

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2019〕123号

2019-2020-1 学期第 15 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12月9日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业的副食品库存质量、食品加工操作流程规范性情况、油炸食品用油规范性、食品添加剂使用情况，以及前次问题整改情况等进行了检查。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)一食堂副食品库房贮存管理较规范，做到分类分区、离地离墙。库存副食品数量较少，一次性餐具与副食品混放。油炸食品温度在190度以下，在用油品当天更换，无酸败浑浊现象。食品添加剂专柜保存，部分使用记录欠完善。员工着装欠规范、售卖间就餐。冰箱损坏未维修。砧板标识磨损不清晰。

(二)二食堂副食品库房贮存管理较规范，做到分类分区、离

地离墙、散装副食品标识清楚、质量较好。酱料包装破损造成油污污染包装箱。油炸食品温度在 190 度以下,在用油品当天更换,无酸败浑浊现象。食品添加剂进入专柜保存,使用记录较规范。留样登记本日期时间书写欠规范。冰箱除霜不及时。鸭血近效期。前次问题冻库照明损坏未维修。

(三)各食堂其余前次问题已整改。

二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况

(一)三食堂副食品库房贮存管理较规范,做到分类分区、离地离墙。散装的食品标识不清楚,已经销毁处理。油炸食品温度在 190 度以下,在用油品当天更换,无酸败浑浊现象。食品添加剂进入专柜保存,使用记录较规范。调料盒无标识。油库要求使用地台对油品进行离地离墙存放。售卖间汤锅存在安全隐患,要求整改。

(二)四食堂副食品库房贮存管理较规范,做到分类分区、离地离墙、散装副食品标识清楚、质量较好。油炸食品温度在 190 度以下,在用油品当天更换,无酸败浑浊现象。现无食品添加剂使用。加工间窗户防鼠防护网破损,要求整改。冻禽肉随货同行书写欠规范。

(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)五食堂库房副食品贮存管理较规范,做到分类分区、离地离墙、散装副食品标识清楚、质量较好。油炸食品温度在 190

度以下，在用油品当天更换，无酸败浑浊现象。食品添加剂有专柜保存，专人发放，使用记录欠规范。洗碗间私人物品随意放置。

(二) 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) 一食堂副食品库房贮存管理较规范，做到分类分区、离地离墙、散装副食品标识清楚、质量较好。油炸食品温度在 191 度以下，在用油品当天更换，无酸败浑浊现象。部分食品添加剂未进入专柜保存，使用记录较规范。留样登记本日期书写欠规范。

(二) 二食堂副食品库房贮存管理较规范，做到分类分区、离地离墙、散装副食品标识清楚、质量较好。油炸食品温度在 192 度以下，在用油品当天更换，无酸败浑浊现象。部分食品添加剂未进入专柜保存，使用记录较规范。留样登记本日期书写欠规范。烹饪区垃圾桶未及时加盖。

(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12月10日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)