

# 重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2019〕66号

## 关于学校食堂食品卫生安全 监督检查情况通报

校内各餐饮服务企业：

2019年7月9日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业的库房屋存量及卫生、假期灭虫害及油烟机清洗、食品加工操作流程等前次问题进行了回访检查。并提醒食堂企业做好各种大型设备的维修保养工作。目前各食堂设备运行正常，米、肉、等大宗物资进货渠道符合规范，有质量保证。但在检查中发现在服务、管理方面仍然存在不少漏洞。现将有关情况通报如下：

### 一、阳乐餐饮公司经营的容园一、二食堂检查情况

(一)一食堂为暑假值班食堂，假期不停业。现库房内米面及副食品库存量较合适，存储较规范。洗碗间未使用烟道部分腐蚀损毁严重，燃气管部分未刷防护漆，地面排水沟地漏间隙过大，清真餐厅操作间天花板油腻、缺损，透气窗无防鼠网，要求假期一并进行整改；

(二)二食堂7月11日停止营业，8月31日开始营业。现库

房内米面及副食品存量合适。停业后要求库房清空。停业期间安排进行灭虫害、清洗油烟机等工作。地面排水沟地漏间隙过大、墙面孔洞、天花板缺损，要求假期进行整改；

(三) 各食堂前次问题已整改。

## **二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况**

(一) 三食堂 7 月 11 日停止营业，8 月 31 日开始营业。现库房内米面及副食品存量合适。停业后要求库房清空。停业期间安排进行灭虫害、清洗油烟机等工作。地面排水沟地漏间隙过大、墙面孔洞、天花板缺损，要求假期进行整改；

(二) 四食堂 7 月 11 日停止营业，8 月 31 日开始营业。现库房内米面及副食品存量合适。停业后要求库房清空。停业期间安排进行灭虫害、清洗油烟机等工作。地面排水沟地漏间隙过大、墙面孔洞，要求假期进行整改，剩米饭存放欠规范；

(三) 食堂前次问题已整改。

## **三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况**

(一) 食堂 7 月 16 日停止营业，8 月 28 日开始营业。现库房内米面及副食品库存量较大，冻库库存也较多，要求尽快联系退货，停止营业后所有库房要求清空；

(二) 停业期间安排进行灭虫害、清洗油烟机等工作。冰柜内有黑色垃圾袋包装食品，已当场整改；

(三) 蛋糕裱花间专用洗手池卫生已改善。下水隔离护板缺失、水篦子间隙过大、部分天花板浸水需更换，假期一并进行整

改；

(四)前次问题部分已整改。

#### **四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况**

(一)一食堂7月15日停止营业，8月28日开始营业。现库房内米面及副食品库存量较合适。停业后要求库房清空。停业期间安排进行灭虫害、清洗油烟机等工作。冻库冷凝水漏水已经进行临时性整改。待假期进行彻底检查整改。主食库房排风扇未运转。冰柜半成品肉制品覆盖膜未完全密闭。防鼠网破损、操作间孔洞、天花板缺损，假期一并要求进行整改；

(二)二食堂7月15日停止营业，8月28日开始营业。现库房内米面及副食品库存量较合适，停业后要求库房清空。停业期间安排进行灭虫害、清洗油烟机等工作。冻库地面及货架积冰，要求假期进一步排查问题进行整改。副食库地面卫生死角、有网挂，白糖置地存放。后厨操作间有卫生死角。冻库咸菜未密闭保存；

(三)六食堂前次问题已整改，教工食堂部分已整改。

#### **五、其他情况**

针对以上检查中发现的问题，希望各餐饮服务企业对检查发现的问题引起高度重视，认真分析原因，制定切实可行的整改措施，予以彻底整改。同时，后勤处将针对此次检查中发现的问题，在下次安全监督检查中，逐一进行复查，并将严格按照《重庆科技学院食堂监督管理考核细则》对各餐饮服务企业检查考核。

特此通报

资产与后勤管理处

2019年7月9日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

