

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2019〕79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9月10日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业的从业人员健康证及岗前培训、米面油肉供货渠道及索证索票检查、库房存放规范性检查、腌制食品质量、前次问题整改情况等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)一食堂新进从业人员25人，健康体检正在进行中，限本周完成并持健康证上岗。食堂各种记录登记规范、完整。米面油肉供货渠道未变更。进货索证索票执行较好，抽检珍珠米质检报告合格，但品质有所下降。主副食库房货品存放较规范，无霉变变质过期现象。部分菜墩无标识。食堂自食汤圆无包装，已现场销毁。部分调料瓶无标识，腊肉、香肠腌制食品有质检报告，

质量合格；

(二)二食堂新进从业人员 30 人，健康体检正在进行中，限本周完成并持健康证上岗。食堂各种记录登记规范、完整。米面油肉供货渠道未变更。进货索证索票执行较好，抽检该大米质检报告合格。主副食库房货品存放较规范，未发现原料霉变、过期现象。副食库存在卫生死角有网挂现象。现场冻货无随货同行证，腊肉、香肠腌制食品有质检报告，质量合格；

(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)三食堂新进从业人员 10 人，健康体检正在进行中，限本周完成并持健康证上岗。员工岗前培训记录规范。米面油肉供货渠道未变更。进货索证索票执行较好，抽检面粉质检报告合格。主副食库房货品存放较规范，未发现原料霉变、过期现象，部分调料瓶欠规范，建议更换。售卖间天花板恢复位置。假期整改项目完成；

(二)四食堂新进从业人员 15 人，健康体检正在进行中，限本周完成并持健康证上岗。员工岗前培训记录待规范。米面油肉供货渠道未变更。进货索证索票执行较好，抽检面粉质检报告合格。主副食库房货品存放较规范，未发现原料霉变、过期现象，操作间水篦子已更换，菜墩无标识；

(三)食堂前次问题部分已整改。

三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况

(一) 食堂新进从业人员 27 人，健康体检正在进行中，限本周完成并持健康证上岗。员工岗前培训有记录；

(二) 主要大宗食品米面油肉供货渠道未变更。进货索证索票执行较好，抽检大米质检报告合格。主副食库房货品存放较规范，未发现原料霉变、过期现象，冻库食品存放较规范，增加后厨电子安全门完成；

(三) 食堂部分菜墩无不标识，加工禽类未戴手套，腊肉香肠质检报告欠规范。要求更换最新批次；

(四) 前次问题已整改。

四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

(一) 一食堂新进从业人员 48 人，健康体检正在进行中，限本周完成并持健康证上岗。员工岗前培训有记录。主要大宗食品米面油肉供货渠道未变更。进货索证索票执行较好，抽检大米质检报告合格。主食库房油库货品存放较规范，未发现原料霉变、过期现象。冻库食品存放较规范。部分菜墩、调料盒无标识，主副食库混放、过道存在卫生死角有网挂现象，卫生间卫生不佳，水篦子更换未完成；

(二) 二食堂主要大宗食品米面油肉供货渠道未变更。进货索证索票执行较好，抽检大米质检报告合格。副食品库房货品存放较规范，未发现原料霉变、过期现象。冻库维修中暂停使用。部分菜墩无标识、鸡蛋未清洗、刀具箱正在安装中。假期水篦子

更换基本完成腊肉、香肠腌制食品有质检报告，质量合格；

(三)六食堂前次问题部分已整改，教工食堂已整改。

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9月10日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)