

# 校园餐饮安全风险评估及有效防控

刘圣伟

(深圳市都市嘉餐饮管理服务有限公司, 广东 深圳 518000)

**摘要:** 本文深入探讨了校园餐饮安全风险评估和有效防控的关键要点。首先, 分析了校园餐饮安全存在的隐患, 接下来, 探讨了校园餐饮安全的重要性, 包括对学生健康与发展的影响、学校声誉与吸引力的关系, 以及法律合规与责任意识。最后, 提出了校园餐饮安全的风险防控途径, 包括食品供应链监控、卫生和食品安全培训、设施和设备维护、定期内部审核, 以及合规性检查和监管遵从。通过有效的风险评估和细致的防控措施, 学校可以确保校园餐饮的安全, 维护学生的健康, 以及提升校园形象。

**关键词:** 校园餐饮安全; 风险评估; 风险防控; 学生健康; 食品供应链

校园餐饮安全是保障学生身体健康的关键因素, 同时也与学校的声誉和法律合规紧密相关。食品供应链、储存与处理、设施维护、员工培训以及监管合规等方面存在潜在的风险隐患。因此, 进行全面的风险评估和有效的风险防控至关重要。本文将探讨校园餐饮安全风险评估要点, 以及防控途径, 以确保学校餐饮服务的高质量和安全性。

## 一、校园餐饮安全风险隐患

### (一) 食品供应链的潜在问题

供应链涵盖了从采购原材料到最终食品提供的各个环节, 包括供应商选择、物流、储存、加工等。潜在问题包括供应商的食品安全标准不达标, 原材料运输中的温度控制问题, 或是采购过程中的食品检验不足。这些问题导致食品受到污染或感染, 最终危害学生的健康。在食品供应链中的潜在问题需要认真评估和监管, 以减少校园餐饮的安全风险<sup>[1]</sup>。

### (二) 食品储存和处理安全隐患

食品储存和处理是校园餐饮中的一个重要环节, 同时也是潜在的安全风险来源。问题包括食品储存温度的控制不足, 导致细菌滋生; 食品在加工和分发过程中的

交叉污染; 或是食品储存设备的清洁和维护不当。这些隐患导致学生因食用受污染的食物而患病。确保食品的储存和处理安全对于校园餐饮至关重要, 不足之处需要纳入风险评估和改进计划。

### (三) 餐厅设施与设备的维护风险

餐厅设施和设备的维护不足引发安全风险。这包括餐具清洁不当、设备故障、卫生条件恶化等问题。这些问题导致餐厅环境不卫生, 从而影响到食品的卫生和安全。例如, 设备维护不足导致温度控制失效, 食品冷链被打破, 使食品容易受到细菌感染。保持餐厅设施和设备的维护和清洁至关重要, 以减少潜在的风险。

### (四) 员工培训和卫生意识不足

员工缺乏足够的食品安全培训, 不了解卫生最佳实践, 或是不积极遵循食品处理和储存的标准操作程序。这导致诸如手部卫生不达标、食品交叉污染等问题。在校园餐饮中, 员工的卫生意识和培训至关重要, 不足之处带来潜在的安全风险。

### (五) 食品安全监管和合规问题

监管机构无法有效监督和执行食品安全法规, 或者学校餐饮提供商未能充分遵守相关法规。这导致食品供应、储存、处理和服务中存在不合规行为, 增加了食品污染和食源性疾病的风险。确保食品安全监管和合规对于校园餐饮的安全至关重要, 不足之处需要及时发现和解决。

### (六) 学生个人卫生习惯隐患

学生个人卫生习惯在校园餐饮安全中存在一些隐患。首先, 不良的洗手习惯导致食品污染。如果学生不充分洗手, 特别是在使用厕所后未洗手, 细菌和病毒会传播到他们的手上, 然后通过接触食物传播给其他人。这引发食源性疾病爆发, 尤其在校园中传播更为迅速。

其次, 学生在用餐时存在食品交叉污染的风险。如果学生未正确使用餐具或交叉使用餐具, 细菌和其他有害物质从一个食物传播到另一个食物, 从而导致食品安全问题。不良的食品处理习惯对学生的健康产生潜在威

**作者简介:** 刘圣伟(1979-), 男, 本科, 高级技师, 研究方向: 高校食品安全把控、现代餐饮管理。

胁。最后，食品储存和食品分享的方式也存在隐患。学生不正确地储存自己的食物，导致食品腐烂或受到细菌污染。此外，食品分享的行为，尤其是在没有适当清洁或保护措施的情况下，会增加食品交叉污染的风险<sup>[2]</sup>。

## 二、校园餐饮安全风险评估的重要性

### （一）学生健康与发展

校园是学生的主要学习和成长场所，他们的身体和智力发展需要均衡的营养。餐饮服务的质量和安全直接影响学生的健康状况。如果食品存在安全问题，如细菌污染或食品中毒事件，学生的健康将受到威胁，甚至引发严重后果。此外，健康饮食也对学生的学习和成绩产生积极影响，因为他们需要足够的能量和营养来应对学术挑战。因此，校园餐饮安全直接关系到学生的健康和全面发展。

### （二）学校声誉与吸引力

校园餐饮安全问题对学校的声誉和吸引力造成严重影响。学校是社会的重要组成部分，其声誉和形象对学生招生、赞助商合作以及校友捐赠等方面都有重要作用。一旦校园餐饮发生安全问题，媒体报道和口碑传播对学校的声誉产生负面影响，导致学生、家长和赞助商的信任丧失。这导致学生流失，降低学校的吸引力，并损害其在竞争激烈的教育市场中的地位。因此，校园餐饮安全是维护学校声誉和吸引力的关键因素。

### （三）法律合规与责任意识

维护校园餐饮安全不仅是一种道德责任，还是法律要求。政府部门在食品安全方面有监管责任，学校必须遵守相关法规和法律要求，以确保提供的食品符合卫生和安全标准。如果学校未能履行这一责任，会面临法律诉讼和制裁。此外，学校的责任不仅限于法律合规，还包括社会责任感。学校应培养学生的责任意识，包括饮食选择和食品安全方面的责任，以使他们成为有社会责任感的公民。因此，校园餐饮安全涉及法律合规和社会责任双重层面<sup>[3]</sup>。

## 三、校园餐饮安全风险防控途径

### （一）食品供应链监控

学校餐饮部门应积极与供应商协商，要求他们提供食品质量和安全方面的相关证书和资质。这可以包括供应商的卫生认证，生产过程的透明度，原材料的来源和合规性，以及食品加工的卫生措施。确保供应商遵循最佳实践是维护校园餐饮安全的一项至关重要的任务。通过建立合作关系和与供应商的密切沟通，学校可以共同努力，确保供应链中的食品生产和分销过程都遵守食品安

全标准。这有助于降低潜在的食品污染和食品质量问题的风险，从而确保学生在校园餐饮中获得高质量、安全的食品。此外，监控食品供应链还包括对原材料和食品成分的定期检验和审查。学校餐饮部门应与供应商合作，对所采购的原材料进行严格的检测，以确保它们符合食品安全和质量要求。这有助于提前发现潜在问题，减少食品安全风险，同时提高所提供食品的质量和可靠性。

### （二）卫生和食品安全培训

第一，员工需要了解和遵守正确的卫生措施。这包括手卫生、食品储存和烹饪过程中的卫生控制。员工必须清楚这些基本原则，以有效地防止食品污染和传播食源性疾病。强调这些卫生措施的培训有助于确保员工在工作中时刻保持高度的警觉和遵循卫生规定，从而维护食品的安全性。

第二，员工需要具备食品安全知识。这包括了解食品储存温度的控制、预防食品交叉污染、识别食品中毒事件的能力，并知道如何报告和采取紧急措施。这些知识是食品安全的关键要素，能够帮助员工更好地理解其工作的重要性，同时也确保他们能够在工作中采取适当的措施来降低潜在的食品安全风险。

第三，培训还应该包括实际操作技能的传授。员工需要学会正确处理食品，包括清洗、切割、烹饪和装盘。此外，他们必须了解食品温度的控制，以确保食品在提供给学生时是安全的。这些实际操作技能的培训有助于员工遵循正确的食品处理程序，减少了食品安全风险，并确保学生在用餐时能够获得安全的食品。

第四，卫生意识的强化在培训中占据重要地位。员工需要明白他们的工作对学生和员工的健康有着直接影响，因此，他们的责任是确保校园食品的安全。强调卫生意识的培训有助于激发员工的责任感，让他们认识到食品安全对整个校园社群的意义，从而更加自觉地维护卫生和食品安全标准<sup>[4]</sup>。

### （三）设施和设备维护

食品储存、加工和烹饪依赖各种设备，如冰箱、炉灶、切菜机等，这些设备必须保持良好的工作状态，以确保食品不受污染，不会引发食源性疾病。设备的正常运行与食品安全密切相关。为维护设备的正常运行，定期的设备维护和清洁程序至关重要。这包括对设备进行定期检查，清洗，维修和更换磨损的部件。这些措施有助于确保设备在工作时不会发生故障，导致食品储存条件不当或食品烹饪不安全。设备的不适当维护引发食品安全问题，因此建立维护计划并按制造商的建议进行维

护,对确保设备正常运行至关重要。此外,维护也包括餐厅内部的清洁和卫生。卫生问题导致交叉污染,将微生物和有害物质传播到食品中,从而危害食品的安全性。因此,定期的清洁程序对于减少卫生风险至关重要。这包括对餐桌、厨房工作台、厨房设备、餐具等的清洁和消毒。通过维护设备和保持餐厅内部的清洁,校园餐饮可以降低食品安全风险,确保提供给学生和员工的食品是安全和卫生的。这有助于建立校园社区对餐饮服务的信任和满意度。

#### (四) 强化学生饮食安全意识

学校可以通过定期的健康教育来提高学生的卫生意识,这对维护校园餐饮安全至关重要。卫生意识的培养涉及一系列教育和宣传措施,旨在帮助学生认识到适当的卫生习惯对于个人健康和食品安全的至关重要性。在不同年级的学生中,通过课堂教育向他们传授卫生知识和卫生习惯的基本原则。这包括手部清洁、食品储存、食品处理和食品温度控制等方面的知识。通过系统的教育,学生可以更全面地了解卫生的重要性,以及如何在日常生活中采取适当的措施来维护食品安全。其次,校园可以制作宣传海报和宣传册,以吸引学生的注意力,强调卫生意识。这些宣传材料可以放置在餐厅、食堂和其他频繁活动的地方,以提醒学生适当的卫生习惯。宣传海报和宣传册通常通过生动的图像和简洁的语言来传达信息,易于学生理解和记忆。再次,学校可以组织校园活动,以促进卫生意识的培养。例如,可以定期组织卫生日,开展与食品安全和个人卫生相关的互动活动。这种活动可以包括手部清洁示范、食品安全小游戏和互动工作坊。通过参与这些活动,学生可以更具参与感,更深入地理解卫生习惯的重要性。最后,校园可以设立宣传自媒体,如校园广播或电视屏幕,用于定期播放卫生意识相关的信息。这些宣传方式可以传递卫生提示、食品安全消息和实际操作技能,以引导学生采取适当的卫生习惯。通过重复播放,信息可以更好地影响到学生的日常生活中。

#### (五) 完善监督机制

首先,建立健全的法规框架是确保食品安全的第一步。这需要明确定义所有涉及到食品安全的法律法规,并将其整合到学校餐饮部门的操作中。这包括卫生部门的法规、食品安全标准、食品卫生法等相关法规。了解并遵守这些法规是确保合规性的基础<sup>[5]</sup>。

其次,食品安全监管部门需要与学校餐饮部门建立紧密的合作关系。这包括定期的检查和审核,以确保餐饮部门的操作符合法规和标准。监管部门可以提供培训

和指导,帮助餐饮部门改进其食品安全实践。同时,监管部门还应该有能力对食品供应链进行审查,以确保食品从供应商到餐桌的安全性。

第三,建立内部食品安全团队是关键。这个团队应该由具有食品安全知识的专业人员组成,他们负责监督和管理食品安全事务。内部食品安全团队的任务包括开展定期的食品安全检查、制定标准操作程序、提供员工培训以及应对食品安全事件。这个团队的存在有助于确保餐饮部门的食品安全实践得到落实。

第四,建立有效的食品安全记录和文档管理系统也是重要的。这包括记录食品储存和处理的温度,供应商的食品安全证书,员工的卫生培训记录等。这些记录可以用于检查和审核,以证明餐饮部门的合规性。食品安全文档管理系统应当有条不紊地记录、存档和维护。

第五,建立投诉和反馈机制对于食品安全监管体系至关重要。学生、教职员工和家长应该能够轻松地提出食品安全问题或投诉。餐饮部门应该设立渠道,以接受和处理这些反馈,从而及时采取纠正措施,确保食品安全。

#### 四、结语

在不断变化的食品环境中,校园餐饮安全的管理需要不断更新和改进。学校需要密切关注新的食品安全问题和监管要求,及时调整其风险评估和防控策略,以适应不断演变的需求。只有通过坚实的安全措施,学校才能为学生提供营养丰富、安全可靠的餐饮服务,同时维护了其声誉和法律合规性。通过深入了解风险隐患,认识餐饮安全的重要性,明确评估要点和有效的防控措施,学校可以建立一个健康、安全和可信赖的餐饮环境,为学生提供最佳的学习和成长条件。在不断努力中,学校将继续改进其校园餐饮服务,满足学生的需求,担当好为祖国育才的光荣使命。

#### 参考文献

- [1] 张远大. 新形势下高校校园食堂安全管理对策研究[J]. 产业与科技论坛, 2020, 19(20): 267-268.
- [2] 魏文彪. 打造透明食堂 保障校园餐饮安全[N]. 济南日报, 2019-09-18(F02).
- [3] 仝好林, 谢超峰, 孙源江. 基于食品质量安全的高校餐饮外卖物流配送模式研究[J]. 食品安全质量检测学报, 2018, 9(20): 5478-5481.
- [4] 王学. 宁夏灵武市强化校园食品安全管理 促进教育和谐发展[J]. 平安校园, 2015(23): 36-37.
- [5] 刘应堂, 颜志华. 校园餐饮食品安全大于天[N]. 中国食品质量报, 2010-09-25(A02).