

电力后勤食品安全管理问题探析

冯 勇

(国网重庆市区供电分公司安驰电力工程有限公司,重庆 400000)

摘 要:电力企业从属于我国国有企业,是我国用电系统有序运行的重要保障,尤其是电力企业后勤保障部门,为企业的平稳运行和电力员工的健康发展提供了主要动力,在食品安全管理方面,企业要提高重视,提升广大职工的饮食安全和膳食质量,提高食堂的服务质量和服务水平,基于此,本文通过对电力后勤食品安全管理问题的探析,给出解决对策。

关键词:电力企业;后勤;食品管理;问题;对策

[DOI]10.12231/j.issn.1000-8772.2020.31.077

食品安全管理就是指在食品的加工、包装、储存、销售等方面,通过一系列措施来保证食品卫生,降低人们患病风险,而电力企业的食品安全后勤部门是提供公共饮食的地方,为员工健康提高重要保障,在日常工作中,容易被领导者忽视,直接导致食品安全管理方面出现各种问题和不足,因此,应该有效挖掘出现这些问题的根源所在,再逐步解决,才能提高电力企业后勤食品安全保障水平。

1 电力企业后勤食品安全管理中出现的问题

(1)安全管理意识薄弱。电力企业食堂是电力后勤管理的主要组成部分,虽然有很多企业管理层在食品安全管理方面严格把关,但是主要将把控重点放在生产层面,对食材的来源和产地比较重视,而忽视了日常生活和工作中的食堂饮食安全,在企业食堂的对外承包模式下,通过与外包公司合作,聘请厨师和服务人员,电力企业定期给付费,这种模式下容易产生后勤内部与外包公司的“私下结合”和资金交易,因此在安全管理意识上比较松懈,对食品安全管理的重视程度不高,为将来的员工饮食安全带来潜在隐患。

(2)安全管理制度不完善。企业不重视后勤安全管理,归根结底在于没有一个完善的安全管理制度^[1]。即使很多电力企业制定了符合本公司的食品安全管理准则和规范,但在执行过程中仍然存在一些不足,比如食品安全体系不健全问题,首先在食品采购来源方面,一些规模较大、员工人数较多的电力企业,可能会与固定的生产商签订长期合作合同,但是对子公司,或者规模小的电力企业,缺少固定的购货渠道,频发更换合作厂商,不能保证食材的安全性。一些食堂工作人员不能对食物按照规定进行采样,不能对饭菜的质量进行考核,难以保证食品的安全和卫生,对于食堂工作人员的身体素质和健康水平不能有效排查,甚至一些电力企业的食堂工作人员都没有办理过健康证件,工作中不能穿戴整齐,保证干净,配备防护服和面罩,增加疾病传播风险。

(3)食品运输和加工不符合安全规范。在采购过程中,一些电力企业对食材的运输和加工没有遵守食品安全的准则和规范,对于包装工具、运输车辆、承载器具的选择等都不符合安全规定,因此造成了食品的变质和腐烂,企业采买人员没有科学的储存方式,让过期的食物流入食堂,加大了食品安全风险指数。在食材制作方面,缺少一定的操作规范要求,存在以次充好、偷工减料情况发生,影响员工膳食品质和口感。食堂安全管理设备不足,只有一些基本的消毒设施,员工没有防护设施,难以保证健康安全的饮食环境。

(4)管理人员素质不高。企业的终极目标是营利,因此,对于电力企业来讲,为了追求利润而重视生产任务本无可厚非,但是也不能完全忽视后勤部门的食品安全管理工作,对管理人员的后勤服务质量和食品健康安全不管不顾,容易造成安全隐患^[2]。在管理人员队伍中,不乏出现一些“老弱病残”的员工,后勤部门成了解决就业问题的专属部门,不能对管理人员进行科学配置,缺少一些技术岗位的设立。对于安全管理人员缺乏相关业务培训和技能培训,直接导致食堂服务工作者对饮食安全问题不重视。相关的企业内部食品监管部门工作落实不到位,主动性不高,只有在食品安全问题出现之后,引起社会和媒体的广泛关注才“被动执法”,让食品安全管理不

能真正落到实处。

2 提高电力企业后勤食品安全管理工作的具体措施

(1)完善管理体系,明确各岗位职责。要想提升电力企业的后勤安全管理水平,要建立完善安全管理体系,加强对各个环节、各个流程的管理,确保食材的安全^[3]。要严格遵守食品安全质量标准,对食材来源、购货渠道、生产商资质进行检查,建立食品安全检验报告,确保 QS 认证,在运输和贮藏方面,要实时查验食材的保质期,对于过期产品、腐烂产品及时销毁,将果蔬类和肉禽类食材分开放置,避免堆积和挤压,造成食物发霉或滋生细菌,完善食品安全卫生设施和消杀设施,根据实际情况,对危险产品重点防控,对海鲜类产品和进口类产品严格检测,在食品源头和制作环境两方面进行控制。还要建立健全食品安全监管体系,更岗位各司其职,将具体监管责任落实到个人,制定安全事故紧急预警,加大日常监管力度,将食品安全风险降到最低。

(2)展开教育培训,强化管理人员安全意识。安全管理工作的完成质量取决于管理者素质的强弱,因此,电力企业后勤食品管理人员要提高工作重视,强化安全管理意识,定期安全检查,及时发现潜在安全风险和隐患,制定食材采购计划,针对日常员工饮食需求,确定采购数量和品类,根据库存储藏量进行采购,避免需求和采购数量差额太大,导致食物长期储存,增加变质风险。加强日常检测,尤其是肉制品,必须保证其重金属含量符合安全标准,在提供食堂三餐时,严格按照要求对饭菜进行采样,确保员工食用安全,此外,要保证电力企业员工的定期培训,提升其专业技能,通过以上举措,为员工树立敬业精神和岗位责任感,培养食品安全管理的高素质人才,将食品安全管理人才培养纳入电力企业的发展规划之中。

3 结束语

电力企业后勤食品安全管理工作关系到公司全体员工的饮食安全和身体健康,要想让员工吃得放心,就必须保证企业食堂的干净卫生,就要改变当前管理制度不完善、管理意识薄弱、人员素质不高等问题,完善管理体系,展开教育培训,以此来实现为广大电力员工提供一个健康、安全的饮食环境。

参考文献

- [1]张平平.食堂后勤行政管理的规范化途径研究[J].中国科技投资,2018,000(009):247-247.
- [2]肖后武,汪钊平.后勤餐饮服务中的食品安全管理[J].软件(教育现代化)(电子版),2018,000(002):317-317.
- [3]陈科,白越华,王佳,等.食品安全标准管理在检验过程中的应用[J].食品安全质量检测学报,2020,v.11(08):285-292.