

高校食堂食品安全管理存在的问题及应对措施分析

杜波

(山东司法警官职业学院, 山东 济南 250200)

【摘要】在我国餐饮行业中高校食堂属于比较特殊的一类餐饮企业, 其为全校师生提供着餐饮服务, 所以必须要高度关注各项管理工作, 这样才能避免出现食品安全问题。本文就高校食堂食品安全管理现阶段存在问题进行了细致剖析, 并就如何改善问题、提高食品安全管理成效进行了探究, 以供借鉴。

【关键词】高校; 食堂; 食品安全管理; 应对措施

现阶段各高校均在积极推动食堂社会化改革, 这一举措不仅丰富了食堂饭菜品种, 使师生在饮食方面有了更多选择, 同时实现了服务水平的提升, 因此获得了高校师生的认同和肯定。但在取得成就的同时, 高校食品安全管理方面还有着一定提升空间, 因此还需各学校结合自身实际情况和需求科学构建食品安全管理体系, 确保食品安全监督管理能得到切实保障。

一、高校食堂食品安全管理的重要性

近几年社会公众对于食品安全越来越重视, 食品安全比天大, 关系到人的身体健康, 特别是学校的食品安全问题, 直接关系到师生身体健康以及学校正常秩序。高校食堂服务的群体是广大师生, 食堂会为师生提供一日三餐, 因此食品安全方面一旦出现问题就是大事, 也会带来较为广泛的社会影响, 甚至会影响到学校乃至社会的和谐稳定。

而通过加强食堂食品安全管理, 能使食品安全问题出现几率最小化, 保证教师学生有良好身体素质, 更好的投入学习工作当中。同时食品安全管理工作的开展, 还能通过加强采购、加工、人员素质多方面的管理, 使食物中毒安全事故出现几率减少, 保障高校稳定运行。此外, 食堂食品安全管理还能使高校食品原材料采购、加工等环节能更加规范化、标准化, 通过严格检测管控食材选购, 避免一些传染性病毒流入高校区域。

二、高校食品安全管理现存问题分析

(一) 外包企业监督管理难度较大

高校食堂社会化改革后一般会通过招标方式来邀请商家, 但因多项因素影响, 导致入驻餐饮商家可能存在较大不确定性, 一些商家比较关注管理, 但也有部分商家缺乏内部管理意识, 这也会使高校食堂监

管难度增大, 学校在管理方面存在较大困难, 造成的后果便是食堂管理相对比较混乱。同时这些问题如果不能得到解决, 还可能就会造成食品安全方面的事故出现, 所以一定要对此引起高度关注。

(二) 安全管理人才流失, 食堂从业者综合素质有待提升

随着高校后勤社会化发展、食堂外化托管, 原有校方负责安全管理的人员可能会出现安置岗位不合理的现象, 若相关岗位薪资福利待遇不能满足其需求, 就可能会造成这部分人员外流, 食堂食品安全管理方面也会出现专业人才缺乏的问题, 进而限制到后勤食堂管理工作的开展成效, 可能还会因此出现一系列安全隐患。

食堂员工是卫生管理的实施者, 其综合素养会对食品安全管理工作成效造成直接影响。但就现阶段来看, 我国高校食堂工作人员普遍存在着年龄较大、文化素养偏低的情况, 工作自主能动性也较低, 人员流动较大。同时各食堂也并没有针对这部分人员定期展开培训, 进行安全知识讲解, 导致这部分人员在工作中缺乏食品安全意识, 在具体操作时 also 存在着不规范情况, 进而导致制作食品无法达到卫生标准, 甚至存在安全方面的隐患。

(三) 缺乏健全的安全监督体系

虽然很多高校都明确食品安全管理工作开展的重要性及必要性, 但出自于运营管理成本方面的考虑, 所以就会考虑将此项工作交给餐饮公司, 日常对于食堂运营管理的基本情况也很少去过问。此种工作模式下, 高校食品原材料、半成品就无法得到有效监管, 且食品加工流程方面也会存在安全隐患。

食品具有易腐性、生鲜性特征, 所以一定要高度关注原材料采购环节, 深入分析和判断原材料的质

量、性价比，同时还要做好材料的检查工作，并科学进行保管，但因高校食堂缺乏健全的食品安全监督体系，造成了原材料管理工作不到位，进而影响到食品原材料的质量，甚至会因此产生安全问题。此外，高校师生就餐时间比较固定，且就餐人数相对较多，这也造成食品加工量很大，若缺乏监督管理就会导致人工操作过程中出现一些问题，甚至引发食品安全事故、比如说工作人员在食材未熟透情况之下便出锅，在没有认真清洗双手的情况下便进行食物加工，亦或是物存储的方式不得当，夏季防疫措施不适宜，没有及时发现去除不新鲜的食材，这些均有可能造成食品安全问题的出现。

（四）管理手段不够先进

目前多数高校在食堂食品安全管理问题使采取的管理手段比较落后，依然是传统台账管理模式，虽然大多数食堂也会进行视频监控系统的布置，但在应用过程中因为缺乏管理和维修，导致视频监控系统作用难以有效发挥。同时因为食堂食品加工会受到诸多因素影响，可能会存在多个风险点，所以难以针对所有风险制定好应对措施。

三、高校食堂食品安全管理问题应对措施

（一）规范餐饮企业管理机制

高校应对第三方餐饮企业的管理机制进行规范，建立准入、监管、退出机制，监督把控其经营行为，从源头把好质量关。对于第三方餐饮企业或零散食堂商家还应结合实际情况建立及细化经营管理的细则，使其能在这些管理细则的引导下，积极投入到餐品质量提升中，促进高校食堂稳定持续发展，避免出现潜在安全事故。此外，还要引导第三方餐饮企业落实各项细节工作，每天进行检查清扫，并结合检查问题进行改进，以营造良好的就餐环境，并对餐品质量进行保证。

（二）加强管理人才队伍建设

高校需积极引进优秀的食堂管理者，在此基础上优化调整各项细节工作，在条件允许情况下，对管理者的薪资、福利待遇适当进行提升，以调动这部分人员参与到食品安全管理工作中的积极性，并保持人员队伍稳定性。针对现有管理人员还应科学制定职业发展规划，使其能在全身心投入工作过程中实现自我职业发展目标，并推动高校食堂管理工作创新。

（三）细化食品安全监管体系

一方面，要切实将监管工作责任落实下去，相关法律法规供餐单位应负责食品安全，作为高校，

应明确食品安全问题的具体监管责任，科学设置监管部门并层层推进监督管理任务，以使监管力度得到提升。如校长应从整体方面负责食品安全监管工作，并要将监管职责进行细化下发到相关负责人身上，层层落实食品安全监管工作，这样一旦出现食品安全隐患便能在第一时间内发觉并进行处理，亦可追择已警示。另一方面，还应进行食品安全管理制度的建立及完善。应成立独立运营管理部门来做好对食品安全的监督管理，并制定各环节管理制度，包括食堂食品安全监管、责任管理、考核等多项制度，借助制度对食品监管的内容、方法、机构、目标、人员构成等进行明确，以制度来保障食品安全监管工作的开展。

（四）优化改进食堂食品安全监管方法

高校应对传统食堂食品安全监督管理方法进行优化，可尝试借助视频监控实时屏显的方式来实现有效监管，亦或是采取透明玻璃墙来达到明厨亮灶的目的，使学校食堂能接受来自于广大师生的监督，在师生监督下食堂工作人员也会自觉约束自身的思想及行为，并严格按照相关规范来展开各项操作，这就实现了对食品安全隐患的消除。在此值得提醒的是，日常还要做好对监控等监督设备的管理和维修，保障设备始终处于良好状态下，以将视频监控系统作用有效发挥出来。

此外，日常也要高度关注巡察工作的开展，可结合食堂食品安全管理现阶段的实际情况，来加大日常巡查力度，并要对检查的重点内容进行明确。还应不定期进行抽检，通过有机结合巡查、监管、抽检等多项措施，使食堂人员能严格按照相关规范进行操作经营，对于食堂出现的违法违规行也要严厉打击，以使食堂安全管理成效得到提升。

（五）建立健全质量安全检测规范体系

高校还应制定科学系统且全面的安全检测规范体系，通过规范体系来保障食堂食品的安全质量。应遵循国家法律法规，并在对自身食堂实际情况充分考虑基础之上科学设置材料及食品加工环节规范流程，落实物品消毒清洗工作。

一是要对食品原材料安全检测规范体系进行完善，这样才能使食品安全从源头得到保障。安全检测规范体系的建设应包括多环节内容，比如说食品选购、运输、存储，针对各环节及细节制定检测要求，对检测内容、方法、标准等进行明确，避免有问题原材料流入内部。如学校可采取招投标方式来进行

食品原材料的采购,筛选出具有相应资质的供应商,保证原材料质量的同时,又能减少食材方面的采购成本,同时还要严格的审查供应商,确保其具有生产经营许可证、营业执照,在市场中享有良好信誉,已获取到大基地供应的优质食品原材料。要与优质供货商建立起良好合作关系,确保食品原材料供应的稳定性;对于采购的食品原材料还要由专职人员检验检测,避免出现以次充好的现象;原材料运输时还要对配送车辆严格进行审查,尽量专车专用,并要做好车辆卫生工作,净菜、半成品、冷冻品配送时一定要选择冷藏车,完成运输后严格清洁消毒;要定期清点库存原材料的存量,避免出现食品原材料临期、过期的情况。

二是要规范餐具及物品消毒清洗工作流程。餐具和其他物品消毒清洗工作是高校食堂食品安全管理非常重要的一项内容,这项工作开展成效会直接影响到食品安全管理水平,因此必须予以高度重视,并要落实配套的规范流程。在使用完餐具后要及时展开清洗,借助高温方式消毒,消毒后放在餐具消毒设备当中;要做好对师生就餐场所及食品处理区的规范清洁和消毒工作,包括地面、墙面、设施设备、操作台、水龙头,坚持每天全面消毒桌椅套等,每天开窗通风两三次,确保食堂内部空气清新;对于公共卫生间也要做好通风工作,并要由专人定时消毒清洁;操作间要通过紫外线灯进行消杀,食堂应配备洗手消毒设备,并将洗手消毒方法张贴在旁边,同时要严格按照相关标准要求来准备洗涤剂或消毒剂。

三是要对食品加工环节进行规范。高校还要对食堂食品加工各环节流程进行规范,结合防疫要求完善细化操作内容,以全方位指导和管控加工环节。加工时首先要检查原材料是否新鲜和洁净,对于以腐败变质或感官存在异常原材料应立即弃用,清洗和切配食品和原材料时一旦发现被疑似污染或污秽不洁问题应及时处理;加工食品必须要确保熟透,中心温度在 800 摄氏度以上;加工青菜时要先展开清洗,借助盐水浸泡半小时,开水焯过后才能进行热炒;严格按照食材食品的存储条件和温度要求分区储存食材,并要避免食材长时间暴露在外界。

(六)加强从业者安全培训工作,提升师生安全意识

高校食堂工作人员在选聘时一定要把好各项关口,确保其符合健康标准,持有健康证才能上岗;同时尽量对外引进具有较强专业知识、应对能力的

青年人才,对现有人才队伍结构进行优化,而想要吸引青年人才就要结合实际情况恰当优化薪资结构,并通过制度来吸引更多青年人员进入食堂就业;对于筛选出人员还要做好培训工作,结合不同岗位人员实际情况科学制定培训计划,对其展开技能培训,并要做好安全知识方面的教育,使食堂人员能具备较强食品安全管理意识,提升个人综合素养,能够游刃有余的开展各项工作,保障食品安全性。

此外,高校食堂食品安全问题不仅与食堂管理者和工作人员有关,同时也受到高校师生安全意识的影响,所以高校还应加强食品安全知识的宣传,使广大师生能具备较强的食品安全卫生意识,并懂得预防食物中毒的知识,逐渐养成良好的饮食习惯,避免出现不良事件。

结束语

总之,高校食堂食品安全管理这一项工作的开展至关重要,关系到全校师生的身心健康及高校发展。因此针对现阶段食堂食品安全管理存在问题还应细致剖析具体原因,并要能从完善制度、细化管理规范流程、加强监督审查、提升人员素养及安全管理意识等多方面着手,以为食堂食品安全管理工作有序开展创造良好环境。

参考文献:

- [1] 苟艳萍.学校食堂食品安全管理问题反思与应对策略探究[J].健康忠告,2021,17(17):158.
- [2] 李雪兵.浅析学校食堂食品安全管理存在的问题和对策[J].技术与市场,2019,26(12):242-243.
- [3] 张岩.从市场监管角度谈学校食堂食品安全现状及管理对策[J].食品安全导刊,2021(25):30-31.
- [4] 李士奎,杜平国.校长学生同吃一锅饭——永年县学校食堂食品安全管理见闻[J].河北教育(综合版),2013(2):6.
- [5] 庞博.学校食堂食品卫生安全管理问题研究[J].大众标准化,2020(14):167-168.
- [6] 吕华.加大食堂管理力度,确保学校食品安全——浅析小学食堂管理[J].儿童大世界(下半月),2018(7):225.
- [7] 罗明芳.高校食品安全问题现状及对策思考[J].现代食品,2023,29(10):76-78.
- [8] 田守国.加大食堂管理力度,确保学校食品安全——浅析小学食堂管理[J].新课程·下旬,2016(12):481.