论高校食堂食品卫生安全管理现状与对策

李　佳，胡江华①
（南华大学 后勤管理处，湖南 衡阳 421001）

[摘　要] 文章论述了当前高校食堂食品卫生安全管理中存在的问题，阐明了建立食品卫生安全管理责任制、加强关键环节的重点管理、依法办伙、全面监督及开展食品卫生安全教育等相关对策。这样可以降低高校食堂的餐饮风险，切实做好饮食安全卫生保障工作。

[关键词] 高校食堂；　食品卫生安全；　卫生安全监督管理
[中图分类号] G647　[文献标识码] A　[文章编号] 1673-0755(2010)06-0056-03

随着我国教育体制的不断完善，后勤社会化改革的不断深入，高校食堂的基础条件和卫生安全状况得到了相当改善，但在改革发展过程中引发的员工技术、就餐环境、消费观念等矛盾使高校食堂食品卫生安全的风险加大。据有关资料显示：中国食物中毒的估计——每年有20万个病例和100人死亡[1]。同时，原有的食品卫生安全理念和食品卫生安全管理的措施及方法已经不能满足现实需要。因此，正确审视当前高校食堂食品卫生安全管理中存在的问题，制定切实可行的改进措施，加强食品卫生安全管理，对于保证高校食堂食品卫生安全和师生身体健康，维护校园的和谐与稳定具有重要的现实意义。

一　当前高校食品卫生安全管理现状分析

（一）供需主体的变化，消费观念多元化的矛盾日益突出。随着人们生活水平的提高，消费观念和消费需求也发生层次性变化，就餐者不再满足于吃饱，而是要求吃好、吃舒服，对饭菜质量、就餐环境提出了更高的要求。供需双方的矛盾一方面表现在：当前高校食堂大多基础设施滞后、建设发展资金缺口大，食堂内部管理不到位。以我校为例，学生食堂建筑面积约3万平方米，而就餐学生达到2.9万人，开餐时间十分拥挤。又如：2010年5月16日江南大学学生食堂"老鼠门"事件，突显了高校食堂食品加工、销售场地脏、乱、差现象严重，卫生措施不到位；另一方面表现在：与就餐学生发生矛盾时，他们很难接受工作人员的解释，有的还在网上发泄不满或直接向当地卫生部门、工商部门等投诉，个别偏激的学生甚至扬言要发动集体罢餐。这些基本因素都使高校食堂处于一种超负荷运行状态。

（二）缺乏稳定的具备专业技术和安全服务意识的人员队伍，后继乏人现象明显。食品卫生安全工作不仅需要高水平的管理人员，更需要高素质的餐饮队伍。而当前高校食堂绝大多数的正式职工出现老龄化，以我校为例：五十岁以上的员工占正式员工总数的57.7%（表1）。并且他们不愿从事饮食服务工作，千方百计争取调离，编制外临时工成了主力军。我校的临时员工有291人，占全体员工总数的91.7%。这一大批来自农村或城郊的工作人员，流动性大，他们既没经过专门训练，又缺乏专业知识技能，更缺乏相应的食品卫生安全意识，尤其在食品生产流程中不能规范安全操作。这导致食堂因违规操作而引发的火灾、人身意外等安全事故时有发生，存在严重的安全隐患。

表1　南华大学饮食服务中心正式员工年龄调查统计

年龄段(岁)	30-40	40-50	50-55	55以上
人数(人)	3	8	15	5

（三）社会主义市场经济与计划经济"双轨"重压高校食堂，给食堂食品卫生安全工作带来茫然：一方面，高校食堂食品卫生安全管理的主要环节如采购、储藏、加工、制作、售后服务、员工聘请与工资发放等等都来源于市场，每次市场行情的浮动会直接影响着高校食堂的利润和成本。自2007年以来，市场食品原材料价格持续暴涨，仅以2010年3月份和10月份相比，价格都有不同幅度的上涨（表2）。另一方面高校食堂的关键环节—饭菜售价不能按市场行情的涨幅来决定，它受学校、政府各部门的限制，受广大师生员工的严密监督；同时，高校食堂还要完成学校交办的各项政治任务、稳定任务等等。这其中完全放开的进货价格，与相对平衡的

[收稿日期] 2010-10-11
[作者简介] 李佳(1976-)，女，湖南浏阳人，南华大学后勤管理处教师。
①南华大学助理政工师。

© 1994-2012 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved.　http://www.cnki.net

校内饭菜价格之间的矛盾是始终困扰高校食堂食品卫生安全管理工作的一大问题。人为压低价格难保成本，造成的亏空又无法承担，使工作目的性严重缺乏："三无"食品采购时有发生、部分食堂渐渐失去监管、在采购商品时以次充好、明知腐烂变质的原料仍继续使用。

表2　2010年3月份和10月份市场物资价格比较 单位：元/市斤

月份 品名	鲜猪肉	大米	大豆油	白糖	蛋类	豆制品	蔬菜类	调味品	干货
3月份价格	6.9	1.45	4.35	1.4	4.8	0.99	2.4	3.2	3.2
10月份价格	9.7	1.57	5.48	2.8	5.5	1.2	4	5.4	7.5
上涨幅度(%)	40.5	8.2	25.9	100.0	14.6	21.2	66.6	68.6	134.4

（四）高校食堂特有的人员密集决定了高校食堂是食品卫生安全的高风险组织。近年来，随着高校持续大规模的扩招，在校学生人数直线上升。以我校为例：2000年在校学生人数为1.5万，2010年在校学生人数增至3万。而与教学相配置的其他设备设施却未能得到相应的增加或扩建，特别是高校食堂，主要表现为：一方面开饭时间集中、就餐人口密集，主要服务对象是大学生；另一方面如果食堂食物加工、存储不当，极易引起食物污染或变质；同时食堂食品配送渠道不健全，索证意识、留样意识薄弱，大部分没有与供应商签订正式的供需合同。据卫生部、教育部每年公布的数据显示，全国70%以上的突发公共卫生事件发生在学校。仅2004年卫生部接到的重大食物中毒报告多达154起、中毒人数合计8575人，其中学校食物中毒事件占108起，中毒人数达4921人，死亡6人。可见，学校是发生食物中毒事故的主要场所，也是中毒人数最多的场所。一旦发生食物中毒，不仅给师生员工带来身体危害和生命危险，还会造成不良的社会影响和政治影响。

二　高校食堂强化食品卫生安全管理的对策

高校食堂的食品卫生安全工作关系到广大师生员工的身体健康和生命安全，担当着稳定校园生活和推动学校发展的社会重任。为保障师生的饮食安全，规范食堂的日常管理，避免食物中毒事故的发生，强化食堂食品卫生安全管理已刻不容缓。其具体对策如下：

（一）各级部门要高度重视，建立、健全高校食品卫生安全管理责任制

高校要保障师生员工身体健康、预防集体食物中毒事件的发生，就必须高度重视和做好食堂食品卫生安全管理工作。首先，校领导、分管食堂相关部门领导可成立"食品安全卫生管理委员会"，学校的主要负责人是学校食品卫生安全管理的第一责任人；其次，学校不仅要将高校食堂食品卫生安全管理的职责分解到各相关部门和相关责任人，还需明确从校长到具体工作人员的职责，做到分工明确、责任到人、各司其职；最后，学校可与各级食品安全卫生管理相关部门和负责人签署《食堂食品卫生安全责任状》，其内容应包括食品安全管理监督职责、食品安全考核、责任追究等内容，以防止出现事故互相推诿。

（二）加强关键环节的重点管理，确保各项食品卫生安全管理制度和措施落实到位

要严格执行《食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》和《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的食品卫生标准和卫生要求，抓好重点环节的管理。

1、实行大宗物资的集中采购制度。首先，高校食堂要将主要原材料（如大米、面粉、食用油、猪肉、牛羊肉、禽产品、酱油、醋、淀粉、干货及冷冻食品等）由学校饮食中心统一集中采购；其次，高校食堂要不断开辟物资采购的新市场、新渠道和新产家，坚持在确保质量的前提下，做到货比三家，与有质量保证、资质齐全、价格实惠、信誉好的大型或特大型企业签约，把经常出现质量问题的、无良好信誉的供应商划出供应队伍。这样不仅从源头上控制了食品的质量，还实现了向市场要利润。

2、强化食堂物资采购验收制度。一方面，大宗物资（米、面粉、猪肉、食用油）的采购实行"五级验收"（即食堂采购员—食堂管理员—饮食中心安监部—饮食中心采购部主任—后勤质量监督管理科），并在验收过程中，严格按照《餐饮业食品索证管理规定》要求，进行采购索证和进货验收，做好台账记录，肉、禽类要查验检疫合格证明。其中食用油验收，要对供货商资质进行严格审核，对于散装食用油的生产商要进行实地考察，索取并留存资质证明；另一方面，其他物资采购实行"三级验收"（即食堂采购员—食堂管理员—饮食中心采购部主任），其中调味品采购要进行严格的质量查验，严防假冒伪劣产品进入食堂，对不符合质量的商品拒绝验收，并及时退货。

3、加强原材料贮存管理和加工过程的质量控制。物资存放分类分架、隔墙离地、堆放整齐，定期检查，做到先进先用，及时处理变质或超过保质期限的食品；食品加工要严格按照加工和销售规程进行操作：用于食品加工的设备、工具使用后应及时洗净，接触直接入口食品的设备和工具应进行消毒，使场所及各项设施随时保持清洁；凉菜房由专人加工制作[2]，配有防蚊防蝇和消毒设备；食品添加剂在技术上明确有必要且经过风险评估证明安全可靠，方可列入允许使用的范围[3]，同时食品不得含有或掺有可达到有毒、有害或损害健康的任何成分[4]。

4、加强食品留样工作。食品留样是日常食品卫生安全管理的重要参照，也是食品安全事件发生后，追根溯源、分析原因、追究责任的重要依据。高校食堂要制定和严格执行食

© 1994-2012 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved.　http://www.cnki.net

品留样制度,每餐供应的食品成品必须按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内,在冷藏条件下存放 48 小时以上,每个品种留样量不少于 100 克。留样样品应详细注明留样日期、食品名称、制作人等内容。

(三)依法办伙、全面监管,完善高校食堂食品卫生安全管理

高校食堂要严格执行国家的各项法律、法规及行业标准,认真贯彻落实教育部、卫生部和学校的相关文件精神。首先,要确立依法办伙的指导思想,建立起学校与卫生监督所、后勤管理处到饮食服务中心自上而下的一体式监管体系,形成卫生行政执法部门的依法监督、学校职能部门依章监督、饮食服务中心常规监控与专项检查,以及群众、师生监督的全方位监管模式;其次,加大管理透明度,实行阳光伙食方案:包括原料进货渠道及价格公开、主副食菜谱公开、每周公布伙食信息、学生餐饮问题现场受理、师生员工民主评议以及学工部、团委定期对学生反映的问题进行检查等等,通过各种渠道积极探索民主管理的新途径,不断与师生交流沟通、虚心听取就餐者意见,以完善高校食品卫生安全工作的管理结构。

(四)开展食品安全卫生教育,提高饮食从业人员的食品安全意识

饮食从业人员的食品安全意识和个人卫生意识,需要通过不断强化食品安全卫生教育培训来形成。不仅要制定《全员培训学习实施方案》,还需对新进员工组织业务培训、食品安全知识培训、卫生服务规范培训等,以推动从业人员的技术水平,树立安全卫生服务意识。对于饮食行业中不规范的现象和行为,一经发现严惩不贷。

国以民为本,民以食为天,食以安为先。食品安全卫生工作是高校食堂管理中的重中之重,只有高度重视食品安全工作、依法制定并执行完善的食品安全监督管理制度,控制好食堂的各项物资、管理好食堂的各岗位人员,防微杜渐的做好饮食安全保障工作,才能有效降低高校食堂的高风险比例,为就餐者提供更好的服务和更安全的食品,真正实现公益性、安全健康型和法规法制型高校食堂的构建。

[参考文献]

[1] [美]玛丽嗯·内斯特尔.食品安全—令人震惊的食品行业真相序[M].北京:社会科学文献出版社,2004.

[2] 谢敏强,顾振华.食品和化妆品安全监督工作指南[M].上海:上海科学技术出版社,2009:197.

[3] 国务院法制办公室.中华人民共和国食品安全法:第45条[Z].北京:中国法制出版社,2009:23.

[4] 王秉栋.食品卫生检验手册[Z].上海:上海科学技术出版社,2003:82.

On the Management of the Food Sanitation and Safety of the University Canteen and Relevant Measures

LI Jia, HU Jiang - hua

(*University of South China, Hengyang* 421001, *China*)

Abstract: This paper analyzes the problems of the management of the food sanitation and safety in the university canteens, and suggests the relevant measures, such as to build the accountability system on the food sanitation and safety, to strengthen the management of the key links, to open canteens according to the law, overall supervision, and to conduct education about food sanitation and safety, in order to reduce the risk of the university canteen and guarantee the food sanitation and safety.

Key words: university canteen; food sanitation and safety; supervision and management of food hygiene

© 1994-2012 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net