

服务外包条件下高职院校后勤餐饮食品 安全管理体系探究

Research on Logistics Catering Food Safety Management System of Higher Vocational Colleges Under Service Outsourcing

© 何叶子, 王欢, 林向建, 赵永亮

(广州城市职业学院, 广东 广州 510000)

HE Yezi, WANG Huan, LIN Xiangjian, ZHAO Yongliang

(Guangzhou City Polytechnic, Guangzhou 510000, China)

摘要:近年来,我国高职教育迅速发展、规模不断扩大,原有后勤餐饮保障已无法满足高职院校教育教学的发展,外包食堂成为高校饮食服务保障的重要部分。在运行过程中,为更好地保障食品安全,将社会化企业融入到公益性学校的整体管理文化之中,必须围绕食堂管理体系的各个环节丰富举措,优化流程,以保障食品安全。

关键词:高校食堂;服务外包;食品安全管理

Abstract: In recent years, with the rapid development of China's higher vocational education scale, the original logistics catering security has been unable to meet the development of higher vocational education. Outsourcing dining hall has become an important part of college catering service security. In the process of operation, in order to better ensure food safety and integrate socialized enterprises into the overall management culture of public welfare schools, it is necessary to enrich measures and optimize procedures around the various links of the canteen management system to ensure food safety.

Keywords: university canteens; service outsourcing; food safety management

中图分类号: G647

高校食堂食品安全工作关系到师生的身体健康、学校的安全稳定,稍有不慎就会引起社会舆论的高度关注。从1999年首次提出“高校后勤社会化改革”这一概念至今,后勤社会化改革不断深入,取得了有目共睹的成果,对外承包已成为高校饮食服务保障的重要形式。但在运行过程中,部分外包食堂仍存在许多问题,如高校的公益性与餐饮外包公司逐利性之间的矛盾;食堂管理制度不健全;员工整体素质偏低、食品安全知识欠缺等问题,从而增加了广大学生的经济负担和不稳定、不安全因素,使食品安全面临挑战^[1]。

如何加强外包食堂食品安全管理,规范其经营服务行为,提升其食品安全保障能力,是高校后勤急需解决的问题。

1 外包食堂食品安全存在的问题

相关报道显示,按发生单位性质分类,学校是食物中毒事件发生的重要场所,其中学校集体食堂是学校食物中毒事件的主要发生场所,事件数和中毒人数分别占学校食物中毒事件总数和中毒总人数的65.05%和59.91%^[2]。因此,关注学生身体健康,应从关注食

基金项目:广州城市职业学院2022年度校级科研项目——青年项目(2022JKY05033)。

作者简介:何叶子(1996—),女,硕士,研究方向为食品安全、包装材料。

堂食品安全隐患开始。

1.1 食品安全存在隐患

食品安全隐患包括原材料、加工操作及就餐环境等因素。食品原材料采购验收把控不严,或存储条件不当、时间过长,导致原材料本身的风味、颜色、质地出现如发霉、变色、变味等腐败现象。为控制成本,厨师通过高盐、高油、高糖等方式加工烹饪,以掩盖食材本味,极易出现食品安全问题。

加工操作过程中,食堂员工未有效区分荤素、水产品原料的刀具、砧板、区域,造成交叉污染;烹饪过程中,由于温度或时间不足,未完全破坏细菌生长繁殖产生的毒素;为节约成本,隔夜隔餐菜品再回锅加热售卖,导致菜品中亚硝酸盐含量升高;员工在清洗餐具的过程中,忽略消毒环节。以上行为都在一定程度上构成了食品安全隐患。

1.2 从业人员管理难度大

食堂员工普遍从事基础性工作,如洗菜、切菜、仓库保管等都是非技术性工作,因此大多为初中或小学毕业,总体的文化程度和文化素质偏低。此外,由于工资较低以及工作性质等原因,导致从业人员流动性较大。熟悉工作环境、工作内容的员工陆续辞职,使食堂一直处于新旧职工交替状态。新职工普遍缺乏卫生安全培训和学习,互相配合不默契,无法充分调动其工作热情,这些现象和问题必然会给高校食品安全管理工作带来诸多问题和难点。

1.3 后勤考核管理体系有待加强

将高校食堂交由社会企业经营,企业因追求利润最大化,难免会影响服务质量、菜品品质,加重学生负担,因此需要建立后勤考核监管体系来保证高校食堂的公益性和食品安全性。由于观念认识上的差异、政策法规指导、高校自身的基础条件、对后勤餐饮重视程度等种种原因,导致高校缺乏完善的食堂管理体系,使后勤部门对食品安全的监管缺位,降低了监管效率。

此外,在对外包食堂的监督考核中,后勤管理部门大部分以指导、提醒为主,发现问题通常是口头提醒或出具整改通知书,真正能引起外包企业重视的惩罚性措施较少,因此未能发挥后勤监管的作用。

2 导致外包食堂食品安全存在问题的原因

学校食堂食品安全事关广大青年的健康成长,食堂是学生就餐的主要渠道,食品安全是社会媒体和广大家长关注的焦点,但校园食堂食品安全问题依然层出不穷,究其原因,与高校后勤餐饮社会化有关。

2.1 高校的公益性与外包公司逐利性之间的矛盾

社会餐饮经营企业往往以经济效益最大化为目标。高校后勤的本质是服务学生,具有公益性和非盈利性的特点,坚持以人为本是后勤服务的根本。因此当社会餐饮企业进驻高校后,食品安全与公司利益发生冲突时,经营者往往把自身的经济效益放在首位^[3]。

成本投入方面,学生食堂修建、大型维修改造、大型餐饮设备配置和更新等费用由学校承担,外包公司负责食材、低值易耗品、小型设施设备等。由于高校签订的招标合同大多是2~3年左右短期合同,社会餐饮企业担心硬件投入成本在承包经营期内无法收回,因此极少更新、购置设备和改善卫生条件。在食品原材料的采购中,会尽量降低成本,只顾价格低廉。在食品销售之后,对剩余食品没有进行妥善保存或销毁,致使食品被污染。

2.2 食品原材料安全隐患

随着社会、科技的不断进步,我国的工业、农业得到了飞速发展,随之带来了严重的污染问题,如重金属、肥料、农兽药以及各种新型污染物,通过食物链进入人体。部分商家在原材料加工环节,忽略消杀、工艺流程,使食品受到加工过程中环境、器具或加工用水等污染。更有不法分子为降低成本,将检出患有“疯牛病”等危害人体生命安全的畜禽肉加工制作成肉制品^[4];超标使用、随意滥用兽药,导致药物在畜禽体内积累,并以残留的形式间接进入人体^[5]。如果学校食堂采购了此类食品原材料,长期食用必将对学生的身体健康带来伤害,导致疾病的发生。

2.3 从业人员食品安全知识欠缺

食堂从业人员受教育程度普遍较低,对餐饮加工操作规范流程了解较少,食品安全意识淡薄。高校食堂承包企业受制于培训渠道、时间成本、人员流动等因素,缺乏对员工食品安全知识、操作规范、职业行为准则等方面的培训。同时,食品安全培训也存在培训机制和体系不健全、培训模式陈旧、培训师专业化程度不高以及经费投入不足等问题^[6]。导致员工缺乏基础知识,在加工操作过程中违背食品安全规范标准,造成食品安全事故的发生。

3 服务外包条件下加强食品安全管理的举措

服务外包条件下做好高校食堂食品安全工作受到各方面因素的制约,它涉及学校、第三方、消费者以及其他利益相关者各方面的需求。高校食堂用餐人数多,菜品需求量大,一旦出现食品安全管理漏洞或

加工操作的任意环节受到污染都会增加食源性疾病风险^[7]。因此从外包公司考核标准、人员管理制度、操作规范要求和检验检测技术等方面严格把控,精准落实,才能提升学校食堂食品安全整体水平。

3.1 严把招标环节,规范考核标准

明确服务外包的目的和方向,落实食品安全主体责任,坚守学生食堂为学生健康成长服务的底线原则。为保证外包服务质量,两年的外包合同可设计为“1+1”模式,考核合格才能续签下一年,加强外包公司的危机感;沟通建立既体现高校食堂公益性又符合市场发展规律的长效运行机制。同时,采取“食品安全管理日常考核+食品安全领导小组巡查+师生满意度调查”多维度综合评价方式,确保考核机制公正有效。质检组及有关部门在检查时发现的小问题立即通知食堂经理进行整改;不能立即整改的,提出书面整改意见书,限期整改。对于检查中发现问题,除要求整改外,还须按照有关考核规定进行处罚,予以警示。同时奖惩结合,设立“食堂服务质量基金”,根据考核结果将一定比例的营业额作为奖励性绩效发放给食堂员工,促进服务水平的提升。

3.2 构建全过程食品安全管理体系

食堂食品操作流程包括原材料的采购、运输、贮藏、加工、备餐、分餐、留样及洗消等各个环节。危害分析与关键控制点(Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP)体系可通过对食品加工过程中的危害因素进行系统分析,确定出有效识别、评估、减少、控制或消除食品安全危害的关键控制点,对危害因素加以控制,实现最大程度降低食品安全风险,保障食品安全的目的^[8]。因此将HACCP体系运用于食品安全管理,并根据本校食堂的应用模式进一步细化,针对各环节的“危害”进行评估,从而提出相应的“关键控制点”,既体现出监管的科学性与合理性,也便于食堂工作人员执行。

3.3 规范各类工作标准

根据国家、省市新颁布的有关食品卫生安全的政策法规、会议精神,高校需要长期、持续地更新和完善食堂管理规章制度。在学校层面,建立健全《食品安全突发事件应急预案》,及时应对、妥善处理食品安全问题;制定《食品卫生安全管理规定》,落实岗位责任制,加强管理、消除隐患。在部门层面,建立从业人员健康管理、从业人员培训管理、食品采购索证索票管理、食品贮存管理、食品留样管理、餐饮具清洗消毒保洁管理、食品添加剂管理等制度标准和工作台账,不断优化,立

足预防,强化高校食品安全管理能力。

3.4 利用科学手段,提升监管水平

近年来,多地市场监管部门以防控食品安全风险为重点,以推进智慧监管为抓手,稳中有序地推进“互联网+明厨亮灶”系统,守护学生们舌尖上的安全。学校应充分利用好这个系统,组建师生、家长监督团体,随机抽查食堂运行状况,主动查找、发现食品安全问题及风险隐患,借此督促食堂餐饮服务提供者加强行业自律,诚信守法经营,规范公开食品加工过程,推动食品安全社会共治。

此外食品安全管理人员也要积极探索运用新技术、新设备开展食品安全自查工作,采用定期常规检测和不定期抽查检测等方式,对采购食材物资的相关指标,如菌落总数、大肠杆菌、农药残留和非法添加物进行检测,为食品安全管理提供依据。例如,使用《蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测》(GB/T 5009.199—2003)、《铁路食(饮)具洁净度ATP生物发光检测法和分级判定》(TB/T 3121—2005)等国家行业标准对食材的农药残留、污染物、餐具表面洁净度进行快速检测,提高检测的及时性,有效杜绝食源性疾病的发生^[9-10]。

3.5 强化教育培训,提升员工素质

食品从业人员的食品安全知识培训对保障食品安全具有重要意义。联合国粮农组织和世界卫生组织曾指出,最有效的食源性疾病预防措施是对食品从业人员进行教育和培训^[11]。在每学期开学前、食源性疾病高发季节、重大食品安全事故发生后、食品安全相关法律法规、国家标准更新时,都要及时开展专题培训。培训方式也应时常创新,利用PPT、流程图、短视频,可以使内容更加清晰易懂、简单有趣。把培训搬到食堂,到员工们平时的工作现场培训。例如判断水产、鲜肉的新鲜程度,从看、触、闻等方面进行现场教学,可以达到事半功倍的效果。

此外对于大多数的食品安全培训,只是对食品安全法律法规、食品安全标准、操作规范等的讲解,目的在于规范从业者的行为,而只培训不教育是远远不够的,宣讲者还需要侧重强调食品安全的重要性,着眼于改变从业者的观念,通过道德约束人心,让遵守社会公德和职业道德成为内在的自觉,树立起对师生身体健康的敬畏之心。

4 结语

后勤餐饮服务社会化对于支持高职院校的日常运

