

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2019〕82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17日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业的公示牌公示内容检查，投诉电话公示及投诉处理记录、食品添加剂使用情况、冻肉及鲜肉存储及检疫票据、食品加工过程规范性等问题进行了检查。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)一食堂公示信息较齐全。健康证部分办理完毕，全部已体检，尚未复印公示。无投诉登记本。食品添加剂使用较规范，登记齐全。鲜肉检疫票据齐全。冻库冻肉存储较规范，冻肉随货同行检疫证管理欠规范。冰箱内半成品玉米未加膜保存。新档口电子称准确度基本达标。

(二)二食堂食堂公示信息较齐全。健康证部分办理完毕，全部已体检，尚未复印公示。无投诉登记本。食品添加剂使用较规范，登记齐全。鲜肉检疫票据齐全。冻库有冻肉未加膜保存，已现场销毁处理。主食库房米面储存较规范。副食库房有网挂。

(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)三食堂食堂公示信息较齐全。健康证部分办理完毕，全部已体检，尚未复印公示。无投诉处理登记本。无食品添加剂使用。鲜肉检疫票据齐全。主食库房存储欠规范，面粉堆码未达到离地离墙。冻肉随货同行检疫证管理欠规范。冰柜存放私人食品。部分调料盒无标识。烹饪操作间货架及货后墙壁卫生欠佳。

(二)四食堂食堂公示信息较齐全。健康证部分办理完毕，部分已经体检，尚未复印公示。无投诉处理登记本。鲜肉检疫票据齐全。冻肉存储较规范，冻肉随货同行检疫证管理欠规范。冰柜存放私人饮品。菜墩生熟不分。食品添加剂登记及存放欠规范管理。

(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)食堂公示信息齐全，健康证已办理完毕，复印公示。有投诉登记本。食品添加剂使用较规范登记齐全。

(二)鲜肉检疫票据齐全。冻库存储较规范，冻肉随货同行安检疫证管理较规范。

(三)食堂清洗操作间有网挂、天花板孔洞，地漏缝隙部分较大，需要进一步整改。剩菜剩饭登记本三天无记录。部分调料盒无标识。

(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)一食堂食堂公示信息较齐全。健康证部分办理完毕，全部已体检，尚未复印公示。有投诉意见本，无投诉登记本，要求建立台账。食品添加剂使用较规范，登记齐全。鲜肉检疫票据齐全。冻库存储较规范。售卖间从业人员未戴口罩。主食库房面粉堆码靠墙过近，有网挂。配菜间刀具上墙。工具箱已配备，地漏整改基本完成。

(二)二食堂食堂公示信息较齐全。健康证部分办理完毕，全部已体检，尚未复印公示。无食品添加剂使用。鲜肉检疫票据齐全。冻库正在维修之中。凉菜间洗手池下水管正在整改中，建议尽快完成，并配置相应的洗手液及手消毒剂，洗手图示。教工自助餐餐具洗消基本达标。更衣室卫生欠佳。

(三)食堂前次问题已整改。

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17日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)