

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2019〕104号

2019-2020-1 学期第 7 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10月17日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业的冻肉质量及随货同行检疫卡规范使用情况、食堂厨余垃圾处理情况、环境卫生清洁、前次问题整改情况等问题进行了检查。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)一食堂冻库冻肉储存使用较规范。冻肉随货同行卡抽查合格。厨余垃圾处理较规范。登记齐全，每日一清，责任到人。未见到厨余处理合同复印件。剩菜剩饭管理较规范。卫生间配套设施齐全，有卫生死角。大厅风扇卫生较差，要求整改。烟道有定期清理并送学校备案。加工禽肉未戴口罩。净菜筐置地。清真餐厅地漏、窗需要行防鼠措施整改。食品安全员信息需更改。

(二)二食堂冻库冻肉储存使用较规范。冻肉随货同行卡抽查合格。厨余垃圾处理较规范。登记齐全，每日一清，责任到人。未见到厨余处理合同复印件。剩菜剩饭管理较规范。卫生间配套设施齐全，卫生情况良好。烟道有定期清理并送学校备案。餐具包装箱使用欠规范。冰箱未及时除霜。操作间存在卫生死角，积水。食品安全员需要更换照片。燃气管电路问题已经整改。

(三)各食堂前次问题已部分整改。

二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况

(一)三食堂冻库冻肉储存使用较规范。冻肉随货同行卡抽查合格。厨余垃圾处理较规范。登记齐全，每日一清，责任到人。未见到厨余处理合同复印件。剩菜剩饭管理规范。卫生间配套设施齐全，有卫生死角。操作间有卫生死角。副食品库货架有网挂。烟道有定期清理并送学校备案。天花板缺失问题已经整改。

(二)四食堂冻肉储存使用较规范。冻肉随货同行卡抽查合格。厨余垃圾处理较规范。登记齐全，每日一清，责任到人。未见到厨余处理合同复印件。剩菜剩饭管理较规范。卫生间配套设施齐全，有卫生死角。烟道有定期清理并送学校备案。操作间地面积水较多，卫生欠佳。调料盒标识与实际不符。液化气罐问题已经整改。

(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)食堂冻库肉品存放较规范，有日常温度监控记录，当日

暂存冷藏半成品肉无日期标识。冷冻库待退货冻品积压时间过长。冻肉随货同行检疫卡未标识使用日期。

(二) 餐具清洗间地面积水较多。切配间熟食用生墩菜板操作。卫生间配套设施齐全，卫生情况良好。烟道有定期清理并送学校备案。

(三) 食堂厨余垃圾处理登记规范。

(四) 前次问题已整改，建议在冻库设置监测温度波动的外显式温度计。

四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

(一) 一食堂冻库肉品存放较规范，冷冻库管道有漏水，要求相应货架货品转移，漏水处暂时放置接水容器，以免影响货品质量。要求尽快进行维修。白案间有网挂。净菜重叠放置，放冰箱未进行加膜密封。操作间垃圾隔夜未清理。切配间熟食用生墩菜板操作。卫生间配套设施完整，有卫生死角。烟道有定期清理并送学校备案。厨余垃圾有处理登记，每日清理。免费粥质量较前改善。

(二) 二食堂冻库处维修期间暂停使用。鲜肉检疫票据齐全，冻肉随货同行卡抽查合格。凉菜间洗手池未配备洗手液及洗手步骤示意图。操作间地面积水较多，排水沟有异味，建议尽快清理。厨余垃圾有处理登记，每日清理，未见到厨余处理合同复印件。烟道有定期清理并送学校备案，卫生间卫生情况良好。

(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10月17日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)