

文章编号:2095-0365(2012)04-0024-04

HACCP 体系在高校餐饮服务 食品安全保障中的应用

周新建

(南京财经大学,江苏 南京 210046)

摘要:高校餐饮服务食品安全是高校餐饮的重要内容,对于师生的生活、学习有广泛的影响。HACCP 体系是一种重要的预防性的质量控制体系,在食品安全保障建设中应用广泛,对高校做好食品安全工作有重要的指导意义。通过在高校餐饮服务食品安全保障中运用 HACCP 原理和方法,分析高校餐饮服务食品烹饪过程中存在的危害因素,这些危害因素表现在食品采购、储存、加工、烹饪、摆台、餐饮具、个人卫生等方面,根据这些危害因素合理确定关键控制点,并制定相应的控制措施,从而有针对性地进行高校餐饮服务食品的安全管理。

关键词:高校餐饮;HACCP 原理;食品安全
中图分类号:F203 **文献标识码:**A

高校餐饮服务是学校教学、科研和生活的组成部分,担负着为师生提供饮食安全保障的重要任务。高校餐饮服务具有:(1)政治性强,影响大;(2)原料品种多、数量大,既有鲜活原料如蔬菜、肉禽类、水产品等,又有罐头、香肠等半成品;(3)进货渠道多,涉及供货单位广,既有本市的,也有外埠的;(4)就餐人数多,饮食习惯差异大,身体状况有差异,对食品的敏感性不一样等特点。这些特点给高校餐饮服务食品安全保障工作增加了难度,有必要把餐饮服务作为高校管理工作中的重要环节来抓,做到预防为主、防范在前。

HACCP (hazard analysis critical points) 即危害分析与关键控制点,是一个确认、分析、评价和控制食品生产过程中可能发生的生物、化学和物理危害的具有严密逻辑性和系统性的体系,是“鉴别、评价和控制对食品安全至关重要的危害的一种体系”。作为一种科学的、系统的方法,在食品加工业中得到广泛应用,并且 HACCP 逐渐从一种管理手段和方法演变成为一种管理模式或者说管理体系,是一种高效、节省人力和物力的食品安

全保障系统^[1]。HACCP 应用于从初级生产至最终消费过程中,通过对特定危害及其控制措施进行确定和评价,相应的也就可以应用于餐饮服务的食品安全保障工作之中,以确保餐饮食品安全的可控性。

一、高校餐饮服务食品加工过程中的 危害因素分析及关键控制点的确定

危害因素分析是指分析其食品与人体健康有关的有害生物因素及其他能对人体造成危害的物理和化学因素^[2]。危害高校餐饮服务食品安全的不安全因素较多,而运用 HACCP 体系对食品原料的采购与储存、菜肴加工制作、销售过程、食品加工用具及从业人员等进行危害分析,可以找出主要潜在的危害因素与发生食物中毒的关系,然后确定关键控制点(如表 1)。危害高校餐饮服务导致食品不安全的因素主要有如下几个方面:

(一)食品原辅料采购和贮存

高校食堂的原辅料采购特点是数量大、品种

收稿日期:2012-10-02
作者简介:周新建(1965—)男,讲师,研究方向:高校后勤服务和中外饮食文化。

多和来源复杂^[3],采购时难免出现购进不新鲜食品原料、未经卫生检疫部门检验的肉类、在采购时未索取食品卫生(或生产)许可证或检验报告单等问题;同时还存在有些原料在种植或养殖过程中使用剧毒农药、抗生素及其他有害物质而不易觉察等情况。轻则无法保证膳食质量,重则可能会引起食物中毒或其他食源性疾病。

(二) 菜谱品种

有些菜肴,如含鱼、虾、贝、乳类、芸豆、海鲜等都是高危食品,在烹饪、食用、储藏过程中都要慎重,否则就存在着一定的危险^[4]。

(三) 食品粗加工

有些餐厅在食品粗加工间有杂物堆放,不同的清洗池未见明显标志,各类食品清洗时混装或乱放,造成交叉污染等。

(四) 食品烹调

在食品烹调的过程中,过分强调鲜、生、嫩、色等感官,这相应也就会使一些含有毒有害物质无

法完全消除,造成安全隐患;另外部分菜肴制作时间长,为细菌繁殖提供了条件等。

(五) 菜肴摆台

高校餐厅就餐人员一般是根据上课时间分批就餐的,如果菜肴在销售台上置留时间过长,很容易受微生物污染而影响到膳食安全。

(六) 餐具消毒

现在餐饮部门对餐具的管理通常采用洗碗机和消毒柜存放,但往往会出现预清洗时食物残渣过多,消毒时未达到规定温度与时间等情况^[5]。

(七) 从业人员素质

餐饮从业人员更新速度快,文化水平相对不高,个人卫生差,食品卫生知识不足,食品卫生安全意识较差等。

通过对菜肴加工过程的危害分析,判断该环节的控制与后续环节的关系,那么关键控制点就形成为:食品原料的采购与储存、烹饪、食品加工用具、从业人员的个人卫生等。

表 1 烹饪过程危害分析表

步骤	潜在危害	显著性 (是/否)	判断依据	控制措施	CCP (是/否)
食品原料采购	生物性:致病菌、寄生虫	是	肉、禽蛋、水产等可能致病菌和寄生虫污染	通过检疫控制部分寄生虫、致病菌有无控制措施	否
	化学性:农药与兽药残留、四季豆中的毒素等	是	蔬菜中农药残留、四季豆中、黄花菜中的天然毒素	定点采购无公害食品	是
	物理性:金属、毛发等	否	食物中可能混入异物	使用前感官检查,剔出异物	否
储存	生物性:致病菌	是	动物性食品中致病菌繁殖	控制存放条件,控制温度和时间	否
初加工	生物性:致病菌	是	动物性食品中致病菌污染	缩短加工准备时间,动物性食物与蔬菜类食物分池清洗,分容器存放,防止交叉污染	否
烹饪	生物性:致病菌	是	致病菌残留	彻底加热(温度和时间)	是
	化学性:亚硝酸盐、生物毒素	是	误用,蔬菜天然存在	不用、不存放亚硝酸盐食用四季豆煮熟、煮透	是
摆台	生物性:致病菌	是	致病菌污染繁殖	控制摆台时间及餐厅温度	是
餐饮具	生物性:致病菌	是	容器洗刷消毒不彻底,造成致病菌污染	保证消毒时间和消毒剂浓度	是
个人卫生	生物性:致病菌	是	操作人员带病原菌	每日进行健康督查	是

二、高校餐饮服务食品加工过程中关键控制点(CCP)的控制措施

餐厅在运行之前,高校后勤服务中心食品安全监督人员首先应召开各餐厅承包负责人会议,使其能够充分认识到餐饮食品安全工作的重要性,牢固树立企业法人是食品安全第一责任人的观念,加强餐厅的自身管理,保证餐饮安全工作的顺利进行^[6]。高校后勤服务中心食品安全监督人员进行进行现场监督检查时,对发现的问题要针对性地提出切实可行的改进措施,并限期整改,及时排除存在的食品安全隐患。对不符合有关饮食安全要求的、并在短期内不能改进或不能排除饮食安全隐患的餐厅,后勤服务中心则对其采取停业整顿的措施。总的说来,餐饮服务食品加工过程中的关键控制点的控制措施主要有以下几方面。

(一)食品原料采购与储存

高校餐厅的食品采购和储存是餐饮服务的首要环节,稍有不慎,就会给餐饮安全遭到威胁。所以,餐厅应配备有经培训合格的专(兼)职采购人员,负责食品原料、食品添加剂及食品相关产品采购、索证索票、进货查验和采购记录等事项。他们必须掌握餐饮服务食品安全法律知识、食品安全的基本知识以及食品感官鉴别的常识,以保证采购的原料或成品符合食品安全的要求。采购原料尽可能定点采购无公害食品,同时,采购时要向供货方索证索票,并进行进货查验,符合相关台账的规范要求。采购的食品原料、食品添加剂及食品相关产品必须符合国家有关安全(卫生)标准和其他规定,不允许采购禁止经营的食品。食品原料的储存场所、设备要清洁卫生,并应将其分类、分架存放,严禁在仓库内存放有毒、有害的物品及个人生活品等。一般原料应隔墙、离地、避光存放,室温保持在 25°C 以下,需要冷藏或冷冻存放的原料,应根据要求控制温度和时间。食品、食品原料、食品添加剂使用遵循先进先出的原则,有进、出库记录,确保无变质或超过保质期限的食品混入餐桌。

(二)菜谱审查

每个餐厅在餐饮服务时必须提供菜谱,而且菜谱的配方、原料来源和制作方法等是经后勤服务中心的食品安全监督人员逐一进行严格审查而

形成的。对易引起食物中毒的凉菜、豆浆、鲜黄花菜等易发生腐败变质的及其它不能保证其食用安全的,以及对禁用或慎用的食品类别(品种)均须从菜谱中剔除。并规定各类菜肴、糕点、熟食等均由食堂自行加工,不得外购。对已审定好的菜谱不得随意更换,临时增加或更改菜谱须经安全监督员审查同意后方可执行。另外,餐厅严禁供应剩饭剩菜。

(三)烹饪

在烹饪过程中,必须将植物性、动物性食品和水产品分类清洗并分容器摆放;带叶蔬菜须浸泡30 min以上;食品原料、成品、半成品须严格分开存放;加工菜肴的工(用)具及容器必须生熟分开存放,避免交叉污染。加工的每道菜要随时用感官去检查;对于饭菜的热度一般应用杆式温度计去测量食品中心温度,在饭菜的中心温度不低于 70°C 的情况下才允许供给,有些菜肴应控制烹饪时间,如四季豆,烹饪时间不少于20 min,煮透。同时要求烧炒菜前的装盘与烧好后的装盘不使用同一容器。

(四)摆台

供餐台的消毒与否是提供餐饮服务中容易忽略的一个环节,因此供餐台的消毒措施应注意落实到位。一般说菜肴存放温度不高于 25°C ,从摆台到销售完毕要求不能超过2 h。

(五)餐饮具消毒

每个餐厅必须有专门的餐具清洗、消毒间。采用化学消毒的,至少3个专用水池;采用人工清洗热力消毒的,至少2个专用水池并有明显标识。餐饮具和食品加工工(用)具、容器等须严格清洗并消毒。洗涤剂 and 消毒剂须符合食品安全要求。采用化学消毒的,药物浓度配比要符合说明书的符合要求;采用人工清洗热力消毒的,温度与时间控制要确保餐具符合卫生要求。所使用的消毒后的餐饮具等须及时放入餐具保洁柜,不得与其他物品混放,以防止交叉污染。

(六)餐饮从业人员

无论是哪一个国家或哪一级政府,对餐饮从业人员管理的要求都是非常严格的。餐饮从业人员需要通过食品安全知识培训和持有在有效期内

的健康证上岗,且在食品加工过程中保持良好的卫生习惯,进厨房前、操作前、加工熟食前应用流动水洗手、消毒;要求操作人员讲究个人卫生、工作衣帽穿戴整齐、不留长指甲等。建立晨检制度,每日工作前,由负责人报告有无人员患有上呼吸道感染、皮肤感染、腹泻等情况,并由卫生人员抽查,一旦发现,要求其离开现场进行治疗或休息。

三、结束语

HACCP 因其简便、易行,在大型食品加工企

业中得到广泛使用。食品安全是一个从“农田到餐桌”的系统工程,应当重视培养消费者安全食品消费习惯^[7],随着高校师生的增加,进餐人数增多,师生的饮食安全问题日益突出,将 HACCP 系统运用于高校餐饮服务食品安全保障工作中,它对提高菜肴的安全水平,保证学生的饮食安全,防止群体性食物中毒和其它食源性疾病的发生,将是一种行之有效的管理方法,值得在高校餐饮服务食品安全保障工作中推广运用。

参考文献:

[1]曾庆孝,许喜林. 食品生产的危害分析与关键控制点(HACCP)原理与应用[M]. 广州:华南理工大学出版社,2000:2.

[2]刘雄,陈宗道. 食品质量与安全[M]. 北京:化学工业出版社,2009:213—216.

[3]姚吉成. 高校学生食堂饮食卫生安全隐患与对策[J]. 中国学校卫生,2004,25(3):375—376.

[4]檀子贞. 高等院校食堂食品安全保障体系建设与对策研究[J]. 中国食物与营养,2011,17(5):18—21.

[5]邓海平,刘伟,韩亚兰. 高校食堂食品卫生安全管理的新举措[J]. 江西食品工业,2007,3:19—20.

[6]徐来潮. HACCP 方法用于学校食堂卫生管理的探讨[J]. 浙江预防医学,2004(8):38,43.

[7]窦竹君. 食品安全的社会治理[J]. 石家庄铁道大学学报:社科版,2011,5(3):45—47.

Application of HACCP System in Food Safety
of University Catering Service

ZHOU Xin-jian

(Nanjing University of Finance and Economics, Nanjing 210046, China)

Abstract: College food service safety is an important content of the college food service, and has a broad impact to the life of the teachers and students . The HACCP system is an important preventive quality control system with wide applications in the construction of food safety, and has important guiding significance to food safety for colleges. By using the HACCP methods in food safety of college food service, this article analyzes the cooking process hazards in college food service, which are reflected in the food purchasing, storage, processing, cooking, setting and tableware, personal hygiene and other aspects,thus determines the critical control points and formulates some control measures, which helps to manage the food safety with pertinency.

Key words: college food; HACCP principles; food safety

(责任编辑 杨继成)