

# Studying on the Hygiene and Safety of Food in School Restaurant of County

Hao Jiang, Jing Li\*

<sup>1</sup>Market Supervision and Administration in the County of Zhangzi, Changzhi Shanxi  
Email: \*xiaomin8712@163.com

Received: May 9<sup>th</sup>, 2017; accepted: May 19<sup>th</sup>, 2017; published: May 27<sup>th</sup>, 2017

---

## Abstract

Hunger breeds discontent, food safety is the first. Food security is more important issue than anything else. School cafeteria is the main place for students to eat, and it closely contacts with students' daily life, health and safety. However, canteen food also has some potential hazards currently about the hygiene and safety problem. Hence, it is imperative to solve the issue on the hygiene and safety of food in school restaurant. This paper proposes a systematic discussion on the various issues of hygiene and safety about food in school restaurant in Taigu county in Shanxi province, in order to provide the reference for the solution of the issue on the hygiene and safety about food in school restaurant of county, which can also provide the effective measures for school management and security safeguard for student life.

## Keywords

Food Hygiene, Food Safety, School Restaurant, Management Measures, HACCP

---

# 浅谈县区学校餐厅食品卫生安全问题

江 灏, 李 敬\*

<sup>1</sup>长子县市场监督管理局, 山西 长治  
Email: \*xiaomin8712@163.com

收稿日期: 2017年5月9日; 录用日期: 2017年5月19日; 发布日期: 2017年5月27日

---

\*通讯作者。

## 摘要

民以食为天，食以安为先，食品安全重若泰山。学校餐厅是学生就餐的主要场所，与学生日常生活息息相关，关乎学生身体健康和生命安全，但目前学校餐厅仍然存在各种食品卫生安全隐患，因此，解决学校餐厅食品卫生安全问题势在必行。本文对山西省太谷县学校餐厅存在的各种食品安全问题做一系统的论述分析，以期为解决县区学校餐厅食品安全问题提供参考依据，为学校管理提供帮助，为学生生活提供安全保障。

## 关键词

食品质量，食品安全，学校餐厅，管理措施，HACCP

Copyright © 2017 by authors and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

## 1. 引言

21 世纪以来，随着我国教育的不断普及，各类学校如雨后春笋，迅速发展起来，但是各地学校学生中毒案件频频发生，地方卫生监督部门早已经把学校餐厅卫生监督管理工作作为食品卫生监督管理的重中之重，学校餐厅自身管理力度也在加强，但食品卫生安全隐患依然存在，需要各级政府部门及学校相互协作，进一步解决和消除安全隐患，避免食品中毒事件的再次发生。

## 2. 现阶段学校餐厅存在的主要安全隐患问题

### 2.1. 卫生监督管理落实不到位

学校后勤社会化之后，多数学校将餐厅承包给私人经营，但经营管理者重经营、轻卫生。此外，为解决城乡就业问题，学校招收部分周边居民来学校工作，从业人员卫生知识知晓率低、个人卫生习惯差，对健康体检缺乏认识，使得食物的卫生状况成为食品卫生管理的薄弱环节和食品卫生安全的隐患[1]。山西农业大学位于太谷县侯城乡杨家庄村，学校后勤人员基本来自杨家庄村，据调查，学校餐厅 80% 的员工文化程度在初中以下。

### 2.2. 卫生设施老旧、不完善

近几年，我国各省市地方学校大力投入资金购买先进的教学设施、设备，但是却忽视了学校餐厅的扩充建设，而学校后勤社会化后更是充分体现了商人逐利的本性，少投资，期望大回报，导致学校餐厅卫生设施老化、不全等。通过走访观察发现，学校餐厅餐具消毒工作中存在的主要问题为：①消毒方法不规范、不统一；②大部分学校餐厅工作人员对消毒方法不甚了解，对正确的消毒技术掌握不够；③少部分学校餐厅无消毒设施；④大部分学校学生多餐具少，学生用餐高峰期的餐具不作消毒处理，直接供学生使用。对大同市 45 个学生餐厅进行调查，结果显示其中具备完善消毒设施的仅占 45.6%，且大部分无专人消毒、无消毒记录[2]。2016 年 5 月对太谷县及其周边乡镇 25 个学校进行走访调查，发现学校餐厅具备完善消毒设施的有 6 所学校，仅占 24%，主要为太谷县县城中学；无消毒设备的有 8 所学校，占

32%；剩余周边乡镇学校多数无专人消毒，基本无消毒记录。

### 2.3. 餐厅饭菜加工过程卫生较差

饭菜加工过程是学校餐厅卫生管理的重点和难点，当生产过程中出现超规模经营时，生产加工环节就会有生、熟食品不分等现象，从而可能引发一系列食物中毒事故或食源性疾患等。学校餐厅卫生管理一旦松懈，许多脏乱差的卫生问题就会暴露出来[3]。

### 2.4. 食品及辅料来源不正规

学校餐厅采购原料食材以批量采购为主[4]。部分采购者为了降低成本、从中牟取私利，会选择价格较低的原料，如地沟油、劣质调料等，或者购进不新鲜的原料或一次购进大量原料而保藏不妥，导致腐败变质，这些原料都不能达到食品卫生安全标准。

## 3. 对现存问题的解决对策

### 3.1. 政府部门应加强管理制度的建设与落实

2015年4月24日修订的新《食品卫生法》第二十九条，规定食品生产经营应当符合食品安全标准和食品生产经营管理规范，对食品生产过程中可能遇到的安全问题，做出了详细的规定[5]。因此，各级政府部门应积极参与建设合理的管理机制，落实我国《食品卫生法》的相关规定，教育行政部门与工商、公安等部门互相配合，共同全方位无死角的监督管理学校餐厅[6]。校方有权对餐厅的管理工作进行指导和调整，并进行监督和考核，以期改善和提高餐厅后场环境和食品加工过程中的卫生、安全等问题。

### 3.2. 加强《食品卫生法》宣传力度

学校应加强卫生法律法规和卫生知识的宣传工作，大力开展各种形式的食品卫生安全知识宣传，提高餐饮产业链中不同参与者的食品卫生安全意识。各级领导与相关工作人员，也应带头学习《食品卫生法》，了解基本的食品与营养卫生知识。

### 3.3. 加大对餐饮硬件设施的投入力度

学校餐厅要加大对餐饮硬件设施的资金投入，改善食物操作间的硬件设施，对其进行功能分区，提高食物加工的透明度，保证在卫生安全的环境下加工出让学生放心的食物。同时要使用符合标准的消毒餐具，改善餐饮环境，为学生营造一个舒适的餐饮氛围，让学生吃得安心，吃得舒适[7]。

### 3.4. 运用 HACCP 管理系统对学校餐厅进行有效的监管

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)体系即危害分析与关键点控制的英文缩写，是国际公认的确保食品安全的一种预防管理控制和认证体系，也是世界卫生组织推荐应用于食品企业控制食品安全的一种行之有效的管理方式[8]。应用 HACCP 和网络系统建立的食品安全监控和预警系统具有可操作性和实用性，系统的建立能够让食品安全监督管理部门及时获知食品安全动态风险状况，采取有效的预防、控制措施，防范食品安全风险，减少监管盲点。

首先制定危害分析(Hazard Analysis, HA)表，主要从一下五个方面进行分析，分别为人员的个人卫生，餐厨的设计布局，原料的采购、验收与储存，加工的工艺流程，器具的清洗与消毒；其次确定相应的关键控制点(Critical Control Point, CCP)；每项流程尽可能全面的设置一些考核和规范项目；在此基础上，确定监控措施及纠偏措施，同时做好完整的记录保存。如餐具清洗消毒、原料采购、食品热加工的 HACCP 计划表等。HACCP 计划表编制完成后，应严格按照计划实施。

#### 4. 小结

学校餐厅及周边饭店是学校学生和教职工就餐的主要场所，因此，加强学校餐厅管理力度显得尤为重要。各责任部门应认真自检，加强自身管理水平。此外餐厅管理人员应提高重视度，加强原材料的挑选把关，餐厅工作人员要按质按量的进行食品制作。保证广大师生能吃到安全、营养、美味的饭菜。

#### 参考文献 (References)

- [1] 李林徽. 农村寄宿学校食堂管理存在的问题与对策分析[D]: [硕士学位论文]. 石河子: 石河子大学, 2013.
- [2] 朱艳红, 吴宝珍, 张铁栓. 大同市学校食堂卫生监测结果分析[J]. 基层医学论坛, 2005, 9(1): 90.
- [3] 王凤英, 黄春洪, 吴国富. 学校食物中毒原因分析及对策探讨[J]. 中国学校卫生, 2003, 24(5): 546-546.
- [4] 乔晓英, 贾瑞, 肖黎明. 大学周边商业环境治理效应分析——山西师大周边餐饮业的调查[J]. 现代交际, 2015(7): 40-42.
- [5] 张彤. 中华人民共和国食品安全法[M]. 北京: 法律出版社, 2015.
- [6] 陈旭耀. 浅析学校食堂食品卫生安全管理现状及应对策略[J]. 医学信息旬刊, 2011, 24(9): 4594-4595.
- [7] 裴双成. 影响高校食堂饮食安全主要因素及其改进对策[D]: [硕士学位论文]. 长沙: 湖南农业大学, 2012.
- [8] 王海明. 食品安全风险监测预警系统研究[J]. 中国食品卫生, 2010, 7(6): 570.

#### 期刊投稿者将享受如下服务:

1. 投稿前咨询服务 (QQ、微信、邮箱皆可)
2. 为您匹配最合适的期刊
3. 24 小时以内解答您的所有疑问
4. 友好的在线投稿界面
5. 专业的同行评审
6. 知网检索
7. 全网络覆盖式推广您的研究

投稿请点击: <http://www.hanspub.org/Submission.aspx>

期刊邮箱: [hjfn@hanspub.org](mailto:hjfn@hanspub.org)