

高校食堂管理中食品安全问题及有效控制举措探讨

陈晶晶

(四川大学锦城学院 四川 成都 611731)

【摘要】为增强办学活力,减轻沉重的后勤负担,高校后勤社会化程度持续提高,高校食堂的管理模式日趋多样。其中包含了外包模式等诸多存在食品安全隐患的问题。为了全力推进健康中国的建设,本文阐述了高校食堂管理中所存在的问题以及相符的处理计划。

【关键词】高校; 食堂管理; 食品安全问题; 控制措施

【DOI】10.12252/j.issn.2096-6288.2021.03.001

引言

高校因为扩招使人数不断的增加,但传统的食堂管理模式局限性太大,已经满足不了目前的需求。为了进一步解决后勤管理模式与餐饮的问题,外包模式普遍被各大高校所使用,用来弥补传统管理模式的不足。高校的餐饮服务质量在高校的后厨社会化中确实被提高了很多,但食品的安全问题却屡见不鲜。

1. 高校食堂的主要特点

1.1. 高校食堂具有普惠的制度。

约有四分之一的大学生是高校的贫困生,为贯彻落实党的政策,加强学校的安全的管理制度,高校食堂需要站在普惠的角度上来解决贫困生的饮食问题,并且要求提供大量的、平价的且不间断的菜品。所以,高校食堂拥有良好的普惠制度。

1.2. 高校食堂根据学生心理特点制定管理计划。

目前的大多数大学生主要依靠家长来获取生活的来源,经济收入比较低,成了高校食堂的主要消费者。并且大学生还未步入社会,不懂市场价格与收益问题,根据自己已有的消费观念来面对食品的价格问题。从心理角度上讲,大学生对食物的期望是很高的,如果自己的消费能力不足以承担的起高层次的食品,那么就会引发大学生的不满,威胁学校的安全制度。并且大学生对于食品的要求大概一致,但根据食堂与学校的管理方式,食堂中食物的水平却各有不同,这就导致大学生心理出现差距。

2. 高校食堂依然存在瑕疵

影响食品安全管理体系的成分有两种:第一种是五大因素,分别为法律,控制策略,控制功能,检测服务和分析服务;第二种是高管部门的相关条例通过监管机构的不断探讨,从而得出了高校食堂的体系问题。

2.1 解决外包模式的关键。

现今,许多高校已经开始使用外包模式,相关的企业想要与复旦大学等优质的高校进行校企合作。虽然清华大学以及其他高校已经进行了合作来管理食品安全,但食品安全管理中却出现了许多新问题。在不断规整与实践了解到,外包管理的思想仍会被食堂管理者所使用,不仅造成卫生安全问题而且还大大降低管理者的核心作用。为了保证学生的饮食安全,高校内部的食堂管理具体的规章制度必须进行完善。食堂设备经过长时间的使用,造成食堂基础设施不完善,布局非常不合理;然而新建的食堂基础设施相对完善,但缺乏相应的规章制度,依然不能保证食品安全。一些食堂使用过期的、未审核的营业执照,有的食堂甚至没有营业执照,制作食品也不会按照要求去认真执行。

2.2 餐饮人员缺乏专业培训与素质问题。

外包高校食堂的后厨部门门槛低,但工作时间长,收入与付出不匹配,这使相关人员的专业水平与综合素质大大下降。这就说明,为了保证食品安全必须拥有大量的优质的餐饮后勤人员。食品安全问题的不断增多是由于员工大部分都处于退休或者是合同阶段,未接受培训不懂得食品安全的卫生知识。

2.3 食堂承包商对食品安全的不重视。

外包企业在加工、销售或其他的过程中一般不执行安全措施,管理机制落后,直接影响高校食堂的餐饮机制。在生产链各个层次的健康安全的方面因为缺少员工健康的检查与

专业的培训使得问题不断显现。并且外包企业学历门槛低,工资较少,员工整体素质低且安全意识薄弱,使得食品安全问题存在大量的隐患。

3. 食品安全管理的机制

3.1 完善体制机制必须抓住社会改革的方向。

《改革发展规划纲要(2010—2020年)》的实施,使现代高校体系不断的完善。高校的后厨改革与行政改革两者的有机结合不断提高高校的安全性。从国家方面来讲,为建设现代化的高校教育,推进食品安全体系,必须将食品的市场化与社会化进行结合,落实市场准则。由于学校的不断改革,学校与后勤保障机构关系以及学校的普惠制度日益的精确化。为保证食品安全就必须遵守市场规则,完善高校食品安全的管理制度。

3.2 加强高校食品的现代化管理,规范高校制度。

食堂餐饮的完善

为了解决当下的食堂管理的问题,食堂安全与内部管理不断的现代化。通过专业化的标准流程,确保了食堂管理模式的精准运行,为食品安全提供了方便的管理与专业的服务。事实上,高校和后勤餐饮部门都进行了相应的安全措施,后勤部门不断加强GMP流程的落实;而高校则制定相应的操作规程,分析控制危害的关键点。

3.3 加强监管力度,提高食品安全规范意识。

高校在经商的过程中还应该具有法律意识,并开展覆盖全校的后厨部的区域监督,专项监督,管理监督,师生检查,食堂自查监督制度以及委员会,学生权利部等多方面的监督体系。而且,学校还应该组织检查小组管理并且监督食品安全,杜绝食品在制作过程中存在安全隐患。

3.4 创造一支优秀的高校食堂后勤部。

从现阶段的高校食堂卫生中发现,应该进一步提高后勤部基层人员的学习能力、专业的知识水平与相关的学历等问题。否则后勤人员在工作中难免出现不懂法律,操作不专业等漏洞,这些问题已经成为高校食堂管理工作的重中之重。对于烹饪、营养、食品预处理等多个环节,高校可以聘请与之相符的专家对这些环节的食品安全问题进行讲解,提高高校的相关制作技术。并且可以加强校企合作,进一步培训学生专业的技能,从而变成高素质人才。面对食品安全的问题,高校的餐饮服务商可以加强健康知识的学习提高实践培训的能力,使健康与法律意识贯彻到后勤部的人心去。为了营造良好的食堂氛围,高校可以完善激励机制,培养技术型人才。

4. 结束语

这篇文章提出了高校食堂安全所存在的各种问题,研究了问题的原由,并回答了如何解决相应的问题,确保后勤部的服务质量的提高。将外包模式合理的与高校食堂管理模式相结合,加强了高校后勤部的餐饮管理。

参考文献

- [1] 王丽侠. 高校食堂管理中食品安全问题及有效控制举措[J]. 现代食品, 2020(2): 137-139.
- [2] 魏强, 王玉峰. 高等院校食品安全管理的问题及措施研究[J]. 食品工程, 2014(3): 1-2.
- [3] 秦连德. 高校食堂管理问题探讨[J]. 今日财富: 中国知识产权, 2019(6): 148.