

# 加强安全工作防范，提升后勤管理水平

黄尚荣

国能准能集团公司行政管理中心，内蒙古鄂尔多斯 010300

**摘要：**民以食为天，食品安全一直是我国热议的话题，尤其是在互联网时代，网络的发展不仅改变了人们获取信息的方式，更是让各种食品安全问题暴露在大众视野范围内，对于企业而言，做好食品安全管理工作，更多的是要对食材的品质进行把控，注意日常使用的设备维护以及对食堂工作人员的技能培训，从理念，流程再到标准，强调指标标准化的后勤管理。对此，本文基于食品安全问题和企业后勤管理问题对提高食品安全管控效果和提升后勤管理水平的方法进行探索，以期为相关人员提供参考。

**关键词：**食品安全；安全管控；后勤管理

**中图分类号：**TS201.6

**文献标识码：**A

**文章编码：**2023030146

## Strengthen Security Work Prevention And Improve Logistics Management Level

Huang Shangrong

Administrative Management Center of Guoneng Zhuneng Group Co., Ltd., Ordos, Inner Mongolia 010300

**Abstract :** Food is the most important thing for the people, and food safety has always been a hot topic in China. Especially in the Internet era, the development of the Internet has not only changed the way people get information, but also exposed various food safety problems to the public. For enterprises, to do a good job in food safety management, more is to control the quality of food materials, pay attention to the maintenance of equipment used daily and the skills training of canteen staff, from ideas, processes to standards, emphasizing the logistics management of standardized indicators. In this regard, this article explores methods to improve the effectiveness of food safety control and the level of logistics management based on food safety issues and enterprise logistics management issues, in order to provide reference for relevant personnel.

**Key words :** food safety; Security control; logistics management

随着越来越多的食品安全事件暴雷，食品安全问题逐渐引起大众的重视，在食品行业中的各种乱象，也是能够引起社会各界关注的热点话题<sup>①</sup>。因此，必须加强对企业员工的食品安全教育，提高安全意识，做好食品安全防范工作，并基于企业后勤管理制度和水平，构建企业自身的食品安全标准化体系，保证企业员工的饮食安全。

### 一、食品安全后期管理工作开展所面临的问题

#### (一) 食品安全管理意识差

快节奏的生活，给企业员工带来的是长时间的工作和零碎化的休闲，在这种情况下，许多人都需要一些刺激性的事务给给予自身精神上的慰藉，而食物就是最容易获得刺激感的事务<sup>②</sup>。许多人在长期的不健康饮食状态中，养成了不健康的饮食习惯，如熬夜吃泡面、把外卖当日常，吃水果不洗等<sup>③</sup>。事实上，许多企业员工在选择食物时，其首先在意的并非食材的品质问题，而是食物本身呈现出来的表面现象，其个人的食品安全管理意识较

差。再加上南北方饮食文化差异的存在，不同地域的人对不同食物口味的追求，也会影响到企业对食品安全管理的有效性。但从根本上来说，许多人在好吃和吃的健康之间，也会更倾向于吃的健康，但企业视频安全管理意识的不足的问题，使得企业食堂的食物品质与其他地方的差异不够明显，在这种情况下，企业食堂就餐人数不足，从某种角度来说也是企业后期管理水平不足的表现之一。

#### (二) 食堂外包风险较大

事实上，我国绝大部分企业的食堂都是外包出去的，企业的后勤管理工作并不囊括食堂的食品安全管理，这就使得许多食堂

个人简介：黄尚荣，1982年生，男，汉族，内蒙古准格尔旗人，本科学历，现任职于国能准能集团公司行政管理中心，助理工程师，主要从事公司后勤车辆、食品、特种设备安全管理工作。

承包方在经营过程中，为了提高利润，降低成本时，刻意降低食材品质，提高食品安全隐患的问题<sup>14</sup>。在这种缺少监管的环境下，企业食堂在食物制作和食品安全标准控制上就有较大的操作空间。一方面，餐饮行业的快速发展本身就对传统的企业食堂经营造成了严重冲击，食堂必须降低成本来保证自己的利润，比起食物的品质，食堂的承包方对如何降低成本更加关注，这无疑使本就混乱的安全防范工作更加混乱，企业后勤管理难度也会更大。

### （三）食堂从业人员的整体素质有待提高

无论是外包食堂还是企业自身承办的食堂，食堂内部从业人员的素质不高是普遍存在的问题，这些食堂从业人员的文化水平不高，具体表现为食品安全意识单薄，食品安全知识缺乏，食品安全管控不严等多种形式<sup>15</sup>。再加上食堂的日常工作繁重，劳动强度偏高，工资待遇偏低，员工的工作积极性很难被调动起来，人员流失率高，这使得后勤管理问题和安全隐患一直存在。

## 二、企业在食品安全后勤管理上存在的问题

### （一）安全管理制度不够完善

科学有效的食品安全保障制度是企业食品安全管控工作开展的重要依据，也是消除企业食品安全隐患的重要举措之一。但在当下环境中，食堂内部员工安全防范意识差，个人执行力不足，即便是在现有的制度框架下，也有许多员工不按规定办事。而缺乏完善的安全管理制度，带来的是企业退出的食品安全管控举措无法推行，员工不愿意接收新知识，企业缺乏专业的技能指导，同时也缺少相关的食品安全事件向员工说明事情的严重性。员工没有感受到压力，也就无法引起重视，食品安全问题就会一直存在<sup>16</sup>。

### （二）企业缺乏长远的管理目标

信息传播方式的变化和经济形势的变化，催生出了许多新的个体企业，这些企业对食品加工管理和食品安全管理的流程和标准不够清楚，无法制定出明确且长远的企业安全管理目标，也无法拿出一套行之有效的管理模式，企业后勤管理较为混乱。再加上经济形势变化迅速，许多企业自身都不知道能活多久，因此，更多的企业将目光放在短期收益，过分追求眼前成效，食品安全防范工作漏洞和弊端都十分明显。这些弊端主要表现为，企业缺乏长远的奋斗目标，员工找不到具体的发展方向，企业自身的定位不够清晰，一旦企业的发展目标与企业的后期管理制度出现冲突，必然会在生产过程中留下漏洞，一旦出现食品安全问题，将会对企业的后勤管理造成极大的影响<sup>17</sup>。

### （三）精细化管理体系缺失

企业的后勤管理必须具备科学有效的管理理念，才能建立起安全防范长效机制，推动企业的长远发展，但企业是在持续发展状态中的，企业规模在不断扩大，企业业务范围也在不断扩充，在大规模的生产环境下，安全防范工作的管理内容和管理需求增多，安全管理标准也需要不断的优化<sup>18</sup>。此时，若仍采用粗放式管理的手段，必然会出现管理效能下降或管理权责笼罩重复

的问题，使企业的后勤管理呈现出效率不高的特征。但在事实上，大部分企业的后勤管理是没有一套行之有效的精细化管理体系的，原材料采购、生产加工、质量监测、人力资源管理等，都缺乏精细化的责任分化，对食品保质期预警、食品出售规范、食品加工流程等重要环节的管控也缺少明确的细则规定。以至于后期管理效率低下，食品安全风险较高。

### （四）企业安全管理效能不足

任何一个企业想要执行高效管理，其管理制度必定需要具备较高的可操作性和可执行性，对企业员工的日常行为能够产生有效约束，定制食品安全加工标准化加工流程，才能有效保证企业后勤管理的高效能。而大部分企业在安全生产管理中，对于制度管理并没有引起较高的重视，规章制度不全、制度约束性不足、制度落实不到位等都是普遍存在的问题<sup>19</sup>。食品安全管控也没有与员工的绩效或工资挂钩，更多的是把他当成员工应尽的一种义务，教条死板，缺乏主观性的管理方式，无法调动员工的工作积极性，企业管理机制无法达到预期效果。

## 三、完善食品安全管理制度构建后勤管理体系

### （一）明确安全管理目标

现代企业想要行之有效的开展食品安全防范工作，应当具有明确的安全管理目标。第一，针对原材料采购环节，必须严格把控食材的品质，食材必须要当天的新鲜食材，无污染无虫害，对采购的食材，必须要有明确的采购途径，食材提供方，应当有相关部门颁发的相关证书，必须保证食材的品质符合食品安全标准。第二，优化食品加工流程，对食堂员工的日常行为进行规范，日常强调食品安全防范，提高员工的防范意识，并将其融入到日常生产行为中。同时，对食材加工设备，需要定期清洗、消毒、检测，避免因设备问题导致的食品安全问题持续存在，避免问题的影响扩大化<sup>20</sup>。第三，对食品加工各环节进行统一监测，采用物联网技术和二维码终端识别技术，食品加工流程进行信息采集，建立起食品安全追溯管理体系，保证在出现食品安全问题时，能够在第一时间追溯到相关责任人。

### （二）建立安全防范小组

食品安全不是小事，企业的后勤管理需要由企业分管负责人牵头，并向下延伸食品安全管理机构，各部门负责人为主要责任人，明确划分各负责人的权责范围。企业的安全防范小组，需要遵循国家食品安全相关的法律法规，并在此基础上设定企业后勤管理规章制度，制定标准，其中包括食材采购标准、食品生产标准以及食物质量标准的相关信息。并同步建立标准化检查与考核机制。按照不同层级、不同业务类别，制定科学、有针对性的检查标准，明确检查目的、检查重点及要求等事项，并定期对各单位标准化检查执行情况进行督导。优化检查考核指标，进一步细化考核内容，将结果考核转变为过程考核，真正让考核实起来、严起来，并把考核结果作为年度评先评优与专项奖励分配的重要依据。建立专门的安全监管队伍，选优配强安全监察队伍，优先将懂法规、懂政策、懂技术、懂管理、熟悉基层情况的人员选配

到安全监察岗位。充分发挥基层安全员在安全管理中的作用，建立安全员调训机制，提升安全员专业技能水平。

### （三）强化供应商管理

为了确保企业采购的食材符合食品安全标准，防止供应商以次充好，企业应当建立起严格的食材供应商准入制度。对于现有的可选的食材供应商应当进行高标准筛选，筛选的主要内容在于，供应商的供应链是否完全合法合规、食材的品质是否符合食品安全标准、食材的供应能力是否达标、食材的市场价格是否符合市场变化等。同时，还可以安排考察小组，对即将达成合作的供应商进行实地考察，考察内容主要在于，供应商的生产规模是否能够满足企业的需求、供应商是否具备相关的食材供应资质、食材的品质是否与供应商在合作商谈前陈述的一致等<sup>[1]</sup>。然后在随机对供应商的食材进行抽样检测，当检测数据合格后签订供应合同。这样做的好处是，能够从食材供应的上游阶段就保证企业的食品安全。

### （四）加强设备维护管理

随着企业规模的扩张，企业职工也来自五湖四海，因此，为了满足不同职员在口味上的需求，企业食堂也需要购置不同的设备来做出不同口味的食品，以寻求食品多样化和口味多样化，增加员工对企业的归属感。而这就伴随着更多的设备问题，食品加工器械越多，就越注重食品卫生和设备清洁问题。加工设备、消毒设备、预包装食品、清洁设备等，各个环节环环相扣，只要有一个环节存在设备质量问题或设备卫生问题，就会对整个流程产生影响，继而产生食品安全问题。基于此，企业必须要建立起食品安全设备管控制度，对使用过的设备需要每日清洁并消毒，定制固定周期对食堂的所有设备进行质量检修和功能维护，并定期对全部设备进行卫生大检查，保证食堂的设备在某个阶段内处于

某种固定状态。同时，在检修设备的同时，需要列出明确的设备保养明细表：食品加工设备的定期包养需要明确责任人并记录维护日志；记录不通过设备在使用过程中出现的故障，并通过数据分析，给出预防措施，尽可能降低设备故障率；定期维护整个食品生产流程的全部设备，从第一个环节到最后一个环节进行流程化检测，推动企业食品安全管理向更健康也更规范的方向发展。

### （五）完善应急管理体系

应急管理是后勤管理工作中的重要组成部分，企业必须健全应急管理责任链条，从安全的角度出发修订应急处理制度并完善相关的应急处理手段，加强应急队伍配置和应急物资储备，同步对企业员工不定期开展应急事件培训，提高员工在应急事件发生时的反应能力和事件处理能力，开展电梯故障、火灾、食品安全事故等有针对性的应急演练，提升突发事件应对水平。

## 结语

随着我国国民对饮食安全的重视程度提升，许多企业在后勤管理上也有一定的资源倾斜，并取得了一定的成效，但食品安全防范，容不得半点松懈，食品安全风险依旧存在于日常工作中。对此，企业需要管理理念、管理方法、管理制度均发生改变，加强制度控制、健全责任链条、强化安全监管、提高安全意识、激励员工积极性，建立企业后勤管理长效机制，促进企业后勤管理标准化、流程化、严格化。只有将食品安全防范工作落实到位，明确各阶层负责人的权责范围，调动员工的安全防范积极性，提高员工的安全防范意识，才能让企业后勤管理水平得到有效提升。

## 参考文献：

- [1] 曾叶玲. 浅谈如何做好幼儿园后勤安全管理工作[J]. 新课程, 2020(17):218.
- [2] 凌晨, 李永祿. 关于高校后勤水电管理与维修保养安全工作的探讨[J]. 探索科学, 2021(7):183-184.
- [3] 宁霞. 浅谈如何做好幼儿园后勤安全管理工作[J]. 文渊(小学版), 2021(3):398.
- [4] 张德杰, 王波. 安全管理在后勤支持保障工作中的实践与探索[J]. 数码-移动生活, 2021(8):185-186.
- [5] 方锦富. 学校后勤管理中食品安全工作的有效开展策略[J]. 年轻人, 2020(43):41.
- [6] 刘亚萍. 浅谈如何做好幼儿园后勤安全管理工作[J]. 中外交流, 2021, 28(11):1348-1349.
- [7] 刘炼. 有关铁路后勤服务工作安全管理的思考[J]. 减速顶与调速技术, 2021(1):30-32.
- [8] 张定国. 浅谈行政后勤党支部在高校安全管理中的作用[J]. 科教导刊-电子版(中旬), 2020(11):77-78.
- [9] 陈艳艳. 探索强化车辆安全管理做好后勤保障工作[J]. 商品与质量, 2020(29):216.
- [10] 冯勇. 食堂食品安全管理之我见——基于电力后勤食堂食品管理角度[J]. 中国战略新兴产业, 2020(42):125.
- [11] 鲍蓉. 浅谈医院后勤管理工作中正常供电的重要性[J]. 电脑爱好者(普及版)(电子刊), 2021(8):116-117.