

探访宁夏城市中小学校园餐桌安全

本报记者 陶涛 陈思文/图

校园食品安全,一头牵系着万千学生的健康成长,一头承载着家长的深切期盼,始终是社会关注的焦点。在宁夏,近37万名中小学生在学校食堂用餐,这份“舌尖上的安全”责任重如泰山。近年来,自治区市场监管、教育等部门将校园食品安全列为重要民生工程,持续创新监管模式、层层压实主体责任,全力为孩子们筑牢饮食安全防线。不过,在校内食堂的规范化运作、精细化监管以及家长深度参与等方面,仍有待进一步完善。

如何更好守护孩子们“舌尖上的安全”?为此,记者历时一个月,深入走访银川市第二十四中学、固原市第二中学、吴忠市秦宁中学、吴忠中学、中卫中学分校等宁夏多地中小学食堂,用脚步丈量校园餐桌安全的每一个环节,探寻宁夏校园食品安全的现状与未来发展方向。

一道菜的“生命周期”

6月19日清晨,固原市第二中学食堂的后厨已经热闹起来。记者跟随食堂工作人员的脚步,开启了对校园食品安全的全程探访。

当日午餐,食堂计划为全校师生烹制广受好评的素食麻辣烫。天刚亮,记者便跟随食堂采购员来到食材供应商处。采购人员仔细检查每一种食材的外观,用手按压土豆粉测试弹性,翻看藕、油麦菜、茼蒿、胡萝卜等蔬菜的新鲜度,确保源头品质。

“供应商都是经过严格审核的正规企业,必须提供营业执照、食品经营许可证、农产品合格证证明等全套资质文件。”固原市第二中学食堂有关负责人告诉记者,采购回来的食材会先运送到食材验收区,由食堂管理员、厨师长、校长三方联合对食材进行二次检查,在核对数量、检查质量,全部达标后才准进入食堂储存区。储存区的温度和湿度都有严格要求,食材被分类放置在冷藏柜和干货柜中,全程保障新鲜度。

在食堂进菜口旁,记者看到墙面上悬挂着巨大的蔬菜验收标准图和肉类验收标准图,为验收人员提供了直观的参照标准。

“经过集中整治,学生餐厅环境良好,设施齐全,厨师和工作人员全程遵循卫生安全规范,烹饪、清洗、消毒等环节都有标准化的流程,食品验收、出入库台账清楚规范,有效避免食品在制作过程中受到污染。”固原市市场监管局有关负责

人介绍。

10时,记者步入食材预处理区,只见7位穿戴整齐的厨师有条不紊地在流水线上忙碌。记者注意到,每位厨师面前都摆放着三把不同颜色的刀具。“这是我们推行多年的‘色标管理’。”正在切配胡萝卜的刘师傅拿起蓝色手柄的刀具解释,“蓝色切水产,红色切肉类,绿色专用于蔬菜,连砧板都是配套的。”他的操作台旁,刀具消毒记录表上清晰记录着每把刀具的消毒时间。

后厨各区域被划分得井井有条。食材储存区、加工区、烹饪区、餐具消毒区等都有明确的标识和规范的操作流程。食材按照类别、用途分类存放,严格执行生熟分离。加工工具也分类摆放,既方便厨师取用又杜绝交叉污染。

“从食材采购到端上餐桌,每一道校园餐都经历了严密的‘安全旅程’。”自治区市场监督管理厅有关负责人介绍,食材经层层检测入厨,厨师按照标准化流程烹制,餐品留样备查,最终成为学生们餐盘里的热乎饭菜。如今,这套覆盖采购、储存、加工、烹饪、留样、分餐全流程的食品安全管理体系,已在宁夏多所学校食堂落地见效。

6月21日,在吴忠市秦宁中学食堂的操作间里,新配备的超声波洗菜机正在运转。“这是专门考察引进的设备,能有效降解菠菜、韭菜等叶菜类的农药残留。”食堂负责人指着旁边的专用水

池补充道,“水产、牛羊肉、蔬菜都是分开清洗。”

当日10时30分,备餐间已提前开启了紫外线消毒灯进行环境消杀,准备好的饭菜被装入保温车等待分餐。玻璃幕墙后,质检员正用温度枪测量每道菜的中心温度:“绿叶菜不低于70℃,肉类必须达到85℃。”他边说边记录。一旁的留样柜里,昨日午餐的留样盒排列得整整齐齐,每个盒盖上标注着精确到分钟的制作时间。食堂配备的15台消毒柜和洗碗机,足以保障1500名师生的餐具卫生。

在银川市第二十四中学,记者看到,该校食堂严格执行陪餐制度,每餐都有详细的陪餐记录,涵盖陪餐人姓名、饭菜质量评价等内容。“我们坚持‘少进勤进’采购原则,所有调料、米面油分类存放,离墙离地10厘米以上,标识标签一目了然。”食堂管理员介绍。

走进后厨,规范的操作流程令人印象深刻。备餐间的防尘挡板在开餐前10分钟才会取下,现制菜品覆有保鲜膜。工作人员进入备餐间前,必须经过严格的洗手、消毒程序,再更换消毒后的专用工作服。洗碗区里,餐具要经过浸泡、冲洗、淋净三道工序,最后送入热风消毒柜。厨具消毒设备则每日对菜墩、抹布等进行彻底消毒。

“这是我们实行双人双锁管理的留样柜。”管理员指着专用设备告诉记者,“每道菜留样不少于125克,保存48小时,并有详细记录。”粗加工间的“日管控”记录本上,每日检查情况清晰明了,责任落实到具体人员。



吴忠中学学生在校用餐。



通过中卫中学分校“明厨亮灶”实时视频,随时可以查看食堂后厨情况。



固原市第二中学食堂工作人员在制作面食。

舌尖上的“安全方程式”

在宁夏,“制度+科技+家长共治”的精准组合,已成为破解校园食品安全难题的核心解法。通过科技赋能强化监管效能,以制度创新压实各方责任、借社会力量激活监督动能,一套具有地方特色的校园食品安全治理体系正稳步构建。

“我们对校园食堂食品经营证件是否合法有效,从业人员健康证明是否齐全有效,是否严格落实‘日管控、周排查、月调度’制度,原料进货查验是否到位,原材料贮存、成品留样、餐饮具清洗和消毒是否规范等方面进行检查。”自治区市场监管厅相关负责人介绍,市场监管部门重点检查食品原料采购、从业人员培训等情况,督促学校食堂严格落实食品安全主体责任。

6月底,吴忠市市场监管部门工作人员在吴忠市秦宁中学食堂开展现场检测,用棉签沾取餐具内壁,取出表面的菌落,再把棉签浸入溶剂中,摇匀后利用ATP荧光检测仪进行检测,“从结果看,餐具合格,符合要求。”据了解,辖区市场监管部门每学期都会对学校食堂餐具进行检测,重点查看消毒情况及洗涤剂残留情况。

调查显示,宁夏各地市场监管部门在校园食品安全监管中形成了一系列创新做法:

石嘴山市市场监管局创新实施“3+3”工作法,通过建立专项整治清单、召开专题会议等,累计检查学校食堂及供餐单位382家次,查处违法案件35起,罚没款24.49万元;督促32所学校投入650万元完成2280处设施改造,开展从业人员培训16场次1350人,有效提升了食品安全管理水平。

吴忠市创新监管模式,为该市224所学校建立“一档一档”电子档案库。76所学校聘请191名家长员工参与日常监督,推动12所学校食堂由委托经营改为自营模式。在专项整治中,共查处违法案件66件,罚没款30.04万元,开展食品安全培训18场次800余人次。

中卫市重点打造智慧监管体系,5638家餐饮单位实现“明厨亮灶”,其中407所学校食堂接入“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台。该市建立市、县、属地三级联动检查机制,累计检查学校食堂504家次。同时,通过组建家长膳食监督委员会、开展从业人员培训12期1015人次等措施,构建了多方参与的监管格局。

中卫中学分校的实践颇具特色,建立了35项食品安全管理制度,严格执行“日管控、周排查、月调度”机制。该校每日安排家长陪餐,每周邀请家长参与食材询价,并通过“明厨亮灶”实时公开后厨操作。每学期开展的满意度测评,进一步促进了食堂服务质量的提升。

6月20日,记者来到中卫中学分校。在食堂的入口处看到一块大屏幕,上面实时显示着厨房的操作情况。家长可以通过手机应用程序随时查看食堂的操作情况,让食品安全变得“可视化”。

“‘明厨亮灶’工程不仅让家长放心,也对食堂工作人员起到了监督作用,促使他们更加规范地操作。”中卫中学分校相关负责人安克瑜介绍。

未来的校园餐如何更好

据了解,宁夏近年来持续推进校园食堂管理改革,探索建立学校自主经营模式。在这一过程中,教师参与食堂监督管理的做法取得积极成效。截至目前,全区大部分学校教师参与食堂管理工作,在提升食品安全管理水平方面发挥了重要作用。

“这项工作既是对学生饮食安全的保障,也是落实立德树人根本任务的具体实践。”自治区教育厅相关负责人介绍。数据显示,试点工作开展以来,相关学校食品安全管理水平显著提升,食品安全违规事件明显减少。

他山之石

公开报道显示,我国多地创新校园食品安全管理模式,形成了一批可复制推广的先进经验。在校园食品安全管理的创新实践中,“技术赋能+制度创新+社会共治”的三维治理模式已成为各地探索出的有效路径。

北京市教委《2023年校园食品安全工作报告》显示,北京中小学“互联网+明厨亮灶”覆盖率达98.7%,并在全国率先推行“学校食堂双负责人制”,其中海淀区创新建立的学校日查、家长轮查、部门抽查、专业机构评查“四查机制”,食品安全问题发现率同比下降37.6%。

上海市市场监管局打造的“校园食安智慧大脑”已接入该市1500余所学校食堂数据。该系统通过AI分析后厨监控

视频,自动识别未戴工帽、未着工装等违规行为,识别准确率达95.3%。浦东新区实施的“供应商动态计分管理”制度,将200余家校园食品供应商纳入统一考核,2023年累计淘汰不合格供应商17家。

杭州市卫健委《2023年学生营养健康白皮书》显示,“营养健康数字平台”覆盖率达87.3%,累计生成个性化营养建议书86.2万份。拱墅区启航中学应用该系统后,学生贫血率从11.8%(2022年)下降至6.2%(2023年)。

江苏省市场监管局开发的“校园食品安全风险预警平台”,通过大数据分析实现风险提前预警。南京市某区应用该平台后,食品安全事件发生率下降63.8%。

(本报记者 陶涛 陈思 整理)



银川市第二十四中学学生在校用餐。