

“午餐是孩子们在校生活的重要组成部分,也是高效学习、快乐运动的重要保障。为进一步做好新学期学校食品安全保障工作,开学前,河南园鼎餐饮服务有限公司全体员工提前返岗,以食品安全“守底线、查隐患、保安全”活动为主题,扎实做好新学期餐饮服务、食品安全培训、6S管理培训、卫生消杀等各项准备工作,确保新学期各项服务保障工作落实到位。

## 守底线

## 查隐患

## 保安全



# 园鼎护航新学期学生餐桌安全

本报记者 齐云霞

### ●排查饮食安全隐患

熟悉的校园,与同学们一起坐在教室里享用美味的午餐,大家吃得津津有味,脸上也洋溢着幸福的笑容。

开学前,河南园鼎餐饮服务有限公司开展了学生营养餐保障排查和食品安全风险隐患排查等工作。

该公司全面了解所有复工人员身体状况,查验每名工作

人员的核酸检测结果和行程码。之后,该公司组织员工开展卫生打扫和消毒等准备工作,并及时检测、清洁食堂设施,确保学生“舌尖上的安全”。

“为防止食品污染,保障食品安全卫生,公司要求食品从业人员必须养成经常洗手、消毒的好习惯。工作中途离开岗位再上岗、休息后再次返回

岗位,必须清洗、消毒后再工作。”该公司相关负责人说,员工必须坚持“四勤”,即勤洗手、剪指甲;勤洗澡、理发;勤洗衣服、床上用品;勤换工作服。工作人员发生不明原因的腹泻、发烧、咳嗽和皮肤伤口感染时,必须立即就医,病愈后方可上班。



### ●开展饮食安全培训

在生产前,该公司还对全体员工开展了关于疫情防控、食品安全、操作规范、6S管理等方面的培训。通过系列培训,让新员工更快地融入工作,清晰了解各岗位职责、工作流程和操作规范;让老员工快速补充新知识,掌握新技能。

为了提升员工素质,河南园鼎餐饮服务有限公司也将6S管理引进员工培训中,使员工从思想上高度重视,严格落实食品安全主体责任,高标准、高质量落实“互联网+明厨亮灶+6S管理”工作,切实保障师生饮食安全。

“我们公司专注学生营养餐,现在6S管理深入每一个员工的心,这最终会成为公司企业文化的一部分,以专业、安全、卫生的面貌服务所有客户。6S管理从我做起,从本职岗位做起。”该公司相关负责人说。

### ●保障学生饮食安全

“星期一-营养晚餐:木须肉、三色豆芽、燕麦粥、麦香馒头、枣馍。星期二营养早餐:煮鸡蛋、风味油茶、菜角、馒头;午餐:红烧狮子头、家常茄子、土豆片炒肉、冰糖绿豆汤、米饭;晚餐:玉米鸡丁、海米冬瓜、金瓜小米粥、花卷……”每周一,新食谱都会在该公司官方微信公众号上公布,接受社会各界监督。营养丰富的食谱、多样的菜品以及一丝不苟的食物采购处理环节,都获得了良好的口碑。

“我们一直致力于打造从生态农业、生鲜养殖到成品餐饮加工,配送至学校及企事业单位的全链条、全流程、全自动化融合产业。”该公司相关负责人说。

据了解,该公司一直以中央厨房为支柱产业,实行基地采购、集中加工、统一配送,提

高餐饮业的管理水平。

该公司还以市场为导向,与李锦记、金龙鱼、中粮等知名品牌企业合作,实行“订单农业”,向合作社及知名品牌企业、种养殖基地签订保底价收购合同,实现菜、粮、调味品定向采购,引导农户按需种植,调整种植结构,推动农业基地产业链升级,确保食品的绿色、健康、新鲜、美味。

要让学生们不光吃得香,还要卫生、营养。一直以来,该公司都推行明厨亮灶工程。

明厨亮灶是指通过采用透明玻璃幕墙、参观窗口以及视频显示、网络展示等方式,公开展示进货查验、后厨加工、清洗消毒等所有区域、重要环节,实现阳光操作,主动接受公众监督。

为了推行明厨亮灶工程,

该公司更是对中央厨房进行全景无死角监控,可以让学校、食品监管机构和政府直管部门直接全程监控整个生产过程,拥有了一张具有追溯信息可视化、实时监管远程化、问题处理实时化的食品安全网,确保供应学校学生、企事业单位职工的每日菜品安全放心。

“甄选放心食材,层层把关,立体防护,以安心品质守护广大师生新学期的每一餐是我们的责任。”该公司相关负责人说。

图① 工作人员在开展消杀工作。

图② 工作人员在进行晨检。

图③ 检测中心人员在食材样品进行分析检测。

图④ 肉类加工区。  
本报记者 齐云霞 摄

