

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2019〕90号

2019-2020-2 学期第 4 周学校食堂食品

安全监督检查情况通报

校内各餐饮服务企业：

2019年9月24日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业的留样食品管理情况、食品加工过程、餐具洗消程序、卫生、前次问题整改等问题进行了检查。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)一食堂食品留样管理欠规范，留样包装盒密封合格，标识清楚，留样量部分不达标（125g），48小时留样齐全，留样登记不完整。餐具洗消流程较合理，从业人员对洗消有常识了解，洗消水池标识不够清晰。餐具抽检基本达标。主库房通风抽排未打开，清真食堂地漏及墙面透气窗未达生物防治标准。

(二)二食堂食品留样管理欠规范，留样包装盒密封合格，标识清楚，留样量部分基本达标（125g），48小时留样齐全，留样

登记不完整。餐具洗消流程欠合理，从业人员对洗消有常识了解不够，洗消水池标识不够清晰。餐具抽检未达标。洁净餐具与净菜混放。健康证已复印公示。

(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) 三食堂食品留样管理欠规范，留样包装盒密封合格，标识清楚，留样量达标(125g)，48小时留样齐全，留样登记较规范。餐具洗消流程较合理，从业人员对洗消有常识了解，洗消水池标识不够清晰。餐具抽检基本达标。副库房有虫迹，部分菜板无标识，主食库面粉堆码问题已整改。

(二) 四食堂食品留样管理欠规范，留样包装盒密封合格，标识清楚，留样量达标(125g)，48小时留样齐全，留样登记较规范。餐具洗消流程较合理，从业人员对洗消有常识了解，洗消水池标识不够清晰。餐具抽检基本达标。部分餐具使用时间较长，出现裂纹、洗不净等现象，要求立即淘汰。副食库房地面卫生欠佳。前次添加剂管理问题未整改。健康证已复印公示。

(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) 食堂留样有专人负责管理，专柜冷藏存储，留样标本较齐全，未发现漏留样现象，时限符合规定时限48小时，留样登记较规范。

(二) 冷藏柜温度计疑是不准，要求更换新温度计。餐具洗消

流程较合理，从业人员对洗消常识有了解，洗消水池标识不够清晰。

(三) 食堂餐具抽检基本达标。蛋糕专间传递窗未及时关闭。冻库未用防爆灯。

(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) 一食堂留样有专人负责管理，专柜冷藏存储，时限符合规定时限 48 小时，留样登记较规范。当日餐具洗消流程中缺少化学消毒环节，对从业人员洗消知识培训不够，餐具洗消人员不了解常识，洗消水池标识不清。餐具抽检不达标。大厅天花板有网挂，操作间卫生较差，部分调料盒无标识。健康证尚未复印公示。

(二) 二食堂留样有专人负责管理，专柜冷藏存储，留样标本较齐全，时限符合规定时限 48 小时，留样登记较规范。餐具洗消流程较合理，从业人员对洗消常识有了解，洗消水池标识不够清晰。餐具抽检基本达标。凉菜间从业人员对紫外线消毒知识不够了解。净菜有重叠放置。泡菜有生花现象。公示栏位置要求转移至人群通道以利于群众监督。

(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。

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24日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)