

烹饪实训室存在的食品卫生问题及管理对策

周凝 (广西民族大学相思湖学院, 广西南宁 530008)

摘要 对烹饪类专业实训室课程开展的整个流程进行分析, 指出包括原料采购、贮藏、人员卫生、环境卫生、厨具消毒及食品加工过程等方面可能存在的安全隐患, 并针对这些问题提出相应的解决方案。

关键词 烹饪实训室; 卫生问题; 管理对策

中图分类号 S-01 **文献标识码** A **文章编号** 0517-6611(2015)17-374-02

Food Hygiene Problems and Management Measures of the Culinary Training Room

ZHOU Ning (Xiangsihu College, Guangxi University for Nationalities, Nanning, Guangxi 530008)

Abstract The whole process of the cooking practical courses was analyzed, the potential safety hazards were pointed out, including purchasing raw materials, storage, personnel's health, cleanliness of work environment, disinfection kitchen utensils and food processing, etc. and corresponding solutions were put forward.

Key words Culinary training room; Hygiene problems; Management measures

烹饪实训室是供本科及中、高级职业院校烹饪及营养类相关专业学生进行实践课程操作的场所^[1], 它的安全规划和使用的是完成实践课程教学的重要保障。在该类教学中, 师生将会接触到原料采购、贮藏、切配、加工、装盘等完整的食品加工制作流程, 任何环节出现问题都可能直接导致相关人员的健康受到威胁。调查发现, 目前各院校烹饪实训室仍存在不少卫生问题和安全隐患, 需要采取进一步的管理对策。

1 烹饪实训室中的食品卫生安全问题

1.1 原料采购问题 原料安全是成品安全的重要保证。目前我国食品原材料中有毒元素的残留问题十分突出, 部分农户为了追求暴利, 在种植、养殖过程中滥用或乱用农药、兽药, 致使农产品药物残留超标, 工厂“三废”排放导致的环境问题致使农产品中重金属残留量急剧增加^[2]。因此, 必需对实训室的采购原料进行质量监控, 从源头把控卫生情况。但部分院校的采购员并不专业, 原料仅在需要时随机采购, 且采购前未对供货商的营业资质及原料检验情况进行考察, 使得采购的原料没有品质保证, 出了问题也无处追查。甚至有些院校为了方便, 委托学校食堂采购员代为购买, 而食堂承包者为追求经济利益, 往往使用劣质的食材, 采购一些来源不明的禽畜产品、腐烂蔬菜^[3], 使得原料的品质更难保证。

1.2 原料的贮藏问题

1.2.1 生鲜原料使用前的贮存。原料采购回来后, 一般离正式上课使用还有一段时间, 有些实训室没有统一完善的存储区, 管理员无法进行有效的分类贮存, 随意摆放; 如果肉类及水产类等易腐原料不及时进行冷藏保存, 会滋生大量微生物导致腐败变质。

1.2.2 其他原料的贮存。大米、面粉等没有放在干燥阴凉处而是随意堆放在角落, 食用油及各种调味品随意散放在灶台上, 使用过后也没有专门的地方收纳管理, 大大降低了原料保存期, 也造成了不必要的浪费。

1.3 参与课程人员的健康问题 烹饪实训室中的相关操作人员包括采购员、管理员及参与课程的所有师生, 因为学生的人数较多, 且每一届都会有新生加入学习, 所以人员流动性较大。院校会要求食堂工作人员提供健康证明, 但对实训室职工及师生却并没有做此要求, 给实训室的安全管理带来一定隐患。因为烹饪实训室相当于一个小型食堂, 给烹饪专业师生提供部分饮食, 有些院校为了合理利用资源, 也会将实训课程制作多出的菜品提供给食堂进行销售, 一旦参与食物制作的人员健康状况不合格, 则会带入有害微生物, 甚至导致某种流行疾病的出现。另外, 部分学生在进入操作间前不按规定进行洗手和消毒, 也将带入新的卫生问题。

1.4 实训室环境卫生问题 烹饪实训室作为一个小型食堂, 常存在着与其类似的环境问题^[4], 如: ①操作间的通风条件较差, 室内空气不够流通, 污浊空气不能及时排放彻底, 室内滞留的油烟味较重, 师生在此环境下教学感到不悦; ②地板常带有污垢和油渍, 若导致操作人员摔倒后果严重; ③夏天室内闷热, 风扇设备不够齐全或不能及时对故障风扇进行维修时, 将极大影响教学质量; ④一些硬件设施, 比如排气扇、炉灶、操作台等直接或间接的食品接触面没有安排专人定时清洁, 工作时难免有灰尘等异物飞落到食物表面, 影响成品安全性; ⑤掉落在地上的剩菜和骨头没有及时清理, 易滋生蚊虫鼠蚁, 带入病毒病菌, 也会造成不愉快的腐败气味。即使安排有清洁人员, 在课程较为集中的高峰时段, 操作台上常留有来不及清洁的油渍和未收拾的餐具, 使得下一组上课班级只能在卫生不合格的条件下进行操作。

1.5 厨餐具消毒问题 在规划建立烹饪实训室时, 消毒设施容易被忽视和遗忘, 但作为食品直接接触面, 烹饪设备及餐具直接影响着食品的卫生状况。许多院校的烹饪实训室餐具消毒合格率偏低, 主要是因为师生在使用完餐具后只进行简单清洗, 消毒工作依赖于管理人员, 而管理人员对消毒技术掌握不足, 目前提倡的蒸汽消毒方法使用率不高, 很多院校采用化学方法消毒, 有的院校仅用开水烫一烫作为消毒, 甚至有些院校的实训室并无消毒设施, 无法开展消毒工作, 可能会导致甲肝、乙肝等食源性传染病的带入, 后果严重。

基金项目 广西民族大学相思湖学院科研项目(2013yjzd07)
作者简介 周凝(1985-), 女, 广西桂林人, 讲师, 硕士, 从事食品安全卫生研究。
收稿日期 2015-04-20

1.6 食品加工过程中的安全卫生问题 食物的烹调加工过程包括清洗、切配、熟制、装盘等过程,各个环节的安全卫生问题都应予以关注:①由于课程时间紧迫或清洗设施不充足,有些原料未按要求认真清洗。尤其是果蔬等可能含有大量农残,清洗不足将导致农药在体内蓄积,危害很大。②学生用餐盘先装切配好的生鲜原料,之后稍微清洗一下继续装成成品然后品尝,切生鲜原料的案板和刀用水冲一下或仅用抹布一擦就直接切成熟作品,容易导致交叉污染,发生二次食物中毒的安全事故。③部分烹调方法为追求食物口感,常选择煎炸等烹调方法,油温过高会破坏食品中的营养和微量元素,且常常按照个人口味加重调料的分量。学生长期食用这样的食品,不但得不到所需的营养,还存在食品安全隐患。④有些实训室操作台较小,学生会将装盘后的成品随意放在操作台上的任意空位,使其重新遭到操作环境的污染。

2 管理对策

2.1 配备专业称职的采购员,选择合格供应商 采购员采购的烹饪原料必须新鲜,最好当天使用当天采购。必须选择合格的供应商定点采购,在确定供应商前必须要求其提供营业执照和预购买原料的检验检疫证明(包括微生物、农残、兽残、重金属等),如条件允许还应对原料产地进行实地考察,保证原料品质,从源头上杜绝劣质食品。由于索证工作比较繁琐,必须要求采购员具备一定的专业知识和良好的职业道德,严于律己,必要的验证环节坚决不能流于形式。

2.2 配备储存区,各类原料按要求严格分类存放管理 在烹饪实训室中应有单独的储存区,且要配备冰箱及各类贮存容器,便于管理员将不同的材料存放到相应的贮存柜中进行有效管理。如:①生鲜原料在采购后立即交保管员验收,过程中严禁原料乱扔乱放,要把原料分别放到合适的容器里,保存到冷藏设备。如当天有两个班或以上的班级要进行授课,还应该把原料按班级分别放置到各自单独的位置,以防止原料脱离保鲜设备导致变质^[5]。②大米、面粉及盐、油等食品原料并不需要当天购买,应按需提前购买后存入固定位置,并保持干燥清洁,防止霉变。每次课程中按需取用并进行记录,课程结束后要按要求盖好或包装好再放回原位,不可随意丢弃在灶台。

2.3 要求相关人员提供健康证明,进行操作前必需消毒双手 为了保证不会带来新的卫生问题,实训室应参照食堂及饭店管理模式,无论是教职员工还是学生,在就职或参与课程前都应该进行健康体检并提供健康证明,且保证每年按时复检。上课前患有病毒性肝炎、活动性肺结核、伤寒、细菌性痢疾、化脓性或渗出性皮肤病患者、手外伤未愈合等有碍食品卫生的疾病者,不得参与课程,痊愈后经体检合格方可重新参与。另外,所有人员进入实训室操作间之前都应对双手进行彻底清洗和消毒,不可偷懒懈怠。教师还应提前安排相关的卫生管理理论知识教学,让学生认识到个人卫生对于实训室卫生保障的重要性。

2.4 实训室布局合理,安排专人统筹清洁工作 实训室中的某些卫生问题是由于布局设计不合理造成的,应区分并合

理排布理论教学区、贮藏区、清洗区、切配区、烹调区、垃圾堆放区等不同职能的区域,并在需要的位置配备足量的垃圾收纳器,以有效减少学生在操作过程中造成的原料散落、滴落、垃圾乱放、不及时清洗器具等现象,以更好地进行卫生监督。

一个管理员未必能及时完成实训室的所有清洁工作,可以适当配备兼职或值日学生,由专职管理员进行统筹管理,明确分工。比如:每次实训课结束后,立即安排学生对场地进行快速打扫、清理和通风;每天的课程结束后进行一次彻底打扫和设备检查,去除产生的灰尘、油污、垃圾等,也保证炉灶、通风等设备的正常运转;如遇设备异常或故障,应及时保修,不可拖沓。以此创建一个明快、舒畅的实训环境,使学生保持一个良好的实训情绪,提高学习效率^[6]。

2.5 配备完善的消毒设备,定时消毒 餐厨用具的卫生是保证食品卫生安全的一个重要环节,根据《餐饮用具清洗消毒设施规范》的规定:餐饮用具和直接接触人、口食品的加工用具、容器应以热力方法为主进行消毒。抹布擦拭或流水冲洗都不能彻底杀死其中的微生物和致病菌,应将其置于消毒柜中利用紫外线消毒。因此,每间实训室都必须配备消毒设备,安排专人定时消毒并详细记录,以保证餐具的合格消毒率。同时还需配有密闭式专用保洁柜,存放消毒后的餐饮具、工用具、容器,保证待用餐具干燥,避免受到二次污染。

2.6 提前对学生进行卫生操作流程的培训 任课教师在教学过程中一定要把食品卫生安全放在优先的位置,操作前必须开设专门的食品安全卫生相关课程,将卫生操作标准和方法对学生进行详细的说明和演示。食材一般应清洗两遍,生熟食材分开清洗。刀和案板也要做到生熟分开,菜肴成熟后更要注意生熟分开,所以烹饪实验室应该提供正规厨房配菜用的不锈钢码兜给学生放置切配好的原材料,而餐盘仅仅用来盛装成熟的实践菜肴。成熟后的菜肴应该放入专设的成品区存放及展示,不可直接放在切配操作台或灶台上。另外,在进行煎炸等高温烹调时要注意将油温控制在 150℃ 左右,防止油脂老化破坏营养和带入毒素。

3 结语

有效的实训室卫生管理办法不仅能够保证该专业甚至更广大范围师生的健康安全,也能够有效避免原料因贮藏和使用不当而造成的浪费。研究人员可在该文基础上,借鉴 SSOP、HACCP、7S 等成熟有效的食品安全卫生管理模式,制定出一套更为完善的烹饪实训室管理流程,以供相关专业院校烹饪营养类相关专业实训室进行管理参考。

参考文献

- [1] 雷汝婧. 高职院校实训室管理模式探索[J]. 科教导刊, 2015(1): 184-185.
- [2] 彭萍. 食品营养与卫生[M]. 2版. 武汉: 武汉大学出版社, 2012: 145-149.
- [3] 周红霞, 余德宏. 学校食堂卫生存在的问题及其管理对策[J]. 公共卫生与预防医学, 2007, 18(5): 90-92.
- [4] 董佩新. 学生食堂卫生安全重要环节监督内容剖析[J]. 科技信息, 2010(8): 327.
- [5] 张敏. 烹饪实训室的安全规划与管理[J]. 科教导刊, 2012(6): 212, 253.
- [6] 杨金炜. “7S”管理模式在技校烹饪实训中的应用[J]. 职业教育研究, 2011(2): 129-130.