

# 企业食堂食品安全与营养搭配管理分析

杨 斌

(成都中医药大学附属医院, 四川 成都 610032)

**摘 要:** 随着社会经济的快速发展和进步, 人们的饮食观念也随之不断变化, 对饮食方面的要求及品质也越来越高。尤其是企业食堂是员工用餐的主要地点, 企业食堂的安全管理工作至关重要。然而当前企业食堂可能在器具、食材、人员等方面存在安全隐患, 在企业食堂供餐的过程中, 一旦出现烹饪不当、营养价值较低、膳食营养搭配不均、食盐量过高等问题, 很可能导致企业员工出现食品安全或者消化问题等。因此, 本文针对企业食堂食品安全存在问题进行分析, 探索创新优化企业食堂安全管理的策略。

**关键词:** 营养搭配 食品安全 管理 企业食堂

**DOI:** 10.12319/j.issn.2096-1200.2022.06.23

## 一、引言

食品安全问题一直是国家部门管控的核心重点, 直接影响着人们的身体健康, 同时也是衡量国家食品安全管理水平及人们生活质量的重要指标。随着人们的饮食观念及质量要求的转变, 需更加重视食品质量及安全标准。许多油盐含量过多的食物愈加增多, 逐渐使人们形成不规律的饮食习惯, 使得人们患肥胖症及慢性疾病的几率逐渐增加。由此可见, 企业需更加重视食堂食品安全与营养搭配的管理问题, 最大限度满足企业员工的饮食安全及营养需求, 才能使得企业实现稳步、长远发展。

## 二、企业食堂食品安全与营养搭配中存在的问题

现阶段, 基于食品安全问题, 许多企业在食堂食品的安全管理方面逐步实现完善和管控, 随之企业食堂出现的安全问题也随之降低。然而, 依然有一些企业食堂管理, 不重视食品安全的隐患问题, 并未对企业食堂的安全管理加以规范和调整, 如购进食品原料来源渠道不够明确, 各种熟食不具备明确的保质期和生产日期等问题, 并且由于食品材料运输时未妥善保存, 导致一些熟食在运输过程中发生变质而未被发现。在食品设备及器具方面, 部分企业食堂员工为了节约操作时间, 将生熟食品同时加工, 未将食品餐具及器具划分归类, 使得食品餐具清洁力度不够, 无法及时清理冷藏及消毒设备, 使得食品餐具器具产生二次交叉感染, 进而企业员工食堂易出现食品安全问题。

企业食堂工作人员易忽视个人卫生的重要性, 未及时办理健康证, 在工作时未按照规范标准穿戴衣帽, 不间断地接触未消毒的物品, 在工作的往返期间不注重及时洗手, 甚至部分食堂工作人员带病工作等情况, 给企业食堂安全问题带来一定程度的隐患。同时, 企业食堂的布局及

环境卫生, 也是影响食堂食品安全的重要原因<sup>[1]</sup>。并且, 企业所合作的食堂承包商较重视效益, 为了节省食材采购成本, 存在采购低廉的原材料的行为。如低廉蔬菜、长期冷藏肉类、低廉油等, 可对企业员工的身体健康造成危害。

除此之外, 企业食堂的营养问题也需给予高度重视。当前社会经济飞速发展, 食堂的原材料供应及种类也愈加丰富多样, 然而由于多种因素使得食堂的菜品单调相似, 不仅使得企业职工营养摄取不足, 还会觉得食堂饭菜大体相似不合胃口, 而仍有部分食堂为了让饭菜更加可口, 依据个人饮食习惯, 在饭菜中添加过多的油、食盐所以企业员工为了追求味道及口感, 更喜欢选择油盐摄入量较高的油炸食品等, 久而久之, 会使企业员工出现营养失衡、慢性疾病的问题<sup>[2]</sup>。

## 三、企业食堂食品安全与营养搭配管理的重要性

企业食堂食品的安全和营养搭配有着密不可分的联系, 食品营养搭配需在食品安全的前提下实现, 而只有食堂食品安全才能进一步优化营养搭配。对于企业食堂而言, 企业食堂的食品安全和营养搭配缺一不可, 需要采取规范、严格的管理方式, 在确保食堂食品安全的前提条件下, 使得员工科学摄入营养, 确保身体健康。然而依然有一些企业过度重视食品安全, 忽视企业员工的营养均衡, 并且食品安全与营养搭配之间既相互矛盾又相互联系。如日常生活中常吃的豆角, 如果长时间烹饪, 能够起到对豆角杀菌的作用, 但随之豆角的营养成分也会随之流失。而如果控制烹饪时间, 豆角可能产生遗留毒素, 影响人们饮食安全, 这也是许多企业食堂过度重视食品安全的主要原因。随着社会经济的发展加快, 人们的生活质量及水平也越来越高, 企业食堂在确保食品安全的条件下, 更加注重

营养搭配，为了使菜品口感较好过度放入油、食盐长期饮食会使员工出现营养失衡、慢性疾病等问题。所以，加强企业食堂食品安全与营养搭配的管理势在必行，企业需要同时保障食堂食品安全及营养搭配，使得企业员工在安全饮食的前提条件下，还能科学摄入营养，能够充分保障企业员工的身体健康，同时也能促进企业实现稳定发展<sup>[3]</sup>。

#### 四、创新企业食堂安全与营养搭配管理的策略

创新企业食堂食品安全与营养搭配管理策略，可从以下几方面入手。

##### （一）优化企业食堂管理机制

企业食堂通常由食堂负责人、承包商、食堂员工共同组成，在企业食堂食品安全与营养搭配管理过程中，企业管理人员从中优选员工代表，将承包商、员工代表及食堂负责人一同组成目标管理小组，共同设计和制定食堂食品安全与营养搭配管理方案，将各级小组及管理目标明确到位，权责划分到个人，创新并完善企业食堂管理机制，使得食堂管理能够实现规范化、系统化。就食品安全与营养搭配的角度而言，企业食堂可采用多样化的供餐及菜品内容，以食品安全为前提条件，重视企业员工的营养搭配，排查优化企业食堂食品中所存在的安全隐患，最大限度降低企业食堂的安全问题。在此过程中，以目标管理小组为主，设置一致的管理目标，确保食堂食品安全与营养合理搭配，注重食堂工作人员、餐具设备及服务管理等要素间的协调配合，同时，相关管理负责人需定期检查管理目标中所存在的问题及进度完成情况，以便随时做出调整和优化，并且食堂员工代表需进行不定期的食品原料及器具卫生检查，并及时向企业员工如实公示，给予企业员工更多关于食堂食品安全与营养搭配问题的反馈渠道，确保实现双向沟通<sup>[4]</sup>。

此外，企业食堂负责人可随时进行流程监督和考核，将企业食堂管理机制严格落实到位，全方位地实现对食堂食品安全的管理。并且企业食堂的承包商需依法办理经营食堂所需的营业执照，并在显眼的位置进行展示，方便企业员工共同监督。企业食堂负责人需严格按照规范、科学的流程开展食堂的日常监督工作，积极参加企业组织的相关培训，强化食堂食品安全的理论知识，定期参加体检，确保个人卫生及健康良好<sup>[5]</sup>。

除了保障企业食堂食品安全以外，还需注意企业食堂的安全，明确主体及管理责任目标，定期对企业食堂的使用设备进行检查，确保安全、正常。企业食堂还需定期检测食堂的报警器、天然气及煤气使用，及时排除并识别潜

在的安全隐患，最大限度保障企业食堂的安全正常经营，为了保险起见，可以在多个地方安置报警器，强化企业员工的安全意识，共同营造健康、卫生、安全的饮食环境。

##### （二）引进科技方式规范管理

互联网时代科技飞速发展，企业可在食堂食品安全管理中借助现代化信息技术，结合企业单位食堂状况，创建食品安全信息一体化平台，以此来强化对企业食堂食品安全的管控。借助信息化的电子平台，创建食品安全和营养搭配信息储存库，将食堂所需的食材、器具、保质期、采购时间、渠道及合格证明等方式规范、系统地记录下来，并对企业员工实行公示<sup>[6]</sup>。同时，企业食堂的消毒设备及冷冻设施需严格管理，依照国家规范标准采用科学先进的设施保障食品的保鲜度和清洁力度，为了提升科学搭配摄入营养，企业单位可创建营养搭配数据库，将食堂所需的原料热量、油盐摄入量、营养比例等进行信息公示，向企业员工展示食堂所用原料及营养占比，企业员工可在企业食堂食品安全与营养搭配信息化平台自助查询。在确保企业食堂食品安全的情况下，结合企业员工的健康状况，多样化设置营养餐<sup>[7]</sup>。同时，企业食堂可引进新型的烹饪技术及辅助工具，如计时器、计量油壶等，确保在食品烹饪的过程中，合理掌控烹饪时间及控油量，给企业员工提供标准化的餐具，能够让企业员工更加直观地评价食品及菜量，同时可以设置个性化的小份餐，倡导企业员工合理用餐，节约粮食。

企业在管理食堂的过程中，给予食堂一定的资金投入和支持，适时引进先进、简便的设施设备，从而有效改善食堂的卫生及环境条件。企业管理人员需和食堂共同参与食堂的布局设计及区域规划，最大限度给企业食堂营造健康、卫生安全的环境保障。结合企业食堂的实际情况及存在的问题，细化食堂食品安全管理的各个流程，使其更加标准、规范。

##### （三）加强企业人员食品安全培训

为了进一步规范企业食堂食品安全及营养搭配管理，企业需重视食堂厨师及从业人员的教育培训。以开展讲座、宣传的方式，定期向企业员工讲解和培训有关食品安全及营养搭配的理论知识，让企业员工不但能够在单位食堂获得食品安全及营养均衡相关知识，而且能够注重家庭用餐，倡导食品安全与营养的均衡摄入。企业可不定期邀请食品安全及营养的专业人士到单位讲座，如农业种植员、营养师等。创办食品安全及营养知识大赛、健康均衡饮食打卡等活动小组，让企业员工能够积极参与其中，并

将所学到的食品安全及营养搭配理论知识运用于实际工作中，具体操作如下。企业食堂员工在学习理论知识的过程中学以致用，将所学的理论应用于实践，强化对食堂食品安全与营养搭配多方面存在的问题及安全隐患进行实战演练，并制定多样化的方案设计，以便应对突发情况。同时，在食堂后厨，可制定标准化的质量测评表，以此来加强对企业食堂食品安全的管理工作。其内容包含器具消毒、清洁、食品添加剂使用情况、冷库温度记录以及菜品试验等，并针对记录情况进行评估打分，不仅能够使企业食堂员工将所学到的教育培训知识内化在实际行动中，还能提升企业食堂食品安全的保障力度。

除此之外，对于企业食堂从业人员更需要强化食品安全及营养知识的培训，加大食堂人员日常管理的规范及要求，确保食堂在安全与营养均衡搭配下正常经营，最大限度保障企业人员的饮食健康。我国相关食品安全法明确规定有关食品安全的操作及规范要求，如食材禁忌、烹饪技巧等理论知识。企业食堂负责人需具备专业的从业资格，定期组织食品安全及营养管理类的教育培训，而企业食堂的其他人员有厨师、洗菜工、传菜员等存在文化能力较低的现象，需进行针对性的重点培训，采用多样化的培训方式及内容，注重浅显易懂，让企业食堂人员认识和理解食品安全的理论教育知识，并进行规范性的考核，为了充分调动企业食堂人员学习理论知识的积极性，可采取相应的激励政策和奖惩机制，以此来提升企业食堂人员对食品安全及营养搭配管理的配合度和参与度，从而确保企业食堂食品管理的优化策略有效实行<sup>[8]</sup>。

#### （四）规范食堂原料器具及承包流程

企业食堂需严格把控食品原料的采购及烹饪流程，确保符合国家的要求及标准，避免食堂出现食物中毒的现象，如毒菌蘑菇、发芽土豆等，同时杜绝使用国家所禁止的各种食品添加剂等，所以需加大食堂食品安全流程规范力度，培养企业员工自觉养成抵制有害原料的习惯和行为习惯。同时，对于食堂的器具及消毒设备需加强监控和规范，做到从根源处消毒杀菌，全方位、多维度地确保食堂食品的安全度。给予企业员工自由探讨和交流的时间和空间，一旦发现食品安全隐患，需要立即解决和排查，将责任严格落实到个人，对于违规操作的企业人员需给予警示性的惩罚<sup>[9]</sup>。

除此之外，对于企业食堂的承包问题也需要进行规范

和调整。企业食堂的承包商对食堂食品安全管理也十分重要，关乎着企业食堂的食品安全及食品质量。所以企业在选择食堂承包方的过程中，需综合考量承包方的创办经验、职业道德、经营理念等，企业食堂的承包商需要掌握专业的食堂管理及经营知识，最大限度为企业员工提供营养均衡及食品安全的高质量饮食，切不可贪图一己私利，忽视食堂食品安全及营养搭配的重要性，避免造成不可挽回的损失。

#### 五、结语

总的来说，食堂的食品安全是企业正常经营运转的核心前提。所以企业食堂食品安全与营养搭配管理工作至关重要。企业、承包商与食堂管理负责人均需要重视食堂食品安全问题，共同研发并采取措施强化对食堂食品安全的管理工作，创新优化企业食堂食品安全的管理模式，才能从根源上保障食堂食品安全。严格把关食堂食品原料、卫生、消毒、食材搭配及器具清洁等各个环节，强化对企业食堂员工的食品安全理论知识培训及管理，以此来确保企业食堂食品安全与营养搭配管理工作的严格落实，给企业员工提供安全、健康的饮食保障及环境。

#### 参考文献

- [1]任海燕.互联网时代加强职工食堂管理与改革的探索[J].企业改革与管理,2022(01):33-35.
- [2]黄健刚,周克华.优化模型在企业食堂运行中的应用[J].老字号品牌营销,2021(11):69-70.
- [3]李淑君,张贺.企业食堂食品安全与营养搭配管理对策探究[J].食品安全导刊,2021(25):28-29.
- [4]康兴.浅谈酒店管理专业中食品营养与配餐课程校企合作人才培养模式[J].食品安全导刊,2021(23):110-111.
- [5]安婷,耿松涛.论家具企业员工合理营养的重要性[J].林产工业,2021,58(03):103-105.
- [6]金硕.刍议企业内部食堂管理与服务质量提升[J].经济管理文摘,2021(04):41-42,45.
- [7]袁学青,胡贤满.基于供应链管理的高校食堂食品安全风险控制策略研究[J].现代食品,2020(16):79-82.
- [8]郭敏,刘良洁.浅谈如何加强食堂管理,做好后勤保障[J].质量与市场,2020(11):110-112.
- [9]庞道亮.煤矿企业职工食堂的管理问题及对策探讨[J].企业改革与管理,2018(12):20,27.