

“民以食为天,食以安为先”。多年来,山西大学按照“重在建设,狠抓管理,务求实效”的工作思路,不断加强食堂基础设施建设,强化饮食卫生安全的管理和服务工作,加大监督检查力度。在饮食卫生安全方面,未发生任何问题,基本上做到了“学生放心、家长放心、社会放心”。目前,学校一餐厅、文瀛餐厅、幼儿园餐厅,在政府推行食品卫生监督量化分级管理过程中,顺利通过A级验收。本文就山西大学加强饮食卫生安全工作的做法做一探讨。

### 一、抓建设,健全制度,完善设施

**健全制度。**我们相继出台了饮食卫生安全制度、饮食服务岗位职责、膳食质量考核标准等各项制度,完善了集中采购制度、食品检验制度、卫生检查制度、成本核算制度,饮食卫生工作迈入了规范化的轨道。建立了学校食品卫生安全突发事件报告制度,实现突发事件管理的规范化和制度化,保证各项应急工作高效有序地进行,最大限度地减少突发事件为的损失。建立了学校食品卫生安全工作责任制和奖励机制,将食品卫生安全工作的责任分解落实到部门和具体责任人,坚持谁主管谁负责的原则,学校与后勤集团、后勤集团与饮食服务单位、饮食服务单位与餐厅、餐厅与班组、班组与个人,层层明确责任,签订餐厅安全卫生管理责任书。

**完善设施。**在建好公共管理库、配套主副食仓库、备餐间、微机售饭系统的同时,我们以营造良好舒适的就餐环境为中心,大力改善餐厅的工作条件和用餐环境。近年来,仅饮食服务中心就自筹资金160余万元用于学校餐厅的专项维修改造。2002年,学校筹资3676万元,建起了以学生餐饮为主的文瀛楼。2004年学校投资4410万元,在机南区再建一座2万平方米的新餐厅,现主体已完成,明年上半年投入使用。目前,饮食服务中心经营的校内学生主餐厅7个,经营面积11000余平方米,承担着校本部14756名学生的就餐任务,各类设备总额近400万元。

### 二、抓管理,严格把关,规范程序

我们高度重视食品安全卫生工作,注重生产加工过程管理,严把采购关、食品贮存关、生产管理关、保质供应关、从业人员准入关、采取有效的措施,确

保饮食安全。

**采购工作。**为从源头上杜绝食品安全问题的发生,我们严格食品准入制度。在大米、小麦粉、食油、酱油、醋、猪肉和鸡蛋等主要食品的采购上我们严格按照省高校饮食物资集中定点采购指定的渠道采购。对于用量少、品种多的副食品产品,我们坚持产品采购的“三证”原则,即采购有卫生许可证、产品有合格证、质检有合格证的厂家的产品。最近我们又提出所采购食品原则上都要有QS安全标志。对于蔬菜类等农副产品,我们尽量定点采购,并建立责任关系。同时,加强质量检查工作,我们每年接受省质检局抽检,必要时还主动邀请质检局来抽检。

**贮存工作。**首先,把好好原料入库验收保管关。食品原料全部由库房保管员验收,并努力做好原料的使用顺序、通风、灭虫等工作,避免原料受潮发霉变质;其次,建立采购物品质检证件存档制度,并不定期向就餐学生公示,既尊重学生的知情权,又促进了工作的透明度。近年来,我校无一起由食品卫生引起的事故,即使在“非典”肆虐的时期,学生仍然在餐厅放心就餐。

**生产管理。**在生产方面,我们抓环节、抓流程,要求餐厅不加工已变质或有异味的蔬菜、肉、鱼、蛋、禽




## 坚持建设与管理并重

## 构筑饮食安全坚固防线

刘维奇

员根有

孔剑平



等半成品,不使用不符合卫生标准的原材料;半成品二次烹调时要做到烧透煮透;不使用异味、污染不洁的米、面、油、豆馅等原料;面点用的禽蛋要先洗净消毒后方可使用。冷荤做到专人,有专室,专工具,专消毒,专冷藏。切配时做到二次更衣。同时,在成品(食物)存放方面实行“四隔离”:生与熟隔离;成品与半成品隔离;食品与杂物、药物隔离;食品与天然冰隔离。在用(食)具管理方面做到“四过关”。一洗、二刷、三冲、四消毒。

保质供应。在食品的加工和供应上,始终实行层层责任制,食品加工的每一个程序都要接受下一个程序的检查。坚持食品留样管理制度,做到专人、专具登记管理。各餐厅的餐具都由专人集中洗刷,餐餐消毒。餐厅、操作间采用流动紫外线灯具与消毒液消毒,冷菜间、售饭间使用固定紫外线灯与消毒液消毒,统一配备碗筷、统一清洗、统一消毒。

从业人员管理。根据卫生部、教育部14号令要求,餐厅工作人员和采购人员必须持证上岗,我们每年定期请防疫站同志来学校对全体人员进行集中体检,现全体工作人员都必须进行体检并持有效健康证才能上岗。同时,我们要求员工一是必须经常保持个人清洁卫生,生产、销售食品时必须将手洗净,穿戴清洁的工作衣、帽和口罩;销售直接入口食品时,必须使用售货工具。二是员工要经常修指甲、理发、洗澡。三是上岗前各种装饰物不允配戴。着装整齐、干净、服务版配戴在左胸前。四是发现员工患有慢性疾病或传染病,立即停工离岗。

### 三、抓队伍,注重培训,加强教育

总体上讲,高校食堂从业人员,大部分来自于农村,知识水平、整体素质普遍较低,人员流动大、卫生知识普遍欠缺,卫生意识淡薄,安全防范意识差。我校现有各类炊管人员500余名,其中正式职工和等级厨师均占总人数和厨师数的10%。我们从培训、教育入手,提高饮食从业人员的素质,推进服务质量的提升。

注重培训。炊管人员在上岗前要进行系统的饮食安全专业培训。我们还定期聘请卫生部门专家对工作人员讲授食品卫生安全知识。每年组织一次关于卫生知识等内容的综合考试,考试合格后方可上

岗。同时还就灭虫、灭鼠和防投毒等专项工作聘请专业人员进行专题技能培训和指导。

加强教育。职工的思想教育一直是我们常抓不懈的工作。我们坚持每周一次的思想教育外,还定期聘请思想政治工作经验丰富的教师,对炊管人员集中进行思想政治和职业道德教育,突出“爱岗敬业,服务师生”的主题。同时也密切关注食堂炊管人员的思想品德与心理健康状况,对有不良行为苗头的和有心理问题的职工,及时进行教育和疏导并加强管理必要时调离岗位。这样,使扩大职工的服务意识进一步增强,树立了良好的服务形象。

### 四、抓机制,强化领导,强化监督

饮食安全与卫生工作贵在平时,重在建立科学的机制。为巩固和扩大饮食安全卫生工作的成效,我们强化领导,强化监督,形成了领导重视,监督到位的长效工作机制。

强化领导。学校党政领导高度重视饮食卫生安全工作,成立了学校安全工作领导小组,校长担任组长,分管安全和后勤的副校长担任副组长,下设食品卫生安全工作领导小组专门负责食品安全工作。领导小组下设办公室,负责饮食卫生安全的日常工作。同时设有夜间专职、兼职值班人员20余人。食品卫生安全领导小组根据国家和省卫生部门的有关指示精神,定期召开饮食工作安全卫生专题会议,研究问题、总结经验、制定规章、实施测评。为食品卫生安全管理工作的深入开展提供了强有力的组织保证。

强化监督。食品卫生安全领导小组督察员每天对食堂卫生采取巡回监督检查,对无健康证的上岗人员实行“一票否决”制。每两周进行一次卫生检查,并通报情况,扩大检查范围,促进食堂之间互相监督。各餐厅早班人员上班的第一件事是安全检查,发现问题及时上报、处理。我们还设置了举报箱,动员全校师生对食堂卫生状况进行监督,情况属实的进行通报批评并予以处罚。

高校饮食卫生安全是一项全面的、长期的工作。为学校的发展,我们将继续坚持不懈,常抓严管,全力构建健康、安全、高效、优质的现代高校饮食服务体系。作者:山西大学(责编 厉灏松)