

浅析企业食堂安全管理现状分析及改进措施

潘威, 何茜芸, 李靓

中国电子科技集团公司第二十九研究所, 四川 成都 610036

DOI:10.61369/MEMR.2025010011

摘 要 : 在人民生活水平日益提高的背景下, 人们越来越重视食堂安全问题, 尤其是企业食堂, 企业食堂安全管理工作的开展可以有效保障员工健康。但是, 在企业实际食堂安全管理中, 由于制度、人员等因素的影响, 管理措施有待作出进一步改进。因此, 企业要加强对食堂安全管理的重视程度, 全面提高企业的食堂管理水平, 营造健康的食堂环境。本文在分析食堂安全管理内涵与重要性的基础上, 剖析食堂安全管理现状, 提出具体的改进措施, 促进企业的健康发展。

关 键 词 : 企业食堂; 安全管理; 改进措施

A Brief Analysis of the Current Status of Safety Management in Corporate Canteens and Improvement Measures

Pan Wei, He Qianyun, Li Liang

The 29th Research Institute of China Electronics Technology Group Corporation, Chengdu, Sichuan 610036

Abstract : Against the backdrop of the rising living standards of the people, there is an increasing emphasis on canteen safety, particularly in corporate canteens. Effective safety management in corporate canteens can effectively safeguard the health of employees. However, in the actual safety management of corporate canteens, management measures need further improvement due to factors such as systems and personnel. Therefore, companies should enhance their focus on canteen safety management, comprehensively improve their canteen management levels, and create a healthy canteen environment. This paper analyzes the connotation and importance of canteen safety management, examines the current status of canteen safety management, and proposes specific improvement measures to promote the healthy development of enterprises.

Keywords : corporate canteen; safety management; improvement measures

引言

在企业日常运营过程中, 安全是企业的核心内容, 只有营造安全的环境, 才能够促进各项工作的顺利开展。所以, 企业要在经营管理过程中将安全放在首要位置上, 做好后勤的相关管理工作, 营造更加安全的员工工作环境, 增强安全管理质量。当前, 在大部分企业中, 实际的食堂安全管理工作还不够完善, 企业要作出改进, 制定切实可行的安全管理措施, 营造健康的就餐氛围, 在推动企业发展的同时, 有效落实国家食品安全战略。

一、食堂安全管理概述

食堂安全管理是指对食堂内的食品、制度、环境等进行管理的工作, 企业食堂作为员工日常生活的重要组成部分, 与员工的饮食安全息息相关, 食堂安全管理与员工的身心健康息息相关, 还会对企业的生产效率和员工满意度带来直接的影响。近年来, 食品安全事件频发, 引发了社会对企业食堂安全管理的高度关注^[1]。从法律法规的出台到企业内部管理制度的完善, 社会各界都在积极探索提高食堂安全管理水平的有效途径, 企业也不例外, 需要重视安全管理工作, 创新食堂安全管理模式, 加强管理工作开展的力度, 以推动企业的可持续发展。

二、企业食堂安全管理的重要性

(一) 提高食品安全意识

企业员工主要的就餐场所为食堂, 食堂的相关安全管理工作会影响员工的身体健康, 企业通过开展食堂安全管理工作可以使企业树立食品安全意识, 为员工提供卫生健康的食品, 有利于预防一些食品安全类疾病, 在提高员工口感的同时提升食堂食品质量。若食堂中出现安全隐患, 将会危及员工的生命安全, 因此企业需要营造安全的饮食环境, 避免出现食品风险, 威胁员工健康。同时安全管理可以宣传食品安全的重要性和相关知识, 增强员工饮食安全意识, 使其形成良好的饮食习惯。同时, 在企业食

堂安全管理过程中，可以营造安全的食堂环境，有利于维系社会和谐稳定性，形成积极健康的社会氛围。

（二）保障食堂饮食健康

在企业食堂中，健康的饮食有利于员工身心发展，合理饮食可以满足其机体需要的营养，还可以对员工的新陈代谢进行调节，提升员工抗病能力。在食堂中若出现食品安全问题，会影响员工的身体健康，员工极易出现营养不良、消化系统疾病等，更严重的情况会出现食物中毒等，损害身心健康。在损害员工身体健康的情况下，食堂安全问题还会影响企业的声誉，不利于企业的发展。食堂安全管理工作的开展可以增强员工对食堂管理工作的信任，保障员工的饮食健康，使企业形成安全健康的良好形象^[2]。

（三）落实国家安全战略

食堂安全关乎着人们的饮食健康，我国当前将其作为重点民生治理内容之一。目前，人们对食品安全的关注逐渐加重，我国也出台了相关的政策与规定，强调开展食品安全监管工作。而企业食堂是企业的重要组成部分，食品安全与国家法规政策的落实相关。加强企业食堂安全管理可以为员工创造卫生的就餐环境，保证员工的身心健康，在社会中传递积极正面的食堂安全内容，企业可以切实履行应尽的社会责任，有效落实国家安全战略。

三、企业食堂安全管理现状

（一）安全管理制度不健全

当前，在企业食堂管理工作中，在机制方面还存在问题，如食堂安全管理制度不够健全，企业的管理体系缺乏系统性，制度内容的制定不够全面。在部分企业中，由于企业食堂的安全管理制度内容较为广泛，缺乏针对卫生、采购、加工等具体环节的细节内容，使企业食堂中的管理链条衔接不够充分。而且在安全管理过程中责任落实不到位，企业各级管理人员对食堂安全管理的重视程度不够。在部分企业中食堂安全管理执行力度较弱，企业管理层针对员工食堂安全管理的支持力度较小，使企业人员的食堂安全意识淡薄，将会引发严重的食堂安全隐患。

（二）食堂人员技能有待提升

在企业食堂安全管理中，企业要将食品卫生安全作为重要的管理内容。部分企业在管理方面缺少安全责任制度和安全管理经验，食堂内部管理较为混乱。且食堂安全管理过程中的部分人员技能有待提升，企业缺少安全知识的培训，聘请的员工大多缺少安全管理意识，安全管理工作的开展只流于表面，增加了企业的安全隐患^[3]。部分食堂员工在工作过程中缺少责任感，忽略食堂安全管理的必要性，安全知识较为匮乏，相关管理人员缺少主人翁精神，使得员工在解决安全问题时存在敷衍的态度，不利于安全管理工作的顺利开展。

（三）食堂管理监督力度较弱

企业食堂安全管理要建立在员工高度重视安全管理的基础上，但是在实际的安全管理工作中，由于缺少安全管理意识，安全监管力度不够，缺乏有效的监管手段和措施，而且针对安全管

理问题的应急预案不完善，一旦发生食品安全事故，难以迅速、有效地应对。最后，在食堂经营过程中，管理者缺少食堂安全管理与检查步骤，使得食堂安全无法得到保证，针对企业食堂安全管理工作的监督力度有待提升。这些问题的存在，使得企业食堂的安全管理水平难以得到有效提升。

（四）食品安全管理不合理

针对食堂中的食品安全问题，企业必须要作出改善。在以往的企业安全管理过程中，在食材采购环节，部分企业在选择食材的过程中未按照要求进行，可能会存在不合格食材流入企业食堂的情况。在加工环节，部分企业食堂未进行功能分区，缺少消毒设施，忽略人员健康管理，导致食品加工过程不合格。在储存和运输环节，部分企业食堂库房面积较小，布局缺乏合理性，没有按照食品特性对其进行分区储存，再加上通风、卫生不到位，食品出现变质的可能性有所提升，在运输时未配备冷链运输车辆，威胁企业的食堂食品安全^[4]。

四、企业食堂安全管理改进措施

（一）完善企业食堂安全管理制度

企业需要在安全管理制度的支撑下开展食堂安全管理工作，当前大部分企业的制度都有待完善，因此企业要充分考虑制度内容，完善安全管理制度体系。企业应落实食堂安全管理责任，将其分解到个人，并成立食品安全管理小组，对其进行逐级明确分工，明确各级管理人员的职责和权限，使工作人员可以各司其职，确保各项管理制度得到有效执行。在企业食堂安全管理中，企业要在统一设计标准规范下，合理设置食堂的插座、报警器等设备的位置、安装步骤，对食堂内的报警设施进行定期的检查和维护，以便食堂及时发现安全隐患，采取相关措施控制事故发生率。另外，企业须引进信息技术，将其融入安全管理工作中，提高食堂安防报警的智能性，对食堂的安全情况进行实时监控，若食堂出现火灾、烟雾等情况，员工能够第一时间接到警报和通知，对安全事故进行及时处理，有效规避可以控制的风险，减少企业损失。

（二）加强人员安全管理知识培训

在企业开展食堂安全管理工作时，人员是重要的影响因素，为此企业要加大培训力度，提高人员技能水平。首先，企业要建立员工健康档案，定期对员工进行健康检查，加强员工个人卫生管理，使员工形成食品安全意识，并通过学习了解操作步骤与注意事项。其次，企业要定期组织员工进行食品安全知识和操作技能的培训，使其操作更加规范，邀请食堂安全管理专家与卫生监督人员进入到企业中，为员工讲解卫生法规、安全管理常识，提高员工的业务水平和安全意识。企业可以在内部宣传栏张贴宣传海报，印制宣传册，向员工发放，普及食品安全知识，提高员工的食品安全意识。企业可以在工作中组织食品安全管理活动，如“写风险”活动，将安全意识贯穿至食堂管理的全过程中，激发员工参与与配合安全管理工作的积极性，提高企业的安全风险管理和控制水平。同时，企业也要注意员工的思想品德与心理健康情

况，对出现不良行为与心理的员工进行疏导和教育，提升其安全意识^[5]。最后，企业也要发挥安全管理的激励作用，对在食品安全管理工作中表现突出的员工进行表彰和奖励，激发员工的工作积极性和创造力。

（三）加大食堂安全管理监督力度

企业要加强食堂环境卫生管理，定期清理和消毒厨房、餐厅等场所，确保垃圾处理及时、规范，防止环境污染。企业可以成立食堂安全管理监督小组，制定监督管理制度，形成多层次、多维度、多重点的监管体系，明确各级监管人员的职责和权限。安全管理监督人员需要结合详细的监管计划和检查标准开展监督工作，根据上一次的检查情况确定下一步的检查方式与内容，实现监管工作的有效落实。其次，企业要在日常中开展定期与不定期的食品安全检查工作，要求员工及时整改其中存在的问题，重点执行各项管理制度。企业可以将食堂安全管理工作与业绩相挂钩，鼓励工作人员树立监督意识，规范食堂的卫生、食品、设施等，促进食堂各项工作的有序开展。最后，企业可以引入第三方监管机构对企业食堂进行定期检查和评估，提高监管的公正性和客观性。

（四）实现食品全面安全管理

为了提升企业食堂安全管理水平，要加强对食品安全的控制与管理。首先，企业可以建立食品原料采购管理制度。例如采购环节，企业要制定供应商准入标准，对供货单位的资质证照等信息进行提前审查，并结合审核、考察、抽检等评估机制选择可靠的供应商。同时确保采购人员必须要具有专业的食品安全知识，仔细检查食材情况，企业要加大对采购人员的培训力度，通过培训提高人员的食品安全意识和专业技能，使其能够按照相关法规

和规范开展工作。其次，企业要优化食品加工管理工作，对加工场所布局进行科学设置，对区域进行合理划分^[6]。而且要加强食品加工的资金投入，配备冰箱、消毒柜等设备，对设备进行定期维护与更新，并落实严格的从业人员健康体检制度，使人员可以按照食品安全管理体系要求规范操作流程。最后，企业要加强食品储存和运输管理，保证食品安全。企业食堂要合理规划仓储空间，对储存条件和运输流程进行严格控制。在食品储存过程中，企业管理人员要按照食品的具体情况设置温度、摆放区域等，按照类别分开存放食品，设置专门的食品管理员做好储存管理工作。企业要针对库房的施工工作进行管理，在材料选择阶段注意选择防渗防霉的材料，并做好防尘、防鼠工作，定期清洁、消毒库房。另外，在食品出入库的过程中，要建立登记制度，对食品出入库过程中食品的名称、数量、保质期等参数进行准确登记，以便工作人员进行管理。在食品运输方面，企业要结合食品情况配备冷藏车、保温箱等设施，做好运输卫生与温度控制工作，提高食品运输质量。

五、结语

企业食堂安全管理工作并非一蹴而就，而是需要有效落实与长期执行的一项任务。企业需要通过加强制度建设、完善监管机制、提高员工素质和管理水平，才能提高安全管理水平，为员工的饮食安全和食品健康做好保障。通过完善管理制度、加强培训、加大监督等措施，可以有效提升企业食堂的安全管理水平，创新管理理念和方法，以适应新的形势和需求。

参考文献

- [1]仇春荔.新形势下高校食堂安全管理对策分析[J].中国食品,2021(19):92-93.
- [2]李智.采取合理措施提升企业食堂安全管理能力[J].中国食品,2020(22):123-123.
- [3]詹刚,米莉娜.食品安全视角下的机关单位食堂管理优化路径探索[J].食品安全导刊,2024(18):20-22.
- [4]郑立华.浅谈基层食堂食品安全问题及控制管理策略[J].食品安全导刊,2024(9):14-16.
- [5]杨勇.HACCP体系下企业食堂餐饮食品安全卫生管理策略研究[J].中国食品,2024(18):58-60.
- [6]朱星.国企食堂工作人员食品卫生安全的培训与管理[J].食品安全导刊,2023(30):19-21.