

## 监督管理

## 学校食品卫生安全工作的探索与实践

胡晓元 李 云 刘建军

(四川建筑职业技术学院,四川 德阳 618000)

**摘 要:**目的 保障学生饮食安全。方法 在学校后勤社会化背景下,根据《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》的规定,在学校建立了食品安全责任体系,制定了符合学校实际的食品安全管理制度,充分依靠卫生部门的专家,认真做好从业人员的工作。结果 自体系实施以来,学校食品卫生安全得到有效保障,未发生一起食物中毒事件。结论 我校建立的食品安全体系合理有效,能保证学校师生的饮食安全。

**关键词:**食品;安全;公共卫生管理;院校

## Exploration and Practice of Food Hygiene and Safety in School

HU Xiao-yuan, LI Yun, LIU Jian-jun

(Sichuan College of Architectural Technology, Sichuan Deyang 618000, China)

**Abstract:** **Objective** To guarantee the dietary safety of students. **Method** In the background of the socialization of logistics in schools, and according to the regulation of Provisional Regulation of School Food Poisoning Accident Administrative Responsibility Investigation, food safe responsibility system has been set up in the college, and food safe management system has been made tally with school reality. The experts from health department were relied, and the work of employers was seriously made. **Results** Since the system was put into practice, school food hygiene and safety have been effectively guaranteed. No food poisoning incident happened. **Conclusion** The food safety system established in our college may be reasonable and effective. It could guarantee food safety for teachers and students of the college.

**Key word:** Food; Safety; Public Health Administration; Schools

随着高校后勤社会化的全面推进,高校食堂进入了多方投资、多种模式、多种管理的多元化时代,食堂经营也出现了承包、委托以及自办等多元模式,当食堂以企业身份向师生提供服务时必然追求利润最大化,千方百计降低管理成本,可能影响食品卫生安全的保障。高校后勤社会化以来,由于食堂经营主体身份变化,责任主体不明确,导致食品卫生安全水平下降,食物中毒事故呈上升趋势。为了有效防止学校食物中毒事故发生,卫生部、教育部于2005年颁发了《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》(下简称《暂行规定》),并于2006年1月1日实施,把发生食物中毒事故的行政责任与相关单位和有关责任人联系。

要保证食品卫生安全,必须做到有科学的食品卫生安全责任体系,有完善的规章制度,有明确的管理机构和管理者,有清晰的目标和责任,有足够的投入,同时体系能有效运行并不断改进。我校根据《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》的规定,在学校建立了食品安全责任体系,该体系有效保证了师生的饮食安全。

## 1 食品卫生安全责任体系

我校共有2个食堂,一个清真食堂,一个大食堂。学校对食堂实行委托管理,即委托经营者经营食堂,对经营者监督管理。管理体系见图1。

## 2 食品卫生安全工作的运行

## 2.1 成立专门监管机构,明确职责,确保监管到位

学院在后勤基建处增设食品监管科,定编3人,负责对学院食堂及所有食品经营点统一管理,代表学院全面实施监管职责,确保食品卫生安全落到实处。

2.2 建立健全各种食品卫生规章制度,首先制定了食品卫生监管工作的纲领性文件《四川建筑职业技术学院食品卫生安全监督管理条例》,另外还制定了《学校食堂准入制度》、《从业人员健康管理规定》、《食物中毒事件应急预案》、《食堂菜品主辅料量化标准》等20多项规章制度,设计食品卫生安全管理表格15种。将食品卫生安全服务承诺、员工健康证、大宗物资采购信息上墙公示,接受全院师生员工监督。针对校外集体就餐日益增多的实际,监管科在广泛考察的基础上与德阳市主要餐厅签订了“四川建院校外集体就餐食品卫生安全管理协议”,使学院食品卫生安全管理工作由校内延伸到了校外,实现

作者简介:胡晓元 男 副教授

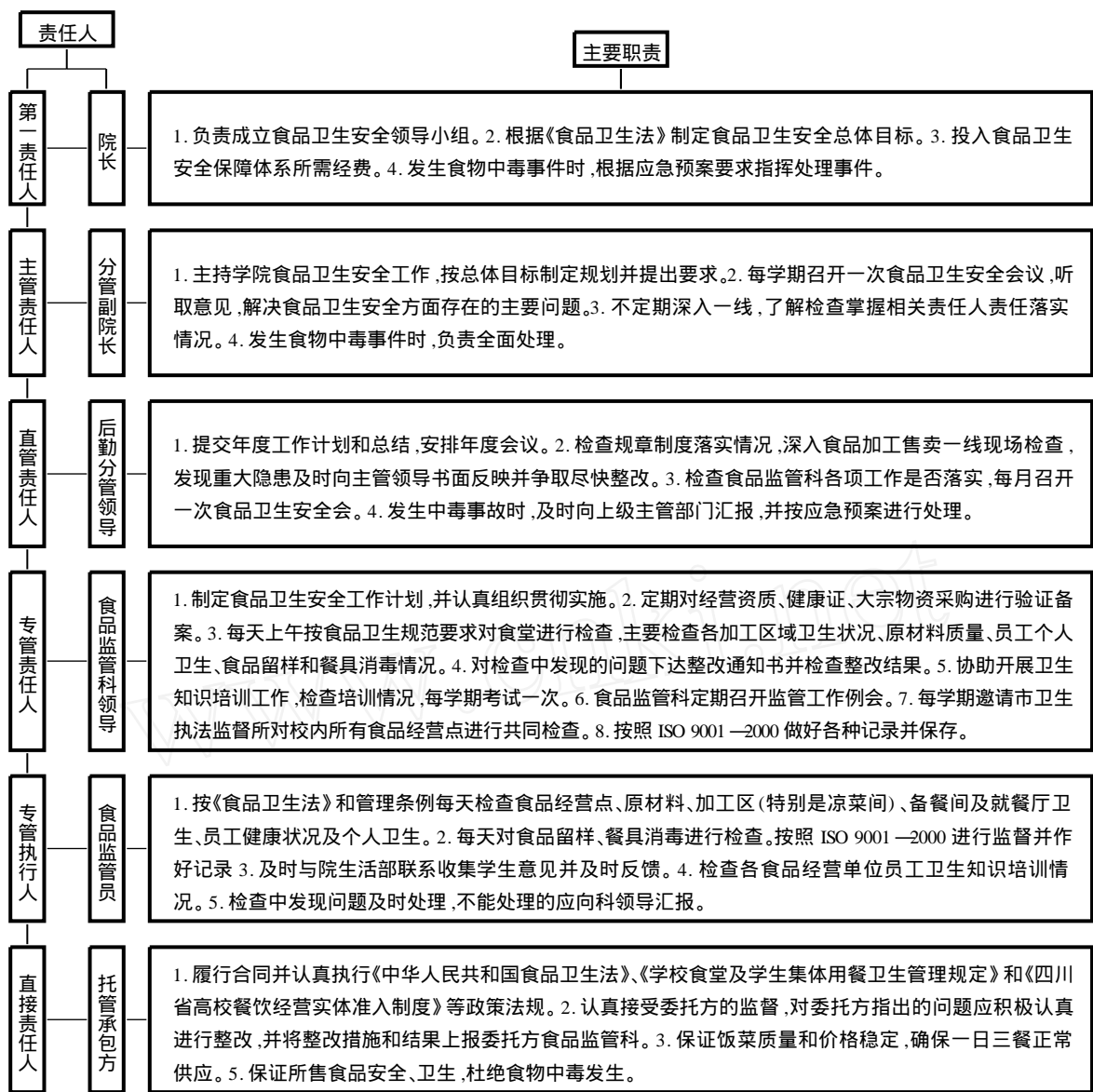


图 1 学校食品卫生安全责任体系

食品卫生安全管理延伸到新的领域。

《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》颁发后,学院领导做了重要指示,后勤部门认真组织学习,反复深刻领会文件精神,结合我院实际制定了《学校食物中毒事故行政责任追究实施细则》,并对原有的规章制度进行了全面的修订,与受托方签订了食品卫生安全补充协议。

2.3 责任落实到人、职责明确到位 学院食品卫生安全监管体系把院长、分管副院长、后勤处负责人、食品监管科长和食品监管员以及托管承包单位按六级分层,层层签订食品卫生安全责任书。各级责任明确,职责清楚,有效杜绝了彼此推委,相互踢球现象,有效消除了监管工作的盲点和死角。

### 3 食品卫生安全工作的关键点

3.1 瞄准重点安全控制点 学校食堂的重点安全

控制点是主要原料和调料采购渠道、生熟食品及半成品存放、凉菜加工、豆浆制作、原料加工、饮用水管理、菜饭留样、食堂卫生消毒、员工体检等,我们针对这些重点安全控制点制定了管理制度,这些制度是确保食品卫生安全的关键制度。

3.2 加强食品卫生宣传工作 在每年“爱国卫生活动月”中专门安排了“食品卫生宣传周”,利用广播、网络、讲座、展板广泛宣传,开展了“食堂员工义务知识培训考试”、“食品卫生知识有奖竞赛”、“系领导检查食堂工作提建议”、“食堂饭菜数量质量检测”、“校内食品卫生安全拉网检查”等活动,提高学生卫生意识,增强自我保护能力,促进身体健康,减少食物中毒和肠道传染病感染发生机会。同时也让广大师生了解食品监管科的职责和作用。

3.3 主动依靠卫生执法部门和专家 卫生监督机构、疾控中心、高校后勤伙食专业委员会等机构专家

云集,是食品卫生安全工作最有效的监督保障后盾,我们首先充分尊重和依靠执法机构和专家;二是主动汇报,把自身的工作自觉置于监督和指导之下;三是把他们真正视为食品卫生安全工作的守护者。我们在建新食堂时由于充分听取了专家的意见,不仅新食堂的功能合理、流程科学,在硬件上保证了上水平、上台阶,还有效地避免了浪费,节约了投资。新食堂投入使用后,为了达到工作有落实、安全无盲点,我们又主动与地方卫生执法部门沟通,达成了“随机检查、暗访为主、排查问题、具体指导”的共识,使我们受益匪浅。

3.4 加强从业人员的食品卫生知识培训 监管科每年组织对食堂从业人员进行食品卫生知识专题培训考试,对清真食堂员工还进行清真食品界定及掌握民族风俗相关知识的考试,通过对“从业人员个人卫生要求”、“凉菜间加工五专要求”、“食物中毒常见的原因”等基本知识的培训,提高了食堂从业人员食品卫生安全意识和水平。

3.5 加强对员工的人性化管理 食堂员工大多临时聘任,家庭条件和成长环境较差,文化程度偏低,在高校食堂这种涉及重大安全和稳定的岗位工作,责任重大,如果不能及时发现和消除这些员工的思想问题和身心疾患,必然极大影响食品卫生安全,甚至可能发生泄愤性质的投毒犯罪案件。因此,对食堂员工的管理绝不仅仅是经营者的工作,监管方在履行监管职责时应当从人性化的角度配合进行管理,做好几个方面的工作:第一、对受到处罚的员工不能简单的以罚代管,要及时找当事者谈心,晓之以理,做到心服口服;第二、要善于肯定员工的优点和赞扬取得的成绩,给他们以工作的成就感,用正面的鼓励和引导调动工作积极性;第三、要掌握关键岗位员工的思想,关心他们的疾苦,了解他们的想法并力所能及地给予帮助。实践证明,监管方主动开展以上工作,能非常有效地帮助受托方提高管理效率和质量。

3.6 注意及时化解矛盾 食堂往往是引发学生矛盾的导火绳,矛盾的焦点有三个,第一是涉及饭菜品质,第二是服务态度,第三是少数学生借题发挥有意

制造矛盾。因此监管部门要和学生生活部密切联系,用量化标准保证食堂饭菜品质,对抽查未达标的必须按规定给予处罚。在服务态度方面,我们要求食堂员工在任何时候不得以任何理由和学生发生正面冲突,无论对方多么无理,员工必须以忍耐面对事端,用笑容缓冲矛盾。但对于无理取闹者,监管方要代表学校给予耐心的教育和严肃的批评,让其承认错误、赔礼道歉。对情节恶劣者,只要事实清楚、证据确凿,要配合学生部门对当事人给予纪律处分。

3.7 加强资料管理做到食品安全工作有据可查 统一制作了“卫生防疫检查专项记录本”,从院领导到相关管理人员人手一册,各自将自己检查食品卫生安全工作情况记录备查;定期检查食堂留样试尝记录、食堂物资采购登记表、餐具用具消毒记录、食堂豆浆管理记录、食堂环境消杀记录、食堂检查体系明细表、食堂食品卫生检查登记表。

必须统一存档的资料有 食堂托管合同、乙方餐饮资质证书、食堂从业人员健康证复印件; 食品卫生检查登记表; 食堂值班登记表; 校内食品卫生监管执法文书存根、处罚记录; 创建“卫生A单位”和“标准化”、“示范性”食堂的资料和文件等; ISO 9001—2000 和 HACCP 证书复印件; 各种管理会议记录等; 禽流感期间采购登记表; 校外集体就餐管理资料等。

#### 4 取得的成效

自运行食品卫生安全体系以来,工作做到了责任到人、心中有数、未发生一起食物中毒事件,工作得到了省卫生厅、省教育厅的好评。学院食堂——建院美食城被评为标准化示范性食堂和卫生A级单位,学院的经验两次在全省大会上交流,全省已有50余所学校到我校来参观学习,起到了较好的示范作用。在今年的学校卫生工作评估中,省卫生执法监督大队和专家组又给予了高度评价。食品卫生安全体系近两年来运行良好,双方责、权、利明确,取得了监督、促进、和谐、提高的效果。

[收稿日期:2007-08-20]

中图分类号:R155.65;G478.5 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2008)01-0049-03