

新时期高校食堂管理和食品安全可持续发展的对策思考

孔韵溪

南京大学，苏州校区，江苏 苏州 215000

摘要：高校食堂作为全校师生就餐的重要场所，其食堂管理与食品安全对于全校师生的饮食健康与日常生活有着重要影响。在新时代背景下，高校食堂管理与食品安全的可持续发展迎来了发展机遇，也需要面对诸多挑战。本文首先对高校食堂管理与食品安全中存在的问题进行分析，并针对这些问题制定了相关的改进措施，包括增强食品安全意识、强化食品安全监管、优化食材采购、加强供应链管理、提高服务质量与就餐体验、更新与维护设施设备以及强化师生参与沟通等，旨在推进高校食堂管理与食品安全的可持续发展，满足全校师生对安全、健康与便捷的餐饮服务的需求。

关键词：新时期；高校；食堂管理；食品安全；可持续发展；对策；思考

Strategies for Sustainable Development of Canteen Management and Food Safety in Universities in the New Era

Kong, Yunxi

Kong Yunxi, Nanjing University, Suzhou, Jiangsu, 215000, China

Abstract: University canteens play a critical role in providing meals for students and staff, making canteen management and food safety essential for campus health and daily life. In the context of the new era, sustainable development in university canteen management and food safety faces both opportunities and challenges. This paper analyzes existing issues in university canteen management and food safety, proposing relevant improvement measures. These include enhancing food safety awareness, strengthening safety supervision, optimizing ingredient sourcing, improving supply chain management, enhancing service quality and dining experience, updating and maintaining facilities, and promoting communication with staff and students. The goal is to advance sustainable development in university canteen management and food safety, meeting the demand for safe, healthy, and convenient dining services on campus.

Keywords: New era; university; Canteen management; Food safety; Sustainable development; Strategies

DOI: 10.62639/sspips50.20240105

在我国高等教育事业快速发展的形势下，全校师生的需求日益多元化，对高品质的就餐体验有着更高的需求。近些年来，高校食堂的管理与食品安全深受社会各界的广泛关注^[1]。新时期高校食堂在满足了全校师生基本的饮食需求的同时，要重视保障食品安全，并提高服务质量与就餐体验。然而，当前高校食堂管理与食品安全中面临诸多问题，给全校师生健康与安全带来不利影响，更阻碍着高校食堂的长远发展。基于此，强化对新时期高校食堂管理与食品安全可持续发展对策的研究与探索显得尤为重要。

一、现阶段高校食堂管理和食品安全中存在的主要问题

（一）食品安全意识淡薄，食品监管机制不健全

高校在开展食堂管理过程当中，关键点在于要充分保障食品安全，这是高校食堂管理的重要基础。然而从目前的高校食堂管理来看，很大一部分的食堂管理人员在思想上并未提高对食品安全的重视，其安全意识非常淡薄，在日常工作中忽视对食品安全问题的关注，具体

表现在以下几个方面：首先，从食材采购方面来看，由于食材采购渠道不明，高校食堂甚至存在从非正规渠道以及无证供应商采购食材的问题，很大程度上无法保证食材的质量，影响了高校食堂管理工作的质量与效果。其次，从食材存储与加工环节来看，由于高校食堂工作人员对食材的存储与加工不按照各项操作规范进行，如对温度控制不到位以及卫生条件较差等，在各种不利因素的影响下使得食品极易发生变质，且存在着交叉感染的风险，对高校食堂的食品安全管理工作造成了不利影响。最后一点是，由于缺乏完善的食品安全检测与相关追溯机制，导致在出现任何食品安全问题时，不能够及时地查明原因并制定解决方案，造成问题的进一步的恶化，所带来的影响是极为恶劣的^[2]。除此之外，由于缺乏完善的监管机制，导致高校食堂中频频出现食品安全问题。从内部监管来看，高校内部对食堂的监管不到位，并未构建起完善的监督机制与责任追究制度。从外部监管来看，卫生监督以及市场监管等部门对高校市场的监管不到位，存在着许多的监管盲区。由于内外监管工作落实不到位，使得

（稿件编号：IPS-24-5-1053）

作者简介：孔韵溪（1988-06），女，汉，江苏省泰兴市，硕士研究生，科员，研究方向：高校后勤管理。

高校食堂中存在着许多安全隐患, 不仅给全校师生的身体健康构成威胁, 更影响了高校的整体形象与声誉。

(二) 食材采购与供应链管理欠妥

高校食堂餐饮服务中各种各样的食材是重要的基础, 其质量与安全性对食品的最终质量有着直接的影响。然而, 从目前的食材采购以及供应链管理方面来看, 其中存在着许多问题^[3]。具体而言, 首先, 从高校食堂的食材采购渠道来看, 由于食材采购渠道缺乏透明性, 很多的高校食堂在为了能够降低经营成本, 不惜以牺牲食材质量为代价, 选择了价格低但质量无法保障的食材供应商, 甚至和供应商之间存在着利益输送等腐败现象, 这样不仅会给全校师生的利益造成严重的损害, 同时也对市场竞争的公平性造成了不利影响。此外, 从食材供应链管理来看, 目前很多高校食堂对食材的存储环节、运输环节以及加工环节等缺乏必要的管理与控制, 不仅使得食材损耗率不断上升, 而且难以保障食材的质量与安全。

(三) 服务质量参差不齐, 师生满意度低

高校食堂的服务质量高低对全校师生的就餐体验以及满意度具有重要的影响, 然而, 高校食堂在实际运营过程当中, 其服务质量参差不齐, 面临着诸多方面的问题。具体来看, 食堂对于菜品创新以及口味调整等方面缺乏足够的灵活性与创新性, 使得菜品种类过于单一, 且口味十分单调, 难以满足全校师生的多元化的需要。除此之外, 很多食堂在环境卫生以及服务态度等方面存在问题, 使得全校师生对学校食堂缺乏良好的印象^[4]。除此之外, 近些年来外卖服务不断兴起, 师生的消费观念发生重大变化, 高校食堂所面临的竞争压力越来越大。然而, 许多高校食堂在全新的发展形势下, 并未对服务模式与经营策略做出及时的调整, 使得师生流失严重, 这样不仅会给食堂的经济效益带来损害, 更会影响学校的整体形象与声誉。

(四) 设施设备老旧落后, 存在安全隐患

完善的食堂设施设备是保证高校食堂餐饮服务以及安全性的关键, 然而, 在资金不足以及管理不到位等方面因素的影响下, 高校的食堂设施设备存在着维护不及时以及老旧落后等多个方面问题, 不仅使得高校食堂运营效率、服务质量难以提升, 更给高校食堂埋下了诸多的安全隐患。比如, 有的高校食堂的厨房设施存在着严重老化的问题, 由此埋下了火灾与漏电等安全隐患。此外, 有的食堂缺乏完善的餐具消毒设备, 使得食堂的餐具卫生难以符合标准^[5]。种种问题的存在, 不仅对全校师生的身体健康构成了严重威胁, 更给食堂的正常运行带来了极为不利的影响。

(五) 师生参与度低, 缺乏有效沟通与反馈机制

高校食堂在开展管理与服务工作中, 需要全校师生的共同参与反馈。然而, 由于缺乏完善的师生参与制度以及沟通反馈机制, 难以调

动师生参与高校食堂管理工作的积极性。此外, 高校食堂在进行菜品设置以及价格调整等环节中, 并未与全校师生展开高效的沟通与协商, 导致全校师生对学校食堂的各项决策过程缺乏足够的认识与信任。除此之外, 很多高校食堂在接收到师生的相关反馈意见之后, 不能够及时地采取有效措施对学校食堂进行整改, 使得各种问题长期存在, 甚至会进一步的恶化。由于缺乏有效沟通, 加上缺乏完善的反馈机制, 不仅使得学校食堂的服务质量水平难以提升, 更影响了全校师生对食堂服务的满意度, 给高校食堂的持续改进与发展造成了许多的阻碍。

二、新时期高校食堂管理和食品安全可持续发展的对策

(一) 强化食品安全意识, 构建全方位监管体系

高校在开展食堂管理工作过程当中, 保障食品安全是最为重要的任务, 高校应当全面增强食品安全意识, 并积极构建起完善的食品安全监管体系。具体来说, 高校应当制定食品安全责任制度, 积极推行校长负责制, 在思想上要高度重视食品安全工作, 并将其纳入学校日常管理日程中。此外, 要构建起完善的食品安全管理制度, 确保食材采购、储存、加工与销售等环节符合相关的规范操作流程。此外, 要结合国家法律法规的更新, 对各项食品安全管理制度进行及时的调整与更新。与此同时, 要做好食品安全培训工作, 全面提升食堂工作人员的食品安全意识, 并提升工作人员的操作技能水平, 使其严格地按照相关的要求进行各项操作。除此之外, 高校在开展食品安全监管过程当中, 应当重视对现代科学技术的运用。比如, 通过对互联网以及大数据技术的应用, 展开对食材采购、存储以及加工等各个环节的实时监控, 为食材的质量与安全性提供重要保障。此外, 学校应当加快对食品安全信息公示平台的构建, 向全校师生及时发布关于食品安全的信息, 并广泛接受全校师生以及社会的监督。通过构建起多层次的食品安全监管体系, 可以实现对食品安全风险的有效防控, 从而满足全校师生对安全的餐饮服务的需求。

(二) 优化食材采购与供应链管理, 确保食材安全与质量

高校食堂的食品安全很大程度上会受到食材安全与质量的影响。因此, 对于高校来说, 在开展食堂管理工作中, 必须重视对食材采购的优化, 并强化对供应链的管理。具体来说, 高校应当制定完善的食材供应商准入制度, 要和具有良好资质与信誉的食材供应商进行合作, 同时要定期地对供应商展开全面评估与监督, 保障各种食材符合相关标准与要求。高校在食材采购中必须坚持公开、透明的基本思路, 利用询价以及招标等途径明确食材采购的最终价格与数量^[6]。与此同时, 高校食堂应当保证食材

具有多样性,并确保食材的营养搭配,从而为全校师生提供高质量的饮食。此外,对于食材的存储而言,高校应当制定完善的储存管理制度,并完善相关的食材储存设施,避免食材在储存中受到污染或者发生变质。除此之外,对于各项食材要进行必要的检验与检测,严格地把关食堂的各项食材,从而为食材的安全与质量提供重要保障。

(三) 创新服务模式与提升就餐体验,满足师生多元化需求

全校师生对餐饮服务的需求不断地增多,对于高校食堂来说,必须对服务模式进行创新与改革,从而提高全校师生的就餐体验。具体来说,在信息化时代背景下,高校可以利用现代科技手段提高服务效率,诸如要积极引入智能化管理系统,并完善自动取餐设备,通过支付扫码以及线上订餐模式的运用,可以大大缩减师生排队等待所需的时间。此外,通过对智能推荐系统的应用,可以为全校师生提供具有个性化的菜品推荐服务。此外,对菜品进行开发与创新是高校食堂开展食堂管理的重要任务,因此,高校应当聘请专业厨师团队展开对新菜品的研发,并优化与改进烹饪工艺。同时,高校食堂应当根据地方特点,并结合季节变化全面推出特色菜品以及时令菜品。此外,高校食堂可以根据师生的口味偏好,并结合师生的健康需求,积极推出低糖、低脂以及素食等特色菜品。通过对菜品以及服务模式的改进与创新,可以提供学校师生更加优质的就餐体验。

(四) 推进绿色餐饮与节能减排,实现可持续发展

高校食堂应当全面响应国家节能减排的重要号召,在开展食堂管理过程当中,要积极推进绿色餐饮,并全面开展节能减排各项工作。具体来说,高校食堂可以将一次性餐具替换成环保型餐具,此外,要做好对餐具的清洗与消毒,保证餐具的安全性与卫生符合标准。与此同时,高校食堂在食堂管理中要全面推进各项节能减排工作,改进厨房的各项设备配置,并改进与优化传统的烹饪方式,从而大大地降低能源消耗,实现节能减排目标。此外,要强化用水管理工作,并提高对雨水的合理利用,从而节约大量的水资源。此外,高校食堂要做好垃圾分类与回收等工作,从而实现对资源的循环利用。除此之外,高校食堂应加大对绿色餐饮的宣传力度,让全校师生形成绿色消费的理念。比如,高校可以通过宣传册以及海报等多种方式,让全校师生认识到绿色餐饮的重要价值。此外,高校可以组织开展光盘行动以及绿色餐饮主题活动等,调动全校师生参与环保的热情,通过推进绿色餐饮以及节能减排工作,不仅可以节约高校食堂的运营成本,更可以为师生提供健康环保的餐饮服务。

(五) 加强师生参与沟通反馈机制建设,提升管理整体效能

在开展高校食堂管理过程当中要重视师生

的参与,并制定完善的沟通反馈机制。对于高校来说,应当构建起完善的师生参与机制,引导全校师生广泛参与到食堂管理与监督工作中。比如,高校应当推行师生代表会议制度,定期地听取师生关于食堂的意见与建议。此外,高校食堂可以制定食堂开放日制度,在开放日可以让师生代表参观食堂的后厨,使其能够更好地了解与认识食品的加工过程。此外,可以组织成立师生志愿者队伍,使其参与到食堂的日常管理与工作中。除此之外,高校食堂应当构建起完善的沟通反馈机制,确保能够及时地回应与处理师生提出的各项意见与建议。比如,高校食堂可以设置意见箱以及投诉电话等,通过多种渠道做好对全校师生意见与建议的收集工作。此外,高校食堂可以利用线上反馈平台,诸如校园 APP 以及微信公众号等,为全校师生进行随时随地进行反馈提供重要的平台。此外,高校食堂要构建起完善的定期回访制度,从而更好认识到全校师生对食堂服务的满意度以及改进意见,在此基础上高校食堂可以根据对全校师生需求与反馈的深入了解,对服务流程与管理模式进行不断地优化与改进,从而进一步的促进高校食堂管理水平与服务质量的提升。

三、结语

综合上文所述,全面高校食堂管理与食品安全的可持续发展是一项兼具系统性与复杂性的工程,需要高校管理者、食堂工作人员以及全校师生的共同努力,通过提升食品安全意识、优化监管制度、改进食材采购、加强供应链管理、提高服务质量与就餐体验、完善食堂设施设备等,以及加强师生共同参与沟通等途径,全面推进食堂管理与食品安全的可持续发展,这样既可以满足全校师生对饮食安全的需要,更可以塑造出良好的高校形象。因此,高校应当在思想上高度重视食堂管理与食品安全的可持续发展工作,加强对新型管理模式与方法的不断探索与创新,从而为全校师生提供优质、便捷与安全的餐饮服务。

参考文献:

- [1] 李敏敏. 020 模式在高校食堂管理中的应用与策略研究——以常州纺织服装职业技术学院食堂为例 [J]. 今日财富, 2021, (20): 112-114.
- [2] 金山, 翟宇杰. 高校食堂食品安全管理存在的问题及对策研究 [J]. 食品安全导刊, 2024, (10): 44-46+76.
- [3] 杨文博. 食品安全第三方监管在高校学生食堂管理中的运用探析 [J]. 烟台职业学院学报, 2024, 19 (01): 89-92.
- [4] 邱祥国. 高校食堂食品安全管理的重要性及策略研析——评《食品安全学(第3版)》[J]. 食品安全质量检测学报, 2022, 13 (20): 6786.
- [5] 王长青. 高校后勤加强食品安全管理的重要性及策略探析——评《食品安全学》[J]. 食品安全质量检测学报, 2022, 13 (13): 4411-4412.
- [6] 刘春景, 连二妮, 王照明. 食品安全第三方监管在高校食堂管理中的实践及应用——以深圳技术大学为例 [J]. 食品安全导刊, 2023, (30): 1-5.