

# 新形势下中职学校食堂安全管理对策研究

陈中旺

宁远县职业中专学校

**摘要：**随着我国中职教育的不断发展和学校规模的扩大，食堂安全管理成了学校管理中一项极其重要且备受关注的议题。在当前新形势下，中职学校食堂管理面临着前所未有的挑战和压力。食品安全问题的突出，食品安全标准的提升，以及特殊时期外部环境因素的影响，使得中职学校食堂管理迫切需要寻求创新性和有效性的对策。基于此，本文旨在深入分析当前中职学校食堂管理所面临的挑战，探讨可能的解决方案，提出一系列针对性的对策，以促进中职学校食堂安全管理水平的提升，确保师生食品安全与健康。

**关键词：**新形势；中职学校；食堂安全管理；开展策略

【DOI】10.12252/j.issn.2096-627X.2022.12.024

随着我国中职教育的迅速发展和学校规模的扩大，中职学校食堂作为学校生活中不可或缺的重要组成部分，其安全管理问题日益凸显。在当前新形势下，包括食品安全问题、食品安全标准提升、特殊时期等外部环境因素的影响，进一步加大了中职学校食堂管理的复杂性与挑战性。食品安全问题的频发引发了师生们对食品安全的高度关注与担忧，同时也对学校管理者提出了更高的要求。因此，有必要开展针对新形势下中职学校食堂安全管理的研究，深入分析其面临的问题和挑战，探索有效的对策与解决方案，以提升食堂管理水平，确保师生的饮食安全与健康。

## 一、新形势对中职学校食堂安全管理工作提出的新要求

新形势对中职学校食堂安全管理工作提出了新的要求。随着社会的发展和人们生活水平的提高，人们对食品安全的关注度日益增强，食品安全已成为社会稳定和民生幸福的重要保障。因此，中职学校食堂安全管理工作不仅要保证食品的基本卫生安全，更需要在制度建设、食品质量监管、信息公开等方面做出更加全面、系统的改进。新形势要求中职学校食堂安全管理工作必须更加严格，更加科学，更加高效。管理者需要不断加强对食品供应链的管理和控制，建立完善的食物安全管理制度和规范，确保从源头到餐桌的每一个环节都能得到有效监管和控制。同时，食堂管理人员和员工要加强食品安全知识的学习和培训，提高食品安全意识和操作技能，增强食品安全管理的专业性和科学性。此外，应用先进的科技手段，如智能设备和信息化管理系统，加强对食品安全的监测和追溯，提高管理效率和监管水平。只有不断适应新形势的要求，不断完善食堂安全管理工作，才能更好地保障师生的饮食安全，为学校的健康发展和学生的成长保驾护航。

## 二、新形势下中职学校食堂安全管理工作的开展意义

新形势下中职学校食堂安全管理工作的开展具有重要意义。食品安全是师生健康的保障，加强食堂安全管理能够有效预防食品安全事故的发生，保障师生的饮食安全与健康。食堂安全管理是中职学校管理工作的重要组成部分，关系到学校形象与声誉，加强食堂安全管理能够提升学校管理水平，增强师生对学校的信任和归属感。同时，食堂安全管理也是食品安全监管的重要环节，加强食堂安全管理能够配合国家食品安全监管工作，维护社会食品安全稳定。此外，加强食堂安全管理还能促进食堂服务质量的提升，提高师生就餐体验，营造良好的校园食品安全氛围。因此，新形势下中职学校食堂安全管理工作的开展对于保障师生饮食安全、提升学校管理水平、维护社会食品安全稳定具有重要的意义。

## 三、新形势下中职学校食堂安全管理工作的开展原则

在新形势下，中职学校食堂安全管理工作的开展应遵循以人为本、科学合理、预防为主、信息公开等原则。以人为本原则需要职工将师生的健康与安全放在首位，确保食品安全管理工作以保护师生健康为宗旨。科学合理原则需要职工依据食品安全法律法规和标准，建立完善的食物安全管理制度和规章制度，保证食堂运营符合法律法规要求。预防为主，采取预防措施，加强食品安全风险管控，及时发现和解决潜在食品安全隐患，防范食品安全事故发生。此外，信息公开，加强食品安全监督和信息公开，增强师生对食品安全管理的信任和监督能力，形成食品安全管理的良好社会氛围。最后，因地制宜，结合学校实际情况，制定灵活有效的食堂安全管理策略和措施，不断完善食堂管理工作，保障师生的饮食安全与健康。这些原则将有助于指导中职学校食堂安全管理工作的开展，提高管理水平，确保食品安全与师生健康。

#### 四、新形势下中学院校食堂安全管理工作的开展难点

新形势下中职学校食堂安全管理工作的开展面临诸多难点。食品供应链的不稳定性和食品原材料的质量波动带来了食品安全隐患，对于食品来源、加工、存储等环节的监管和控制难度较大。食堂管理的人员和资金投入不足、管理经验不足等问题使得食堂安全管理难以得到充分重视和保障。此外，学校食堂规模庞大、管理面广，食品安全隐患分布复杂，食品安全监管难度加大。因此，新形势下中职学校食堂安全管理工作的开展面临诸多难点，需要综合考虑各种因素，采取有效措施加以解决。

#### 五、新形势下中职学校食堂安全管理工作的开展策略

##### （一）建立严格制度，控制食品安全风险

在新形势下，中职学校在开展食堂安全管理工作的过程中，可以通过建立严格的制度来控制食品安全风险。学校首先要，建立健全的食品安全管理制度和规范，明确食品采购、储存、加工、配送等流程，并明确责任人和责任部门，确保每个环节都有相应的监督和管理。同时，加强食品供应商的评估和管理，确保食品原材料的质量安全，建立食品供应商的黑名单制度，对违规行为进行严厉惩处。加强食堂内部的卫生管理，制定严格的卫生操作规范，定期进行卫生检查和消毒，保持食堂环境清洁卫生。

比如在实际的食堂管理工作开展过程中，可以设计相应的制度内容：中职食堂食品安全管理工作制度应全面规范食品采购、储存、加工、配送等环节。食堂应定期评估供应商信誉，签订明确的食物采购合同以确保供应合规。食品应按类型和特性分区储存，并设置符合卫生要求的储存环境。在食品加工方面，需明确操作规范并对厨师进行食品安全培训，提升操作技能与安全意识。食品配送中，应保持车辆卫生、建立配送记录，确保安全可追溯。定期检查与抽检是保障食品安全的重要手段，定期检查食品质量、卫生条件等。针对食品安全事件，需建立健全的应急预案与信息通报机制。最后，食品安全培训与教育应成为常态，定期对食堂员工进行培训，开展宣传教育活动以提升师生的食品安全意识。这些举措旨在确保中职食堂的食品安全管理工作规范有序，有效预防食品安全事件的发生，最大限度地保障师生的饮食安全与健康。

##### （二）加强员工培训，培养食品安全意识

在新形势下，中职学校在开展食堂安全管理工作的过程中，应加强员工培训，以培养食品安全意识。通过

定期举办食品安全培训课程，向食堂员工普及食品安全法律法规、食品安全知识和卫生操作规范，提升其对食品安全问题的认识和理解。引导员工积极参与实践操作，在日常工作中严格按照操作规程执行食品安全管理工作，加强对食品储存、加工、配送等环节的监督和检查，提高操作技能和管理水平。建立员工奖惩制度，激励员工积极参与食品安全管理工作，树立正确的食品安全观念和价值取向。通过以上措施，中职学校可以逐步提升员工的食品安全意识和责任意识，形成全员参与、共同维护食品安全的良好氛围，确保食堂安全管理工作的顺利开展和师生健康的保障。

比如，在实际的安全管理工作开展过程中，学校可以组织相应的食堂员工培训活动。先，培训内容应包括食品安全法律法规的介绍，以使员工了解相关法规对于食品安全的要求与义务。其次，员工需要了解国家和地方的食品安全标准和规范，包括食品质量、卫生和储存加工规范，以提升他们对食品安全的认识与要求。此外，深入讲解食品安全知识，例如食物中毒的原因、污染途径以及储存加工的注意事项，有助于增强员工对食品安全问题的敏感性和预防意识。培训还应涵盖卫生操作规范，引导员工掌握洗手、消毒、清洁、储存等卫生管理流程和操作技巧，从而确保食品安全与卫生。针对食品安全事件的应急处理，员工需要掌握事件的识别、报告和处置等方法 and 流程，提高应对突发事件的能力和效率。最后，培训应强调供应商管理与质量控制，教导员工如何评估和选择合格的供应商，严格把关食品质量，确保从源头控制食品安全风险。此外，安全意识与责任感的培养也至关重要，以使员工认识到食品安全工作的重要性，树立正确的安全观念和价值观。通过这些培训内容的全面设计，可以提升中职学校食堂员工的食品安全意识、操作技能和应急处理能力，确保食堂安全管理工作的顺利开展和师生饮食安全。

##### （三）定期安全检查，形成食品安全把控

中职学校在开展食堂安全管理的过程中，应开展定期安全检查，形成食品安全把控。制定详细的食品安全检查计划和标准，明确检查内容、频率和责任人，确保全面覆盖食堂各个环节。建立专业的检查团队，包括食品安全管理人员、卫生监督人员和相关专业人员，组织定期的检查活动。检查内容涵盖食品质量、储存条件、加工操作、卫生情况、食品供应商管理等方面。同时，重点关注食品存储和加工过程中可能存在的食品安全隐患，如交叉污染、食品过期等情况。在检查过程中，对发现的问题及时记录、报告，并制定整改措施，跟踪整改情况，确保问题得到有效解决。通过定期的安全检

查, 中职学校可以及时发现和解决食品安全问题, 形成长效的食品安全把控机制, 保障师生的饮食安全和健康。

比如在实际的食堂安全管理工作开展过程中, 学校可以设计相应的安全检查计划, 每月一次, 内容包括食品质量、加工操作、卫生条件和员工培训等多个方面。对食品加工与操作进行检查, 包括加工操作流程的规范性、设备的清洁和维护情况等。对卫生条件进行检查, 包括食堂环境的清洁度、餐具的消毒情况等。对食堂员工进行食品安全培训与教育, 包括食品安全法律法规、卫生操作规范等内容。检查人员由食堂管理人员、卫生监督人员和相关专业教师或校医组成, 对发现的问题制定整改措施, 并跟踪整改情况, 确保问题得到有效解决。通过这一定期安全检查计划, 中职学校食堂能够及时发现和解决食品安全问题, 形成长效的食品安全把控机制, 从而保障师生的饮食安全和健康。

#### (四) 应用科技手段, 形成食品安全监控

中职学校在开展食堂安全管理工作的过程中, 可以应用科技手段, 形成食品安全监控体系。利用智能化的食品安全监测设备, 实时监测食品储存温度、湿度等关键指标, 当环境条件异常时, 系统能够自动报警提醒工作人员。采用食品安全追溯系统, 对食品的来源、加工、配送等环节进行全程追踪和记录, 一旦发生食品安全问题, 可以快速定位和追责。应用无人机、摄像头等设备对食堂环境进行监控, 实现对食堂的实时监视, 及时发现食品安全隐患和卫生问题。同时, 利用移动应用程序或互联网平台, 开展食品安全知识普及和信息发布, 提高师生对食品安全的认知和警惕性。通过应用科技手段, 中职学校可以实现对食堂安全管理的智能化监控, 及时发现和解决潜在的食品安全问题, 最大限度地保障师生的饮食安全和健康。

#### (五) 加强校园宣传, 形成食品安全监督

在中职学校食堂安全管理工作开展过程中, 管理者可以通过加强校园宣传来形成食品安全监督。可以组织食品安全知识宣讲活动, 邀请相关专家对师生进行食品安全知识普及, 增强他们的食品安全意识和防范能力。利用校园广播、校报、电子屏幕等多种宣传渠道, 定期发布食品安全相关信息, 包括食品安全法律法规、食品安全事件通报、食品安全常识等内容, 引导师生关注食品安全问题。建立食品安全投诉与举报渠道, 鼓励师生积极举报食品安全问题, 增强食品安全监督力量。此外, 组织食品安全检查和评议活动, 让师生参与其中, 共同监督食堂的食品安全管理工作, 促进食品安全责任落实到位。通过加强校园宣传, 管理者可以提升师生的

食品安全意识, 形成广泛的食品安全监督网络, 有效促进食堂安全管理工作的开展, 保障师生的饮食安全。

比如在实际的校园宣传内容设计过程中, 管理者和食堂工作人员可以从如下方面进行设计: “食品安全是关乎每一个人的健康与生命安全的重要问题。为了构建安全、健康、和谐的校园环境, 我们共同努力, 从每一顿饭开始, 关爱自己, 关爱他人, 共同守护我们的食品安全。” “了解食品安全知识, 是保障自身健康的第一步。学会识别食品安全隐患, 了解正确的食品储存、加工、烹饪方法, 让我们的餐桌更安全、更健康。” “食堂管理人员、教职员工、学生家长、每一位师生都是食品安全的守护者。加强合作, 共同监督, 及时发现和解决食品安全问题, 让我们的食品更加安全可靠。” , 同时, 学校还可以建立食品安全举报渠道, 鼓励大家积极举报食品安全问题, 保护举报者的合法权益, 坚决打击食品安全违法行为, 保障食品安全, 保障大家的健康。通过这样的形式, 推动每一个师生都能积极参与, 共同守护食品安全, 营造一个安全、健康的校园环境。

#### 结语

综上, 鉴于新形势下中职学校食堂安全管理面临的挑战和问题, 本文提出了一系列可行的对策和建议。通过深入分析食堂安全管理的现状和存在的问题, 我们强调了加强食品安全监管、规范食品供应链、加强员工培训、完善食品安全管理制度等方面的重要性。同时, 我们强调了科技手段在食品安全监控和管理中的应用, 以及校园宣传在形成食品安全监督中的作用。这些对策和建议旨在为中职学校食堂安全管理工作提供指导和帮助, 保障师生的饮食安全和健康。我们相信, 在各方的共同努力下, 中职学校食堂安全管理工作将迎来更加明朗的未来, 为构建安全、健康、和谐的校园环境做出积极贡献。

#### 参考文献

- [1] 黄旒旒. 创放心餐饮, 提升中职食堂管理水平——以广西纺织工业学校为例[J]. 食品界, 2021(05): 91-92.
- [2] 夏建兵, 蔡利华. 中职食堂食品安全的管理风险及防范研究[J]. 现代职业教育, 2021(16): 172-173.
- [3] 阳金昌. 中职学校食品安全保障与管理模式分析[J]. 知识文库, 2021(01): 118-119.
- [4] 姜泽稳. 论中职学校食品安全风险分析与预警[J]. 知识文库, 2020(11): 196+198.
- [5] 刘茜. 中职开展食品安全性的路径探析[J]. 食品界, 2019(08): 40.