

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2019〕115号

2019-2020-1 学期第 12 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11月19日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业的冻库、冰箱等制冷设备运行和维护情况检查、对鲜肉及冻肉检疫情况检查、留样标识专项整改情况检查、公示牌信息完整性检查自制泡菜及散装咸菜的使用情况检查，以及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)一食堂食堂冻库及冰箱无明显故障，属正常运行状态。部分冰箱保护膜未撕，要求整改。抽检鲜冻肉检疫票据较规范。公示信息牌食品添加剂公示缺项。已停止使用自制泡菜作为食品加工原料。未见库存散装咸菜。留样容器统一规格、标签，日期标注部分标注到时间点。副食库鸡蛋疑似发霉，主副食混放。菜

墩标识不清晰。水果切开过夜存放，保管欠妥当。要求销毁不合格水果，增加安全措施。

(二)二食堂冻库照明灯光故障，制冷设备正常运行状态。爱尚五谷冰箱密封条部分损坏。部分冰箱保护膜未撕，要求整改。抽检鲜冻肉检疫票据较规范。公示信息牌五大内容完整无缺项。已停止使用自制泡菜作为食品加工原料。未见库存散装咸菜。留样容器统一规格、标签，日期标注部分标注到时间点。主食库房通风口缝隙过大，要求增加防鼠防护网。瓦罐煨汤安全措施缺乏，要求整改。

(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)三食堂食堂冰柜、冰箱无明显故障，属正常运行状态。部分冰箱保护膜未撕，要求整改。抽检鲜冻肉检疫票据较规范。公示信息牌五大内容完整无缺项。未使用自制泡菜作为食品加工原料。未见库存散装咸菜。留样容器规格、标签未统一，日期标注部分标注到时间点。使用一次性餐盒做调料盒。冰箱未定期保洁。前次灭蝇灯问题未整改。

(二)四食堂冰柜、冰箱无明显故障，属正常运行状态。部分冰箱保护膜未撕，要求整改。抽检鲜冻肉检疫票据欠规范，禽肉随货同行无拆封日期。公示信息牌五大内容完整无缺项。未使用自制泡菜作为食品加工原料。有散装咸菜，要求规范进货途径，索票索证，储存时标识清楚厂家、有效期等信息。留样容器规格、

标签未统一，日期标注部分标注到时间点。冰箱库房地面卫生不达标。

(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)食堂冻库及冰箱无明显故障，属正常运行状态。抽检鲜冻肉检疫票据较规范。

(二)食堂公示信息牌营业执照、食品安全员信息、市场监管检查表、食品添加剂使用情况、健康证复印件五大内容完整无缺项。无使用自制泡菜作为食品加工原料情况未见库存散装咸菜。留样容器清洁、统一规格，标签时间未标识至准确时间点。要求即日起整改到位。部分调料盒上无品名标识。

(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)一食堂冻库及冰箱无明显故障，属正常运行状态。部分冰箱保护膜未撕，要求整改。有一台冰箱门关闭不严，密封条老化，建议尽快维修。抽检鲜冻肉检疫票据较规范。公示信息牌营业执照、食品安全员信息、等五大内容完整无缺项。无使用自制泡菜作为食品加工原料情况。留样容器标签未统一规格，标识时间已部分整改到位。售卖间垃圾桶无盖。烟罩未及时清洁。冻库顶部需要进行维修。

(二)二食堂冻库正在维修中。部分冰箱保护膜未撕，要求整改。抽检鲜冻肉检疫票据较规范。公示信息牌营业执照、食

品安全员信息、市场监管检查表、食品添加剂使用情况、健康证复印件五大内容完整无缺项。无使用自制泡菜作为食品加工原料情况。部分调料盒无品名标识。教工自助餐菜品出得早，保温措施不力，造成菜品温度偏低。售卖间有闲置设备堆放，要求立即整改。

(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11月20日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)