

学校食堂食品卫生管理现状探究

李秀均

(重庆市荣昌中学校 重庆 402460)

[摘要]在我国现阶段,食品安全受到社会各界的广泛关注,学校在开展教育工作时,也需要高度重视食堂卫生条件,确保能够对学生饮食安全进行有效的保障,提升学生身体素质,本文分别从安全意识,管理体制,保障体系和食品加工环境四个角度探究进行食品卫生管理的具体策略,希望能够有效推进我国现代教育工作的发展。

[关键词]学校食堂; 食品卫生; 管理现状

【DOI】10.12252/j.issn.2096-6261.2021.03.048

引言

通常情况下,在学校建设过程中,食堂食品卫生对学生身体健康具有很大的影响,教育人员需要对其进行深入分析,对食堂食品卫生进行严格有效的管理,进而确保能够有效提升管理效率和管理质量,为了进一步明确如何对食堂食品卫生进行更为有效的管理,特此进行本次研究活动。

一、高度重视食品安全

首先,学校需要高度重视食品安全问题,通常情况下,学校食堂的人群相对密集,食品安全问题具有较大的影响范围,不仅会对教师和学生生命安全和身体健康造成影响,同时还会进一步影响学校社会排名,对学校正常学习工作和教学工作造成很大的不利影响。所以,后勤管理人员必须高度重视食品卫生安全,针对食品安全科学构建安全保障体系和安全制度,确保能够实现自身安全意识的有效提升,对相关人员进行职业道德教育,确保教育人员能够具有更高卫生管理意识,进而对其食品安全进行更为有效的保障。其次,学校还需要科学实施思想工作,确保学校教职工可以食品卫生安全^[1]。与此同时,为了对学校食堂可能存在的安全问题进行全面检查,学校还需要对其食品卫生责任进行合理划分,确保能够高度实现责任到人,对食堂管理人员进行重新调整,同时,相关人员还需要签署卫生保证书,进而保障能够更为有效的落实食堂管理工作,进而保障食堂具有更高食品卫生水平。

二、完善安全管理制度

学校在进行食堂建设时,食品安全对学生身体健康具有很大的影响,学校如果想要保障食堂发展的稳定性,需要科学完善安全管理制度。在高校制度建设过程中,食堂制度是其非常重要的一个部分,学校需要根据自身具体情况和国家相关政策规定,针对食堂食品安全科学构建监督管理机制,确保能够对其工作人员和管理人员的日常行为进行严格规范,进而确保能够更为高效的开展各环节工作,保证食堂后勤部门具有更高的服务水平和服务质量,进而对学生生命安全进行更为有效的保障。与此同时,学校还需要对其食堂准入制度进行合理优化。学校需要针对食堂科学制定准入资格制度,同时还需要对承包企业的资质进行严格检查,基于国家相关标准进行承包费用的科学收取。在参与食堂经营时,需要确保具有完善的证件,并对其食堂管理制度进行科学完善。对于外来承包公司,还需要强化管理,定期抽查承包公司的服务态度和饭菜水平,对其质量进行严格把关,确保学校食堂食品具有更高的安全性。

三、构建安全保障体系

在现代社会经济的高速发展过程中,人民生活水平得到了很大的提升,学生和家长也对食品逐渐提出了更高的要求。学校如果想要确保对其食堂食品卫生进行更为有效的安

全管理,不仅需要进行管理制度的科学构建,同时还需要完善安全保障体系,确保能够对其食品安全卫生进行更为有效的保障。首先需要对饮食全过程进行严格监管。通常情况下,食品安全保障具有较高的全面性和系统性,如果想要进行食品安全工作的有效落实,需要全面监控采购原料到学生使用的整个过程,对食堂的卫生质量和食品质量进行有效的保证,使其始终处于良好状态。其次,还需要科学构建应急响应体系,在近年来,公共卫生事件对社会稳定和稳定造成很大的影响。学校人口相对密集,公共卫生事件具有较快的传播效率,容易危害学生群体^[2]。所以学校需要针对食品安全事件,科学构建应急响应机制,对其卫生安全事件制定应急预案,确保能够对其食品安全问题进行及时有效的处理,进而保障能够科学判断相关事件的危害程度明确发生原因,并对其进行严格记录,确保能够有效避免再次发生相同事件。

四、优化食品加工环境

首先需要确保加工操作间具有良好的排水系统和供水系统,尤其需要高度重视排水系统。在进行食品烹制时,通常需要用清水洗涤相关材料,同时在进行食品加工环境的清理时,也需要应用大量的水,对于应用完之后的水,需要将其及时排除,避免对操作间卫生条件造成不良影响。与此同时,还需要确保操作环境的墙壁门窗,天花板和地面的坚固性,填实密封所有孔洞缝隙,同时还需要时间保持整洁,避免老鼠或蟑螂出入。其次,还需要进行排油烟机的合理设置,同时还需要及时清理油垢,适当处理排出的油垢。在工作台上,对食品进行料理操作,需要确保分开处理生食和熟食,同时还需要保障抹布,案板和刀具始终保持清洁。最后还需要保证食品的卫生,清洁和新鲜,在将其清洗之后,需要在冰箱内或有盖容器内分类存放。同时还需要迅速处理鱼肉,避免反复解冻堆积限度造成不良影响。容易出现腐败的食物,需要在冷藏容器内进行存储,在存储熟食和生食时,需要将其分开。

五、结束语

总之,学校在对食堂进行食品卫生管理时,通过高度重视食品安全,完善安全管理制度,构建安全保障体系,优化食品加工环境,能够对其食品卫生管理质量和管理效率进行有效的保障,确保能够进一步保障学生身体健康,推进现代教育工作的有效发展。

参考文献

- [1]金涛.学校食堂食品卫生安全管理问题反思与应对[J].速读(上旬),2019,000(007):242.
- [2]谢敏.试论高校食堂食品卫生安全的管理与对策[J].时代经贸,2019,472(11):69-70.