

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2019〕106号

2019-2020-1 学期第 8 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25日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业的电子台秤的精准度检测及公平秤设置情况、餐具洗消结果抽样检查情况、食品份量抽样检查、前次问题整改情况等项进行了检查。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)一食堂营业用一台电子台秤精准度合格，食品添加剂用电子称精确度较好误差在允许范围内。大厅设置公平秤，精准度达标。食品抽样馒头 91.5g、肉包子 53g，餐具抽样检查基本合格。留样柜无责任人标识。冻库肉类未出库，随货同行检疫卡提前取走，造成原包装缺损。煎锅保洁不及时，洁净度欠佳。食品安全员照片未放置。清真餐厅从业人员后厨就餐。

(二)二食堂营业用一台电子台秤精准度合格，食品添加剂用电子称精确度较好误差在允许范围内。大厅未设置公平秤。食品抽样馒头 93g、菜包子 49g，肉包子 40.3g 餐具抽样检查部分未达标。前白案间食品添加剂已经加锁保管。食品添加剂登记记录基本合格。库房未开启抽排设施。冰箱未及时除霜。食品安全员照片未放置。

(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)三食堂营业用一台电子台秤精准度合格。后厨操作间存在卫生死角、有虫迹活动。隔夜剩菜未及时处理，监督其立即现场销毁。食品售卖间有网挂。主食库房面粉部靠墙距离不足 20 厘米，有网挂。餐具洗消结果抽检部分不达标。新开档口调料盒无标识，饮料包装未及时清理。

(二)四食堂营业用一台电子台秤精准度合格。食品添加剂用电子称精确度较好误差在允许范围内。大厅设置公平秤，精准度达标。抽样红糖馒头 154g、肉包子 98g、韭菜馅饼 170g。餐具抽样检查部分未达标。副食库房存放面粉，未封口，抽排未开启。部分冻肉未完全密封。

(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)食堂营业用两台电子台秤精准度合格，留样用电子称精确度较好误差在允许范围内。大厅设置公平秤，精准度达标。抽

样菜馅饼 139g、抄手二两 138g、餐具抽样检查基本合格。

(二) 库房有卫生死角、有网挂。生食用熟砧板操作。垃圾桶过满未及时处置。洗碗间地面积水较多。前次问题已经整改。冻库温度计已经购买放置到位。

(三) 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) 一食堂营业用三台电子台秤精准度合格，食品添加剂用电子称精确度较好。一楼大厅设置公平秤，精准度达标。抽样韭菜馅饼 110g、油条 110g、肉包子 66.5g。早餐免费粥质量较前好转，无人值守，免费咸菜品种单一，要求免费粥有人值守，咸菜增加至少到 2 个品种。餐具洗消结果抽样基本合格。前次冻库问题已经进行整改。

(二) 二食堂营业用两台电子台秤精准度合格。餐具洗消抽样检查基本合格。冻库因维修暂停使用。副食库抽查副食类存放较规范。二楼更衣室杂物堆放较多，有卫生死角，需进一步清理整改。凉菜间基本规范，已经配置洗手液及洗手图示。教工团餐营养丰富、品种多样，配置较合理。

(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25日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)