

浅谈如何持续做好我单位食品质量工作

◆朱玉萍

(宝钢集团八一钢铁有限公司物业公司 830022)

摘要:我单位自从2006年建立食品安全管理体系,2008年获得食品安全管理体系认证证书以来已十一年了,在管理上从粗放性管理到系统性体系管理,也收获和积累了许多教训和经验。目前我单位的食品质量安全还存在着种种问题,需要我们在食品的进货-储存-生产加工及消费环节整个过程,提高食品的安全卫生质量,提高管理体系并有效运行。因为食品质量是当今社会关注的热点问题,也是非常敏感的一个问题,食品质量安全既是一个经济问题,也是一个政治问题,更是广大钢城职工、学生最重要、最直接、最现实的民生问题,食品质量安全没小事。
关键词:食品质量安全

为解决食品安全质量问题,为钢城职工和学生提供放心工作餐,我们持续并努力做了如下工作。

一、以法律为准绳

1、法规的培训学习

组织与食品相关的配餐部、饮料厂全体员工及食品安全小组成员学习新版《食品安全法》并开展了试卷答题活动,持续开展食品安全未遂事故警示教育,对历年来食品安全未遂事故组织开展“举一反三”回头看活动,通过法制培训、警示教育提升了管理者、员工自身的食品安全意识、法律意识、责任意识和诚信意识,践行企业主体责任,严把食品质量安全关,从而逐步形成上上下下,人人关注、人人支持、人人参与、人人践行食品安全的良好氛围。

2、参加全国食品安全宣传周活动

每年全国食品安全周,都安排食品相关的各级管理人员参加石河子检察院公诉科或自治区人民检察院侦查监督处举办的食品安全周活动,以及在自治区活动现场盘点了我区检察系统连续两年在全疆开展的“破坏环境资源和危害食品药品安全犯罪专项立案监督活动”战果。提示消费者购买食品时一定要看销售场所资质,查看外包装和说明书,清楚辨析食品广告和宣传内容。通过现场活动的参加员工提升了自身的食品安全意识、法律意识、责任意识和诚信意识。

二、以食品安全管理体系评价为抓手

1、开展食品安全质量意识、规范操作行为培训

为了提升员工食品安全意识,规范操作行为,领导牵头开展了十三次场食品安全管理体系培训,针对历年食品安全内审检查发现的问题点、整改情况及整改效果做了详细的通报,随后又深入的讲述了食品安全管理体系前提方案,操作性前提方案, HACCP 计划等方面的内容,具体包括:(1)食品安全方针与目标、组织机构及其职责、食品从业人员的要求、加工经营场所卫生要求、加工操作卫生要求卫生管理要求;(2)水的安全、食品接触表面卫生、防止交叉污染、手部清洁、消毒及厕所设施、防止外来物污染有毒化合物、加工人员健康卫生状况的控制措施、虫害防止措施菜谱的审查及留样要求、设备设施维护保养控制要求;(3)食品安全(HACCP)小组成员职责、HACCP 原理、集体配餐要求、HACCP 的验证、关键控制点监控、关键限值纠偏行动、HACCP 计划记录保持、HACCP 计划重新评审和修改程序等。通过培训,配餐员工对食品安全管理体系计划及前提操作性方案有了进一步的认识,在日常工作中对食品安全危害通过工作环境进入产品的可能性,产品的生物、化学和物理污染及产品之间的交叉污染;产品和产品加工环境的食品安全危害水平有了明确的理解,为今后的食品安全工作打下了扎实的体系基石。

2、培养食品安全管理体系内审员十六名。

3、建立并实现目标

①食品中毒事故为零。②出售污染食品事故为零。③农残超标为零。④食品安全投诉回复整改率为100%,

4、实施检查改进

食品从业人员持健康证上岗合格率 99.93%。复查合格率 100%。加工、制作人员按照 GMP 良好行为规范操作。对水质、

成品工作餐、饮料每年做到自检、送检。对手部、炊具每年有五个月进行自检并验证大肠杆菌和菌落总数。

为预防食物中毒事故,把好原料进口关,对每一批次的蔬果都进行检测,2018年共检测40次蔬菜瓜果农药残留含量,以143%的好成绩超额完成了今年农药残留检测和结果上报工作,杜绝了不合格农产品进入配餐。执行生活物资及原材料质量追溯制度,建立健全供应商档案和索证工作,定期对不具备自检能力的肉类、米、面、油、泡菜、熟菜品、厂区水质等生活物资抽样,委托第三方检验并将检验结果上报。

对照物业公司食品安全生产检查标准对配餐点组织机构和规章制度,对食品留样管理,食品和原料采购及储藏,食品加工,环境卫生,从业人员卫生,有毒有害物管理,防虫、灭鼠管理,配餐车辆交通管理,培训等方面每月不定期进行严格检查。

5、以顾客为关注焦点

每月对16个配餐点共下发现场满意度调查表1600张;顾客回访表425张。回复意见本、网上留言、电话投诉等各类信息137条,其中表扬48条、批评35条、建议64条、不属实12条。1-12月份配餐部用户平均满意率96.58%;用户平均回访率96.38%。

及时处理各类服务投诉,电话投诉第一时间到达现场做好调查取证工作,做到无较大和重大服务投诉。每月进行满意度调查,并统计各类投诉及留言。对网上留言进行回复。短信沟通。及时回复短信并第一时间解决问题。意见本沟通。我单位及时回复意见本建议、意见18条,其中17条表扬,1条批评。采取现场回访等方式进行服务沟通。我单位做到每个投诉都要召开现场会,写出事情经过、整改措施、回复及改进情况,每月对所有点各类表扬和投诉汇总、总结和评比。

6、开展菜品创新工作

为丰富职工餐新品种,提高菜品质量,积极开发新品种举行新品种试制品品尝会。由19餐点的厨师参加进行新品种的试制。使参加学习培训的厨师很快掌握并领会新菜肴的操作方法。

7、控制关键控制点

每半年对CCP1原料验收,CCP2菜肴烹制关键控制点进行验证;对病菌、霉菌、杂菌通过方案、操作性前提方案进行确认;农药、重金属、残留通过HACCP计划(原料验收)进行确认;对异物通过前提方案、操作性前提方进行确认。

三、食品质量安全今后打算

1、加强食品安全监管,提高餐饮质量

进一步理顺食品质量安全监管体系,加强监管力度对体系的运转有效性进行监管,最大限度地减少由食品引起的危害和风险。从源头抓起,建立经营者采购食品时索取产品合格证制度,严把进货渠道关,加强食品卫生质量日管,并有专人负责,积极配合卫生监督部门落实卫生防病和食品卫生管理措施,规范食品烹饪方法选择的科学性,禁止向学生出售变质的食品和“三无”产品,依法强化食品安全卫生质量管理,保证职工和学生的健康。

2、事前预防工作,提高突发事件的处置能力

为进一步落实预防为主,常抓不懈的工作方针,加强职工食物中毒应急预案培训,提高突发事件的应对和处理能力。

3、开展业务培训工作,提高监管水平

提高负责人及员工业务能力和依法管理的水平。让其提高自己的烹饪方法,以免造成食物中毒事件的发生。坚持培训上岗、持证上岗制度,增强责任感、使命感,确保食品卫生质量安全。

食品质量安全既是一个经济问题,也是一个政治问题,更是广大钢城职工、学生最重要、最直接、最现实的民生问题,也可以说食品质量安全没小事。

我单位通过以顾客为关注焦点,开展培训和菜品创新工作,建立健全管理体系,通过持续改进,使我单位食品质量安全工作趋于稳步提高。