

职工餐厅夏季管理难点及对策

孙路^{1,2,3,4}

¹陕西省土地工程建设集团有限责任公司, 陕西 西安

²陕西地建土地工程技术研究院有限责任公司, 陕西 西安

³自然资源部退化及未利用土地整治工程重点实验室, 陕西 西安

⁴陕西省土地整治工程技术研究中心, 陕西 西安

收稿日期: 2022年2月9日; 录用日期: 2022年3月11日; 发布日期: 2022年3月18日

摘要

职工餐厅食品安全直接关系到企业职工的人身健康, 为确保夏季餐厅餐饮安全, 有效预防食物中毒事件的发生, 本文针对餐厅夏季蝇虫多、食物/食材不易储存、饮食搭配难、工作环境闷热导致人身安全隐患大等安全问题, 分析产生原因并给出具体应对措施, 旨在保障餐厅夏季安全生产, 提高食品安全管理水平。

关键词

夏季, 职工餐厅, 管理难点, 对策

Difficulties and Countermeasures of Summer Management of Staff Restaurant

Lu Sun^{1,2,3,4}

¹Shaanxi Land Engineering Construction Group Co., Ltd., Xi'an Shaanxi

²Institute of Land Engineering and Technology, Shaanxi Land Engineering Construction Group Co., Ltd., Xi'an Shaanxi

³Key Laboratory of Degraded and Unused Land Consolidation Engineering, The Ministry of Natural Resources, Xi'an Shaanxi

⁴Shaanxi Land Consolidation Engineering Technology Research Center, Xi'an Shaanxi

Received: Feb. 9th, 2022; accepted: Mar. 11th, 2022; published: Mar. 18th, 2022

Abstract

The food safety of staff restaurants is directly related to the personal health of employees. In order to ensure the safety of restaurant catering in summer and effectively prevent the occurrence of

food poisoning incidents, in view of the safety problems such as many flies and insects in restaurants in summer, food/ingredients are not easy to store, diet matching is difficult, and the working environment is sultry, which leads to great hidden dangers to personal safety, this paper analyzes the causes and gives specific countermeasures. It aims to ensure the safe production of restaurants in summer and improve the level of food safety management.

Keywords

Summer, Staff Restaurant, Management Difficulties, Countermeasures

Copyright © 2022 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

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



Open Access

1. 引言

职工餐厅是企业/机关/团体中为方便本单位成员就餐而建设的地方,大多隶属单位的后勤部门,作为提供一日三餐的主要场所,直接关乎着单位职工的人身健康,间接地也影响着职工的心情,乃至工作效率[1]。夏季餐厅温度高湿度大,适宜细菌及蝇虫生长繁殖,蝇虫多、食物容易腐烂变质,不宜长时间储存,灶台产热,工作人员安全隐患大,外界温度高导致用餐人员食欲低等都是餐厅夏季需重点研究的问题。如何确保单位夏季饮食安全,杜绝食物事故发生,是后勤管理者需重点关注和研究的问题。

2. 职工餐厅夏季管理难点

(一) 蝇虫多,容易滋生细菌。

温度高、相对湿度大(75%~80%)、有机质丰富的环境容易滋生蝇虫。蝇虫是病毒、寄生虫及细菌的常见载体,以苍蝇为例,它属“完全变态昆虫”,一次交配终身产卵,产量高且可多次繁殖,研究指出苍蝇可携带60多种细菌,可分布于其消化系统、身体表面毛发、血液系统等,它们经常停留于餐具或食物上搓脚(苍蝇的味觉器官在脚上,碰到食物会先用脚品,导致脚上会附有各种各样的食物,搓脚是为去掉脚上沾黏的食物)、刷身或摄食,很有可能就将病原体等留下,继而间接性的传染给人,部分敏感体质或体质较弱的人可能会出现腹泻、痢疾等症状。餐厅厨房由于灶台的使用导致温度高,是蝇虫喜欢的环境,蝇虫能飞且体型偏小,繁殖能力强,彻底消杀比较困难。

(二) 温度高,食材不易储备。

温度高,食物或食材容易腐烂变质,是微生物大量繁殖导致的。夏季温度是微生物繁殖的最佳环境,食材及食物中有机物等营养极丰富,导致微生物繁殖速率高产量高,生长期间产生大量的有毒物质,致使食物/食材以极快的速度腐烂变质。此外,大部分食材储存的时间越长,所产生的致癌物质亚硝酸盐就越多,食用了腐败变质的食品会引起食物中毒,一般会上吐下泻,严重脱水甚至导致死亡。

(三) 食欲低,饮食搭配难。

没胃口、食量小、喜凉食等等这些都是夏季就餐表现出的常见现象。长期的营养供应不足,会导致人没精神,面黄肌瘦。分析导致这些现象的原因有几点:一是,夏季外界温度高,对热气腾腾的饭菜,本能排斥;二是,温度高身体易出汗,导致活动量的降低,新陈代谢减慢,肠胃蠕动减缓,食物需求减少;三是,出汗多,水分补充不及时或缺,影响消化液的分泌,饮水过多会冲淡消化液,占用过多胃容积,同样也会导致食欲不振;四是,夏季果汁等甜品及冰镇饮料备受欢迎,甜饮料中的糖分会让食物

下降,冰镇饮料会刺激脾胃及咽喉,引起消化不良,胃肠道抗病能力下降。如何吸引就餐,确保营养全面且健康,对餐厅管理来说是需要重点关注的问题。

(四) 环境闷热, 人身安全隐患高。

夏天的厨房,冒着熊熊的大火以及高温水汽,场景堪比桑拿房,温度高于 30℃,湿度高于 60%以上,身体散热功能会下降,若不能及时补充水电解质成分,这种环境极易造成身体丢失大量的盐和水造成机体紊乱,厨房工作人员尤其是炒菜厨师或者身体素质较差者,中暑风险极高。餐厅中比较常见的降温设备有电风扇、空调、凉霸(别名顶置风扇,安装于吊顶上),但由于厨房温度高,电风扇/凉霸吹的风也是高温风,与人体正常温度接近,导致人体表面温度较低,毛孔关闭,体内汗液散发不出来,炎热积存在体内导致疲乏无力,腰酸背痛,称之为“憋汗”。另,身体长时间对着风扇吹可破坏身体排汗的均衡状态,使人产生头晕、脚酸、身体不适,易导致关节、肌肉部位血液循环不畅,引起伤风、感冒、关节酸痛、劲椎痉挛等危害。

3. 职工餐厅夏季管理对策

“民以食为天,食以安为先”维持身体健康、促进社会经济进步、单位良性发展,时刻离不开食物,食品安全直接关系到企业职工生活的方方面面。为确保夏季餐厅安全,有效预防食物中毒事件的发生,针对夏季蝇虫多、食物/食材不易储存、饮食搭配难、工作人员人身安全隐患大等安全问题,夏季餐厅管理可采取以下措施:

(一) 提高认识, 建立思想安全关。

思想决定心态,心态决定行动,行动决定结果,只有思想认识达到共同站位,行动才能有方向,结果才能更高效,餐厅的管理首先要从意识方面下工夫,通过线上/线下多种方式,定期组织餐厅工作人员认真学习《食品卫生法》等法律法规及餐厅有关规定,提高人员法制和食品卫生安全意识,明确餐厅安全责任人人员职责。另外,有计划的组织开展餐厅知识培训[2],内容涵盖烹饪技术、常见安全隐患、餐厅安全应急知识、疫情防控措施等,提升餐厅人员的各项工作技能,建立懂技能、安全责任心及创新意识强的餐厅团队。

(二) 增加防鼠灭蝇设备, 严把卫生关。

卫生,是餐厅的基本生存要求,若职工餐厅脏乱差,不仅影响到用餐人员的食欲,还涉及到饮食安全,餐厅卫生关应做到不轻视、不放松,时刻作为餐厅管理第一要务抓,尤其是安全隐患突出的季节“夏季”,更应重视。在严格落实消杀、清洁各制度、保证食材安全的基础上,针对餐厅夏季蝇虫多,一方面,可放置粘蝇板、粘鼠板、安装灭蝇灯、门帘等安全有效方式,杜绝使用杀虫剂,避免杀虫剂接触到食材,从而进入人体造成伤害。另一方面,确保餐厅环境干净卫生,餐厅人员穿戴干净、人员进出随手关门、餐余垃圾、剩菜剩饭及时清理,垃圾桶加盖并及时倾倒,破坏蝇虫滋生环境,减少蝇虫数量。

(三) 合理搭配膳食, 确保营养且健康。

合理的膳食有助于身体良性生长,人体日常营养摄入不平衡会引起贫血、肥胖、骨质酥松等疾病,科学合理的搭配膳食应得到越来的越多的重视。职工餐厅为保障用餐营养全面,提高人员就餐欲望,可开展调查问卷、询问等方式了解人员就餐需求,根据气候变化及时调整菜谱。夏季菜品应以清爽可口为主,荤素合理搭配,每日可增加绿豆汤、西瓜等防暑降温食物,确保饭菜质量的同时,把握准饭菜数量,避免食物大量浪费,造成环境污染。

(四) 科学安排, 严把食品采购及库存关。

餐厅食材采购量与库存量息息相关,库存量与消耗量决定着采购量,采购过多容易造成是食材积压及损坏,采购量过少,不能保证日常所需,严重影响到餐厅的正常运营。考虑到食材市场价格波动

性,针对不同时节,建议制定不同的采购与库存量比例,相对食材易储存的冬季,可选择增加采购量,减少采购次数。针对夏季高温食材储存难问题,通过调整采购量,增加采购次数,不采购“三无”及过期食材,不采购鼓包袋装食品,不采购没有检验标志的肉类。采购回来的食材,应立即分类、分架储存,生熟分区,尽快食用,做到勤进勤出,先进先出,定期开展盘库,避免食材过期,及时清理变质食材。

(五) 防微杜渐,严把消毒及留样关。

餐具消毒是预防肠道传染病的重要措施之一,是保障餐饮安全的重要环节,职工餐厅的餐具大部分都是公用餐具,若消毒工作不彻底,餐具作为某些传染病媒介,极易造成人与人之间相互感染。餐具消毒作为餐厅工作中的重要环节之一,为保障职工使用的餐具安全卫生,需精细化管理餐具消毒工作,由值班人员专人负责监督每日餐具消毒程序,并对消毒餐具进行抽检,建立餐具消毒台账。配备食物留样专用冰箱,制定留样制度[3],安排专人负责留样工作,每种食物均需按48小时要求留样,并标注名称、留样时间、等信息,建立留样台账。

(六) “排、调、整、学”四管齐下,提高人身安全保障。

夏季餐厅工作人员常见的安全隐患主要为中暑、憋汗、哮喘、劲背酸痛等,主要诱因是环境闷热、湿度高、通风不畅、油烟大。为切实保障餐厅人员人身安全,避免以上不安全问题的发生,可通过三方面措施进行保障[4]:一是增加安全隐患排查力度,不定期开展实地排查,从卫生、设施、操作规范等着手,建立隐患台账;二是开展实地调研,寻找人员工作期间安全隐患问题所在,并探讨可解决的办法,形成调研报告;三是加大资金投入,及时完善并整改所发现的设施漏洞及隐患,建立整改台账;四是开设安全知识讲座,重点学习中暑、湿热等各种厨房高发疾病预防方法及急救措施,建立牢靠的安全知识堡垒。

(七) 建立奖惩、监督机制,调动工作积极性。

为提高员工工作主动积极性,产生自我表现、主人翁意识,可制定奖励管理制度,用奖励机制鼓励厨师开发新菜品,利用匿名投票方式开展员工每月最喜爱菜品及厨师评选活动,将评选结果纳入奖惩机制[5],归入年底考核。单位职工作为职工餐厅的主要对象,可建立网上信息反馈平台或匿名信箱等检举方式,对餐厅的用餐环境、卫生情况、食物质量等进行监督,餐厅管理部门应做到有问题及时处理,有不足立即整改,确保餐厅安全工作健康持续发展。

4. 结束语

保障食品安全是一项长期且复杂的系统工程,从采购到储存再到制作,环环相扣、紧密相连、相互影响。食物是人类赖以生存的物质基础,职工餐厅安全是保障单位安全健康发展的基本要求。为给单位员工创造温馨、干净、像家一样温暖的用餐场所,职工餐厅的管理应跟上时代的进步潮流,制度、设备、管理方式等需不断创新和完善。职工餐厅夏季管理中虽然存在着不能摆脱的难题,但通过采取增强安全意识,严把思想、卫生、采购、储存、消毒及留样关,采取“排、调、整、学”等一系列行之有效的管理措施,可基本消除食品安全隐患,从而保障单位职工的身体健康,促进单位的良性健康发展。

参考文献

- [1] 韩涛, 李宁. 浅谈化工企业职工餐厅运营安全管理[J]. 中小企业管理与科技(中旬刊), 2018(9): 19-20.
- [2] 孙奕强. 餐厅管理中的培训与方法(一) [J]. 中国食品, 2007(23): 48-49.
- [3] 刘钢. 餐饮企业未落实食品留样制度应如何查处[J]. 中国食品药品监管, 2017(6): 69-70.
- [4] 韩继权. 员工餐厅经营管理中存在的问题及对策[J]. 中国集体经济, 2021(22): 70-71.
- [5] 钟宪民. 论餐厅管理中的惩罚艺术[J]. 中国集体经济, 2008(4S): 61-62.