

学生食堂食品卫生安全管理之我见

吕 华

(湖北省宜昌市长阳土家族自治县榔坪镇中心小学 湖北 长阳 443500)

[摘要] 学生食堂食品卫生安全直接威胁到学生的健康成长,食品安全与每一个学生息息相关。近年来,学生食堂食品卫生安全问题时有发生,社会各界广泛关注,加强食堂食品卫生安全管理显得尤为迫切。本文以食品安全为切入点,结合学生食堂的有关情况,分析了学生食堂食品卫生安全管理存在的问题,探讨了优化学生食堂食品卫生安全管理的策略,以期指导实践。

[关键词] 学生食堂;食品卫生;安全管理;问题及对策

前 言

随着教育教学事业的发展,学生食堂也随之发展壮大,多数学生在校集体用餐,但由于对学生食堂的食品卫生安全缺乏必要的监管,致使学生在食堂用餐时存在着较大的食品安全隐患,食堂食品的不安全危害极大,轻则引起学生拉肚子,重则存在中毒的风险。如何做好学生食堂食品卫生安全管理是当前学生食堂管理关注的焦点。因此,探索学生食堂食品卫生安全管理的问题及对策,具有十分重要的现实意义。鉴于此,笔者谈了些粗浅的看法。

一、学生食堂食品卫生安全管理存在的问题

当前,学生食堂食品卫生安全管理的现状不容乐观,这些问题主要表现在食品菜品的质量较差、食堂从业人员安全意识不强、食品管理硬件设备缺乏以及餐饮人员烹饪知识和技能低等方面,其具体内容如下:

1. 食品菜品的质量较差

食品菜品的质量较差,是学生食堂食品卫生安全管理存在的问题之一。长期以来,诸多学校的食堂外包给了个体经营户,学校食堂在采购食材和食品的过程中,忽视了对食材质量的管理,有些食堂窗口受经济利益的驱使,购买较为廉价的农产品农药残留较多的食材,使得食品菜品的质量差,易变质,学生一旦食用,容易导致集体性食品安全事件。

2. 食堂从业人员安全意识不强

食堂从业人员安全意识不强,制约着学生食堂食品卫生安全管理。学生食堂食品卫生安全问题的产生,究根到底,与食堂从业人员有着密切的关系,食堂从业人员安全意识不强,没有将安全意识贯穿到食堂食品生产的各个环节,如处理荤素原料的刀具、案板不能分开使用,极易造成交叉污染;打菜人员在打菜过程中,没有佩戴口罩、手套等防护用具,清洁人员在清洗餐具的过程中,忽略消毒环节等,迫切要求增强食堂从业人员的安全意识。

3. 食品管理硬件设备缺乏

食品管理硬件设备缺乏,是学生食堂食品卫生安全管理的瓶颈。食堂卫生防护措施不齐全,主要是指在食堂食品卫生安全管理中,相应的餐具和设备管理,缺乏必要的物质条件和管理措施,如消毒柜等消毒设备不全,厨房、餐厅无紫外灯等消毒设备,还有食堂地面卫生、餐桌卫生等不能及时做好相应的清洁和管理,尤其是夏天,蚊虫较多,一旦被蚊虫叮咬的饭菜,都使食堂食品卫生面临着较大的安全风险。

4. 餐饮人员烹饪知识和技能低

餐饮人员烹饪知识和技能低,在一定程度上影响着食堂食品卫生安全。就目前而言,许多学校的餐饮人员门槛较低,不具备相应的餐饮烹饪知识和技能,取得专业烹饪证书,仅凭经验在做食堂烹饪工作,对食堂饭菜的要求,仅从盈利考虑,不注重饭菜的质量,只要能做出饭菜即可,在食品中添加食品添加剂,使用地沟油,发芽土豆等现象仍然存在,使学校食堂食品卫生和安全得不到保障。

二、优化学生食堂食品卫生安全管理的策略

为进一步提高学生食堂食品卫生安全管理水平,在了解学生食堂食品卫生安全管理存在的问题的基础上,优化学生食堂食品卫生安全管理的策略,可以从以下几个方面入手,下文将逐一进行分析:

1. 严格把好食材、原料的采购关

严格把好食材、原料的采购关,是优化学生食堂食品卫生安全管理的关键。在学校食堂食品制作过程中,食材、原料的采购是食品卫生安全的基础,对学校食堂食品卫生安全管理而言,应严格控制食材、原料的采购环节,禁止使用发芽土豆、有毒蘑菇和农药超标蔬菜等,存在安全隐患的食材和原料,把好食材、原料的采购关。

2. 提高食堂从业人员的安全意识

提高食堂从业人员的安全意识,是优化学生食堂食品卫生安全管理的重要环节。安全意识是做好安全卫生工作的首要条件,在学校食堂食品卫生安全管理中,面对食堂从业人员的意识堪忧的现状,应从两个方面采取措施,一方面把好食堂从业人员的准入关,对应聘者进行严格全面的健康体检,考察食堂从业人员的基础安全知识和技能。二是加强对食堂从业人员的培训,使食品卫生安全意识深入人心,确保食品安全意识贯穿到食堂食品工作的全过程。

3. 规范食堂布局设施及卫生操作

规范食堂布局设施及卫生操作,对优化学生食堂食品卫生安全管理至关重要。食堂人员流动大,餐具、器具的应用量也较大,应加强对食堂食品卫生安全的标准化管理,做好对餐具、器具的消毒工作,可以适度降低食品卫生安全的风险,确保学生的用餐环境安全。在具体做饭上,应完善冷冻冷藏及消毒设备配备,食品原料贮存 库房要分类,生熟储存要分开,米面油等严格按照生产日期 顺序放置,先进先出,采取一系列措施,规范食堂布局设施及卫生操作。

4. 提高餐饮人员烹饪知识和技能

提高餐饮人员烹饪技术和技能,是优化学生食堂食品卫生安全管理的有效举措。餐饮人员烹饪知识和技能的提升,对于保障学生食堂食品卫生安全有着积极的促进作用,对学校食堂烹饪人员而言,应自觉提高职业素养和重视安全问题,严禁使用不合格的食材制作食堂食品,努力学习烹饪知识和技能,提高学校食堂食品的质量,为师生用餐打造“吃安全饭”的就餐环境。

结 语

总之,学生食堂食品卫生安全管理是一项综合的系统工程,具有长期性和复杂性。对学生食堂食品卫生安全的监管,可以从严格把好食材、原料的采购关;提高食堂从业人员的意识;规范食堂布局及卫生操作;以及提高餐饮人员烹饪知识和技能等方面,面对学生食堂食品卫生安全管理中出现的问题,积极探索学生食堂食品卫生安全管理的优化策略,只有这样,才能不断提高学生食堂安全管理水平,最大化避免学生食堂安全事故的发生。

参考文献

[1] 安高凡. 浅谈如何抓好学校食堂食品安全监管工作[J]. 新课程(上). 2015, (10).

[2] 边艳霞. 浅谈当前高校食堂食品安全[J]. 青春岁月. 2015, (11).

[3] 彭文明. 高校食堂食品安全问题及对策[J]. 食品安全导刊. 2015, (20).

[4] 吴明祥. 现阶段我国学校食堂食品安全监管中存在的问题及应对措施浅析[J]. 中国卫生产业. 2017, (04).

作者简介: 吕华(1974.2-)男,土家族,湖北宜昌人,教师,从事小学教学工作。