

HACCP 体系在高校食堂安全管理体系中的应用

辛华强

中国远洋海运人才发展院（青岛远洋船院职业学院），山东青岛 266500

【摘要】食堂安全管理是高校日常管理工作之一。高校食堂安全管理工作开展的质量直接影响食堂的卫生水平与服务水平，也会影响高校学生的食品健康，影响高校学生的生命健康。运用好 HACCP 体系，做好高校食堂危害分析与关键控制点工作，提高高校食堂整体管理水平，确保高校师生食品健康安全。

【关键词】 HACCP 体系；高校食堂；安全管理；应用

【中图分类号】 TS201.6;TS972.32 **【文献标识码】** A **【DOI】** 10.12325/j.issn.1672-5336.2022.11.014

引言

高校食堂人流量大，食物需求量大，食品种类也多。食堂在提供各种食物的过程中，为了快速地满足高校学生的就餐需求，通常食堂工作人员会将食物加工煮熟，集中存放，然后，学生就可以自主选购，快速出餐。高校食堂在准备各种食物的过程中时间紧迫，全靠人工，食物加工工作又比较复杂，如果处理不当，可能会出现食品安全问题。高校学生如果出现了食物中毒，会给社会带来重大的负面影响，也会给青年学生的生命健康安全造成威胁。HACCP 体系应用于高校食堂管理之中，能够实现高效、经济地控制食源性疾病的暴发，能够很好地提高高校食堂管理水平，做好高校食堂餐饮监督工作，确保高校食堂的安全，为高校学生提供高质量的食堂餐饮服务。

1 HACCP 体系在高校食堂安全管理体系中应用的必要性分析

1.1 食堂安全关系师生健康

高校食堂餐饮管理水平影响学校餐饮服务水平，也会影响高校师生的健康。高校餐饮管理水平与情况得到了社会、政府、国家各个方面的高度重视，高校餐饮安全直接会影响师生的安全，事关整个社会的安全、稳定与和谐，也会影响国家的发展与民族的未来。现在高校发展的规模越来越大，高校食堂的规模也越来越大，服务领域范围不断扩大，高校为了确保师生安全，必须要解决食堂安全问题，加强高校食堂餐饮管理水平，确保高校食堂餐饮服务的质量。高校餐饮就餐人员基本都是青年学生，这类人群体质较为敏感，并且此时的学生处

于身体发育时期，需要充足的营养。青年学生的抵抗力都比较弱，如果食品安全与质量存在问题，就会出现食物中毒的情况^[1]。因此，高校在发展的过程中必须要注意食堂的管理，加强对食堂的监督，确保食堂餐饮的卫生与安全，所以，必须要充分发挥 HACCP 体系的作用。运用 HACCP 体系降低高校食堂发生食源性疾病的概率，确保师生饮食的健康。

1.2 高校食堂餐饮存在风险

高校学生在食堂用餐，具有聚集性特点。师生都是食用食堂提供的食物，这些食物来自同一批原料。如果食品出现问题，就会导致大范围的人员中毒。高校食堂出餐的形式也多样，可以是食堂现场用餐，也可以是以外卖的形式。高校食堂与社会上的餐饮服务业相比，高校食堂要求更高。高校要求食堂必须设置备餐间，必须要安排专门的食堂工作人员，必须要统一使用专门的餐饮用具，必须要配置必要的消毒设施。除此之外，每一顿饭都要对食物进行留样。高校相关部门也注重对食堂的监管，督促食堂把餐饮做好。然而，现在高校食堂餐饮还是存在各种风险。高校食堂面临着外源性风险，各个餐饮部门可能会采购到不合格的食品，不合格的食品原料以及不合格的食品添加剂。高校食堂也面临着内源性风险，有些高校在食堂管理方面的重视程度不够，学校食堂建设资金投入不足，食堂硬件设施较差，食堂管理制度不健全，食堂问题责任推脱或者转嫁他人，这就造成高校食堂食品安全问题管理工作无法落实到位。高校食堂有些餐饮部门生熟食品保存不当，使用的餐具未按照相关要求做好消毒工作。除此之外，还存在留样不规范的情况，食堂雇佣的工作人员年纪也比较大，他们的

作者简介：辛华强（1978—），男，汉族，山东青岛，本科，工程师，研究方向：企业人力资源与管理。

综合素质相对来说较差，食品安全意识较为薄弱，卫生习惯差，凭着自身经验干活，食品安全无法得到保障。高校食堂在发展的过程中各个环节都要非常认真仔细，不能有半点马虎，否则就有可能造成重大的食品安全问题，就会给师生生命健康安全造成重要的影响，就会给社会造成不好的影响。

1.3 HACCP 体系在高校食堂安全管理体系中运用不充分

在高校食堂安全管理体系运行发展的过程中，受多方面因素影响，导致 HACCP 体系在高校食堂安全管理中运用不充分。这就导致 HACCP 体系的作用无法发挥，造成高校食堂管理的质量与水平无法提高，同时也无法为高校师生提供良好的餐饮服务，无法保障高校师生的食品安全。高校食堂在管理与运行的过程中缺乏了解熟悉 HACCP 体系的专业人员，对 HACCP 体系相关环节不了解、不清楚，HACCP 体系运用需要注意的问题，这就导致 HACCP 体系运用不规范、不合理，HACCP 体系作用无法充分发挥，最终会影响高校食堂管理工作的质量。高校食堂管理部门人员没有重视 HACCP 体系的运用，没有积极推动 HACCP 体系与高校食堂自身发展实际情况相结合，推动 HACCP 体系在高校食堂管理工作中得到灵活运用，实现高校食堂管理工作高效开展。学校领导层面也没有做好高校食堂运营与发展的监督工作，对食堂的安全监管意识不够强，导致 HACCP 体系无法得到完善与落实。高校食堂的领导人员缺乏运用 HACCP 体系的意识，不了解 HACCP 体系，也不明白 HACCP 体系构建的基本要求，也没有为了运用 HACCP 体系不断地探索与实践，导致高校 HACCP 体系的运用无法落到实处。高校食堂在发展的过程中没有充分借鉴国外 HACCP 体系运用的经验，导致高校食堂 HACCP 体系运用无法推进。

2 HACCP 体系在高校食堂安全管理体系中应用对策分析

2.1 高校食堂管理者重视 HACCP 体系的运用

在高校食堂发展与运营的过程中，为了确保高校食堂的管理正常，确保高校食堂能够为师生提供更加卫生与多样的餐饮服务，食堂领导者一定要注重 HACCP 体系的落实。高校食堂领导者在思想上重视 HACCP 体系的运用，在行动上要积极运用 HACCP 体系解决高校食堂运营过程中存在的问题。这样才能确保高校食堂从原材料购买、原材料存储、原材料加工、食品储存、食品检测以及食品销售、食品配送各个环节都能够高效、安全开展，都能够确保食品质量与食品安全，为高校师生提供更加高水平的餐饮服务^[2]。高校食堂管理者为了确保 HACCP 体系作用得以充分发挥，必须要对食堂管理者，食堂各

个环节的工作人员进行必要的技能培训。在培训中引导高校食堂所有工作人员树立食品安全意识，注重食堂的环境卫生。要求食堂工作人员从自身做起，确保整个食堂的环境卫生达标。同时，为了确保 HACCP 体系作用的发挥，在不同的环节要建立专门的负责队伍，专门负责食堂各个环节的工作。安排专门的人员进行原材料购买、原材料处理、食品烹饪、食品存储、食品配送以及食堂环境卫生的打扫，让专门的工作人员按照要求做好食堂的管理工作，确保食堂各个环节得以高效有序运行。从而提高高校食堂各项工作完成的质量。这样才能够在整体上提高高校食堂的管理水平，提高高校食堂的管理质量，为高校师生提供良好的就餐环境与餐饮服务，确保高校师生的食品健康安全。

高校食堂管理者一定要有全局观念，要从整个食堂运营与发展的角度，实事求是将 HACCP 体系与食堂运营发展的各个环节相结合，确保 HACCP 体系的运用能够提高学校食堂管理质量与水平，确保整个食堂能够真正做到为了师生的利益，为了师生的健康，为了师生的安全。通过高校食堂的建设与完善，提高整个食堂的管理水平。为高校师生营造一个良好的就餐环境，让高校师生能够吃饱吃好，帮助高校师生打造一个健康体魄，为高校的发展创造一个良好的基础。高校食堂的管理与运营在整个学校的发展中具有重要作用，高效管理者要重视食堂的建设与发展，督促食堂将 HACCP 体系贯彻落实到位，确保高校食堂能够实现高质量与高水平建设。

2.2 食堂工作人员卫生知识考核

在高校食堂发展的过程中，必须要重视人员素质的提高，因此，必须要做好高校食堂工作人员卫生知识培训工作，切实引导高校食堂工作人员树立正确的卫生观念，严格约束与规范高校食堂工作人员的个人行为。

HACCP 体系的运用与落实需要一批高素质的人员去执行，在高校食堂发展的过程中，要发挥好 HACCP 体系的作用，一定要让高素质的人从事食堂管理工作。做好 HACCP 体系的宣传与教育工作，让高校食堂工作人员明白在运营过程中必须要注重食品安全，必须要确保食品质量，必须要做好食品检测。让高校食堂工作人员明白在食品卫生与食品健康对师生的重要性，要让高校食堂工作人员把师生的健康与安全放在心中。在高校食堂 HACCP 体系运用过程中要做好食堂工作人员 HACCP 体系的培训工作，让食堂工作人员明白 HACCP 体系的具体内涵与相关环节，让食堂工作人员对 HACCP 体系有一个正确的认知，让食堂工作人员明白 HACCP 体系运用的基本要求，以此来规范食堂工作人员在日常工作中的具体行为。

在对高校食堂员工进行 HACCP 体系培训时, 要注意以下内容的学习, 如标准操作规范、食品卫生法以及食品卫生知识等。通过对高校食堂工作人员进行 HACCP 体系知识培训, 让高校食堂工作人员明白自身需要承担的责任, 让高校食堂工作人员明白规范自身工作行为的重要性以及让高校食堂工作人员知晓如何规范自身的工作行为, 在日常工作开展的过程中严格按照相关要求与标准, 完成好日常工作, 确保自身工作的规范, 这样才能够确保食品安全与食品质量。尤其是要引导高校食堂工作人员注重个人卫生, 确保食堂环境卫生得到保障。要加强高校食堂工作人员进行食品安全知识的宣传与讲解, 让高校食堂工作人员牢记食品安全知识, 在日常工作过程中才能够正确处理食物, 正确地保存食品, 这样就能够确保食品安全与食品质量。还要让高校食堂工作人员明确食品安全法, 明确食品安全法的相关要求, 在日常工作中严格按照食品安全法的要求, 确保工作的规范与高效。

在高校食堂工作人员进行知识培训工作之后, 要对工作人员进行必要的考核, 这样才能够确保高校食堂工作人员对相关知识与规则牢记于心。高校食堂还要对工作人员进行个人卫生状况进行考核, 要在日常工作中记录好食堂工作人员手消毒情况, 还要检查好食堂工作人员的衣帽着装, 确保食堂工作人员的衣着符合相关标准, 这样才能够确保食品卫生。高校广大师生对食堂卫生满意程度是评价食堂工作人员工作成果的根本标准, 可以对高校师生开展问卷调查, 了解高校师生对食堂卫生情况的评价, 以及了解高校师生对食堂工作的期许。这样能够为高校食堂工作的改进提供必要的合理建议, 能够为食堂相关工作的改进提供方向。在高校食堂 HACCP 体系应用的过程中, 必须要确保高校食堂工作人员的素质。一定要让高校食堂工作人员重视日常工作的开展, 提高高校食堂工作人员的食品安全意识, 增进高校食堂工作人员对食品安全法的了解, 引导高校食堂工作人员严格要求自身行为, 确保个人的卫生达标。在所有食堂工作人员的努力下推动食堂卫生安全水平的提高, 为全校师生营造一个良好的就餐环境。

2.3 做好高校食品的检测工作

在高校食堂发展的过程中, 要确保高校食品的卫生与安全, 必须要做好高校食品的安全检测工作。在高校食品原材料采购的过程中, 一定要精心选择绿色有机的食品, 确保原材料的安全。在一些蔬菜瓜果原材料购买时, 一定要做好蔬菜瓜果的农药残留检测工作, 要确保蔬菜瓜果中农药残留不会超标。在对高校食堂采购的新

鲜蔬菜进行农药残留检测时, 一定要严格按照检测流程, 规范检测行为, 确保农药残留检测工作到位, 确保相关数据的准确性。为了确保高校食堂对食物原材料的检测工作能够正常开展, 能够确保检测工作开展的质量与准确性, 必须要为检测工作开展提供高质量的检测设备^[3]。因此, 高校必须要加大对食堂基础设施的资金投入, 要购买专业的检测设备。这样才能够确保食品检测环节不会出现差错, 才能够确保食品检测的质量。还有就是, 高校食堂还必须要对食品原材料进行消毒, 这也需要购买相关的消毒设备, 也需要高校做好消毒设备购买的预算。还要对食品进行微生物指标检测, 主要检测以下几个方面: 备餐间的空气菌落总数, 食堂工作人员手部菌落总数, 各类菜品中的大肠菌群, 餐具中的大肠菌群。通过各种指标的检测, 分析数据, 这样就可以对食堂的总体卫生情况进行科学合理的评价。为了确保食堂在运营过程中环境卫生达到相关标准, 必须要完善食堂的硬件设施, 还要进一步规范食堂的管理制度与工作制度, 做好食堂工作人员的监督工作。还要引导高校食堂工作人员养成正确的卫生习惯, 这样才能够为高校师生提供一个满意的就餐环境。为了确保食堂各项菜品的指标能够符合相关标准, 要从原材料采购、菜的烹饪与加工、餐具消毒方面来严格要求, 这样才能确保检测指标正常。

3 结束语

高校在发展过程中要重视食堂的建设与管理, 只有食堂管理得好了, 才能够为高校发展提供充分的保障, 让广大师生有充分的营养, 让广大师生有健康的饮食。高校在管理食堂的过程中一定要充分发挥 HACCP 体系的作用, 结合高校食堂的具体情况推动 HACCP 体系的应用与落实, 确保食堂各个环节的工作都能够严格按照相关要求, 确保食堂的环境卫生符合相关标准, 确保食堂的菜品营养又健康。高校食堂管理过程中要推动 HACCP 体系应用的规范化与合理化, 要充分发挥 HACCP 体系的作用, 让高校食堂的管理水平不断提高, 让高校食堂为广大师生提供更优质的服务。

参考文献:

- [1] 于爱华. HACCP 体系在餐饮企业食品安全管理中的应用研究 [J]. 现代食品, 2021(21):135-138.
- [2] 魏强, 朱昱璇. HACCP 体系在高校食堂新冠疫情防控中的应用探索 [J]. 高校后勤研究, 2020(12):11-15.
- [3] 王锐, 周瑞. 新冠肺炎疫情下高校食堂管理方案及对策——运用 HACCP 模型进行食品安全及疫情防控管理指导 [J]. 高校后勤研究, 2020(11):25-28+35.