

高校食堂采购物流安全控制的有效措施

叶 权

南京工业大学 江苏 南京 210000

【摘要】：随着高校食物中毒事件的不断发生，使得高校食堂安全逐渐引起重视。高校食堂属于人群高度密集的场所，主要供餐对象为在校师生。由于学生属于脆弱群体，所以食堂餐饮危害控制要求相对较高，如果没有采取有效的管理措施，很容易引发一系列问题，产生严重的影响。通过对高校食堂采购物流情况进行分析，在做好安全控制工作的基础上保障师生健康，促进高校稳定发展。

【关键词】：高校；食堂采购；物流；安全控制

Effective Measures for Logistics Safety Control of College Canteen Procurement

Quan Ye

Nanjing University of Technology Jiangsu Nanjing 210000

Abstract: With the continuous occurrence of food poisoning incidents in colleges and universities, the safety of college canteen has gradually attracted attention. College canteen belongs to a highly crowded place, mainly for teachers and students. Because the students belong to the vulnerable group, so the canteen catering harm control requirements are relatively high, if no effective management measures are taken, it is easy to cause a series of problems, have a serious impact. Through the analysis of the procurement and logistics situation of university canteens, the health of teachers and students is guaranteed on the basis of the good safety control work, and the stable development of colleges and universities is promoted.

Keywords: University; Canteen procurement; Logistics; Safety control

前言

通过对高校食堂采购物流进行安全控制，能够及时发现存在的问题，实现预防高校食堂食物中毒目标。所以在高校中应当结合实际发展情况，构建出完善的食堂采购全过程食品安全保障体系，保障物流安全性，避免出现食物中毒等事件。

1 做好组织结构完善工作

在高校中食堂需要经过采购、运输、验收、贮存几个环节，所以为展现 HACCP 方法作用，就需要做好组织结构完善工作，组建专业工作小组，解决做好食品采购物流安全控制工作。在工作小组中需要从人才选拔出发，确保人才能够掌握专业质量管理知识、食品加工知识、流行病学知识等。从职责层面来讲需要做好专属的人员培训计划，收集相关资料与信息，制定有效的解决对策，做好监督管理工作。在原材料采购中需要经由专业采购部门负责；而加工部门则需要做好贮存、加工等；清洁部门需要及时针对用具进行消毒、清洁工作；人数部门则需要针对从业人员健康管理层面做好管理工作，通过将责任落实到具体环节中，能够彰显 HACCP 方法的作用^[1]。

2 确定危害因素与关键控制点

2.1 组建专业控制小组

在 HACCP 方法中危害分析属于最为基本的内容与关键点，需要针对已经形成的资料进行分析，做好实地观察工作，完成采样分析。在处置阶段中很容易受到多种因素影响出现污

染问题，所以就需要及时针对安全隐患做好系统化分析工作，找出食品中的有害污染物等，避免对消费者产生不良影响。目前在食品中已经增加了生物性、化学性、物理性三种危害，要求工作小组需要掌握三种危害具体情况。通过对高校中食物中毒资料进行分析可以发现，其中发生几率较高的因素属于微生物，所以在制定计划时需要着重针对微生物所产生的危害因素进行分析，掌握食堂采购物流各环节实际情况，查阅与餐饮食品相关的资料、标准等，做好物流步骤细化，确定食品采购中隐藏的危害。对于蔬菜、水果等现货产品来讲，主要以自然、人工养殖等为主，具有复杂多样、容易出现腐败变质等问题，所以在流通阶段中需要做好质量控制工作。

2.2 采购、验收与管理

采购环节属于食品物流安全问题发生的源头，需要采取有效的方法做好把关工作，且食品本身质量属于保障食品安全的基础。在高校中食堂所使用的食品原料比较丰富，所以需要从原料采购、验收环节出发，做好安全隐患分析工作。如针对原材料化学性危害表现、生物性危害表现、物理性危害表现等进行分析，以此来掌握原料具体情况。在化学性危害中，粮食主要是针对各类原粮、成品粮来说的，为避免病虫害的影响会使用农药或是在灌溉过程中存在有毒有害物质等，使得粮食中存在农药残留等。人在使用存在农药残留的食物以后，很容易出现中毒症状，如果食品污染程度较轻，则不会表现明显症状，如果污染比较严重，则会表现明显不适。在生物性危害中粮食

在收获、购销、运输等环节中受到各类霉菌的影响，加之处于温度、湿度、通风效果不好的环境下很容易出现粮食发霉变质等问题，甚至一些原粮中还混入了有毒植物等。在预防控制阶段中需要做好食物本身安全问题研究，针对食品保障、保质期等情况进行确定，利用感官辨别方法等采购色泽好、没有外伤的食品，严禁采购已经被农药污染、发生腐败变质的原料。如在食品供应链体系中果蔬一直占据比较重要的地位，需要着重针对鲜度等进行管理，且在采购时还需要做好鉴别工作，从合格度、外观、口感、洁净等方面进行质量管理。验收环节中需要做好食品质量把关工作，利用相关制度做好质量把关，在卸货时应当严格按照业务流程做好相关程序、手续规定工作，只有验收合格以后才能开单接收。在入库时需要结合食品实际情况，明确各项指标是否满足标准要求，结合食品特点采取有效的分配措施。在食品入库以后，需要确定好食品具体情况，针对食品种类、规格、质量等进行分析，在满足相关标准要求的基础上才能进行分类，并根据品种等标准完成堆放等工作。如在食品入库验收过程中需要具备入库通知单、采购计划等，且入库验收又是入库操作中的首要程序，主要包含验收准备、核对凭证、检验实物三个环节，不论是哪一个环节，都可能出现安全问题，所以验收人员需要严格按照相关规定做好执行工作，如在进行蔬菜品质检查时需要着重关注其新鲜程度等。通过对食品中所存在的危害因素进行分析，以此来制定出有效的防治对策，确定关键控制点。因食品原料与采购各环节中对安全的要求各不相同，所以需要结合高校食堂食谱特点，引入食品安全知识，发挥关键控制点优势确定出食堂关键控制点，并针对食品采购物流各环节进行分析^[2]。

2.3 原料运输

在食品流通中装卸、运输均属于比较重要的环节，对食品质量安全有着直接影响。装卸环节属于流通链中比较重要的环节，对采购食品安全有着直接影响，如在面对易腐食品时需要做好低温运输工作，确保冷空气合理流通。高校食堂采购运输主要以短途运输为主，利用公路运输方法需要做好车辆选择，应对天气变化，同时还需要控制好温度等方面，确保运输与贮藏环境的合理性。在装卸中还需要使用合理化的装卸方式，避免对食品包装等产生影响，出现食品损坏、污染等问题，如在面对易损蔬菜时需要提升重视度，利用斜面卸货等方式避免食品直接接触地面，在上车以后还需要做好加锁密闭工作。对于运输车辆还需要做好定期清扫工作，对于食品所接触的内部应当提出具体的要求，如运输工具使用前需要做好消毒处理，避免在运输中出现过度震动等，减少对食品质量的影响。另外还需要重点关注在运输车内堆放中结合食品特殊性做好分类堆放工作，避免出现混合堆放等问题。在选择堆码方式时需要确保空气的自由流通，避免热量会直接传递到货物上，引发食品升温等问题。在冬季运输时则可以适当采取紧密装载方法，但

是应当避免出现过度挤压等问题，减少对机械的影响。在果蔬、鲜蛋运输中需要遵循堆码原则，保留适当的间隙^[3]。

2.4 储存管理

并不是所有食品原料均需要进行库存，所以就需从原料供应情况、经济效益等层面出发，做好全面分析工作，如食品原料是否具备可靠供应单位、服务质量、运输条件等。如果能够满足上述要求，即可不进行库存，以随用随买方式完成进货。在高校中食堂应当具备专属仓库，同时定期针对仓库内部进行杀虫、灭鼠等，避免在食品存储过程中出现变质、发霉等问题，制定有效的保质措施，做好质量检查、预报等工作。如重点针对厕所、垃圾箱周边等区域进行害虫灭除与控制，而在餐饮加工区域中需要做好卫生控制，及时清除容易产生害虫的垃圾与废物等。一些食物中存在毒性物质，如果没有采取有效的处理措施很容易对人体健康产生不利影响，另外一些食物本身没有毒性，但是受到存放、管理方式不合理等的影响，使得食品原料逐渐产生有毒物质，如马铃薯发芽等。对于购进的食品原料需要做好分类工作，并组织专业人员进行管理，在定期清理、检查的基础上严格按照食品堆放分类原则进行管理，如一些食品因体积问题难以堆放在货架时则需要将其放入到平台、车上等。合理化的堆放方式能够确保食品品质，所以就需做好食品堆放研究工作，针对具体情况采取适合的堆放方法，如蔬菜可以放入到格式货架中，在保持通风良好的基础上避免出现挤压等问题。同时还要及时观察食品外观，按照先进先出原则，在原理污染的基础上做好防尘、防腐等处理。

3 完善生产规范与卫生标准操作程序

良好的生产规范、卫生标准操作程序已经成为落实 HACCP 方法的前提，如果高校中食堂与 GMP 法规要求不符，或是并未制定与落实 SSOP，势必会影响到 HACCP 方法的执行效果。所以在使用 HACCP 方法时需从食堂周边环境、加工场所、洗手消毒设施等方面出发，做好各项细节研究工作，满足卫生要求。GMP 属于保障食品安全与质量所制定的一系列措施、方法、技术要求等，而 SSOP 则是为保障食品卫生质量时需要严格遵守的操作规范。在学校中需要满足 GMP 要求，并结合自身生产特点制定与落实 SSOP，如工作服需要做好集中清洗、消毒工作，配备专属洗衣房、设备等，在能力方面应当与实际相结合，做好不同区域划分，完成每天消毒工作^[4]。

4 做好组织、培训、制度健全工作

4.1 提升管理层重视度

在高校食堂中需从完善管理组织结构设置入手，组织专业人员做好食品安全工作，同时食堂中的负责人也要及时针对现场相关工作进行分析，增设不同部门做好区分工作。通过制定广泛、全面的工作计划，在得到各部门重视的基础上能够严格遵守各项事物。学校中管理层也要提升对 HACCP 方法的重

视度,给予充足的支持,确保人力、财力、物力方面投入的合理性,满足实际要求。只有得到学校管理层的支持与认可,才能在食堂管理中做好各项事物处理工作。

4.2 积极开展培训工作

在准备阶段中需要结合 HACCP 方法原理、原则,主动做好人员培训工作,如在培训中邀请专业人员进行宣讲,利用脱产听讲、观看录像等方式进行培训。在现场指导培训中应当包含食品卫生安全意义、HACCP 体系发展情况、在高校食堂中使用 HACCP 的重要性等方面出发,在完成培训工作以后需要及时开展考核工作,如果考核不合格应当继续参与培训。

4.3 完善管理制度与程序

在高校食堂采购物流安全控制中需要制定出完善的管理制度、程序等,建立合理化的采购验收程序、贮存管理制度、卫生控制制度等,利用先进的食堂信息管理系统等确保管理工作的高效开展。结合 HACCP 方法做好采购、验收控制工作,且验收人员应当严格按照相关标准与要求做好验收工作,避免出现人情验收等问题。在验收中还需要保障人员数量的充足性,完成验收与监督工作,并采取定期调换方法,确保验收工

作的高效开展。对于岗位不同的人员需要鼓励其提出对工作的意见,在深入沟通基础上反思存在的问题,进而制定出完善的制度与对策。在高校食堂中还需要结合 SSOP 要素内容做好监控程序制定工作,利用检查、记录、纠正措施等,提升管理有效性。利用卫生计划中监控与纠正措施记录,可以实现对卫生计划的有效控制,通过对记录进行分析还可以找出存在的问题,明确未来发展趋势,找出卫生计划中需要改进的方向。对于食堂中所产生的日常卫生监控记录来讲,属于食堂中比较重要的质量记录与资料,需要做好统一归档与保存处理。其中还需要针对具体项目的卫生情况、操作情况等,预先确定实际监控频率,并及时完善相关措施,利用 SSOP 控制好潜在食品安全危害^[5]。

5 结语

综上所述,高校食堂具有一定的特殊性,就需要做好食堂采购物流安全控制工作,针对可能出现的安全隐患进行分析,利用 HACCP 方法做好控制工作确定采购中的关键控制点,实施有效的管理与控制计划,改善高校食堂卫生环境,实现预防与控制的有效结合,实现对高校食堂的全面监控,保障食品安全。

参考文献:

- [1] 胡学锋,吴畅,罗琰等.县域内学校食堂联合采购探讨--农村地区学校食堂采购困境与对策研究[J].教师,2020,(15):24-24.
- [2] 吴荣华,张春芳.学校食堂怎样采购更安全[J].美食,2009,(11):12-12.
- [3] 张楠,姚建平.浅谈高校食堂集中采购的过程管理[J].中国校外教育:上旬,2013,(03):41-41.
- [4] 林旭昌.浅谈高校食堂采购过程中的食品安全管理信息化建设[J].中国市场,2013,(42):26-26.
- [5] 马明思.浅谈高校食堂食材采购中的食品安全控制[J].食品安全导刊,2022,(14):37-37.