



记者随同检查,追溯“开学第一餐”——

# 落实最严标准 确保“舌尖上的安全”

文/记者 耿洁玉 图/耿洁玉 陆海捷

开学了,孩子们的午餐吃得如何?这几乎是除了学业外,家长们最关心的问题。时隔2个月,开学第一天学校食堂运转情况究竟如何?贮藏室有无剩余、过期?人员是否严格落实食品安全要求?各项操作是否规范?9月1日,记者跟随徐汇区市场监管局执法人员来到部分中小学现场检查。

## 徐汇 295 所学校食堂全覆盖检查

记者从徐汇区市场监管局了解到,为确保学生们“舌尖上的安全”,自开学起,区局执法人员将对辖区内295所学校食堂进行全覆盖检查,落实最严检查标准。除了常规的检查规范外,围绕疫情常态化防控要求,在食品安全监管方面,就食堂分区存放、环境卫生管理、餐具清洁消毒、人员健康监管等进行全链条检查指导。徐汇区市场监管局食品监管科负责人丁磊表示,这次开学检查按照食品安全规范化操作的要求,要对学校食堂的食品加工过程进行一个全面的检查,从加工的原材料的贮存到加工的过程以及操作人员的规范等都有涉及,“可以说是一个全方位的调查。”

记者在区监管部门的一份关于学校开学疫情防控和食品安全检查指导要求上看到,七大类数十小项的内容一一罗列,比如检查加工场所环境管理方面,食堂需要做到物品清理整洁无脏物,食堂的整体环境、设施消毒、废旧物清理、餐厨清理等都要做到位;食品贮存卫生很重要,食品就需要分类分区存放,食堂方面需要首先进行原料自查;餐具清洗消毒保洁是关键,必须严格按照规范程序操作,清洗消毒流程和标准都要明确等等。全覆盖检查落实最严要求,确保学生们“舌尖上的安全”。

## 更关注从业人员健康状况

“首先要查看食堂的仓库环境,要通风,温度也有限制。库存的食品要有品牌、进货时间、出货时间等等,保证没有过期食品。”在华泾小学食堂仓库随同检查时,执法人员向记者讲述了检查要点。执法人员认真按照标准开展检查,同时对照台账,查看有无过期食品。

临近午间,学校食堂渐渐忙碌起来。执法人员来到餐具存放处,检查餐具洁净度。ATP清洁度检查时,执法人员拿着棉棒在餐具上蘸取样本,然后放进试管,最后将样本连接测取仪器。数秒之后,显示屏上出现了“0”字样,这样的洁净度令人安心。

食堂师傅在一边紧张忙碌,准备好的配菜陆续到位,在大桌上摆开;火炉上红黄相间的番茄炒蛋、浓油赤酱的兰花干等菜品正在有序烧制。不多时,菜品一一出炉,执法人员在一旁测取了菜品中心温度。据了解,严格按照《餐饮服



务食品安全操作规范》,要保证食物烧熟煮透,热食加工的中心温度需要达到70℃。现场每道菜品的中心温度检查后均符合要求。

疫情防控进入常态化阶段,与疫情发生前相比,作为食品安全的重要一环,从业人员的健康被放到了重中之重的位置。作为华泾小学食堂负责人,上海龙神食品(集团)有限公司食品安全办公室何红娟介绍,对于食堂从业人员的健康状况,公司有着明确要求和精细化管理。“比如公司规定了我们从业人员一个月之内不能出上海,我们的人事部每天对人员进行电话询问,关心了解他们的身体状况;上岗员工有体温检测。同时,一旦发现员工身体不适,马上就要劝其回家休息,不能带病上岗。”何红娟说道。

## 加强冷链监管,分流用餐人群

近期冷链检查是关键。上海市位育中学生源众多,作为为数不多有冷库的学校食堂,区市场监管部门也把管理指导的触角深入其中。在监管要求中,对于冷藏冷冻食品,需要进行定期清理,蔬菜、畜禽产品、水产品分开贮存,避免不同类食品积压、混放。冷藏冷冻食品应有包装或密闭容器盛装,并保留或标明食品标识,避免裸露存放。

现场,市场监管执法人员对仓库储存情况进行查看,同时检索台账,需要能够追溯源头。“针对一些冷链的食品原料,我们加强了检查,重点是检查冷链食品原料的进货采购购物凭证,包括索证索票、查看供应商资质等等,确保能够追溯来源,还要实地查看储存情况。”丁磊说道。

接近午餐时间,大食堂内正在紧张有序出餐:油爆虾、红烧牛柳、金玉满堂和绿油油的时蔬,当天的菜色很丰富。执法人员一边检查餐具清洁度,一边测取中心温度。为了让学生们有序就餐,



最大限度减少人群集聚风险,食堂工作人员还在为各年级进行分餐。食堂负责人、上海绿捷实业发展有限公司食堂经理李英说,食堂为此增加了人手进行分餐,就是确保学生分流就餐。“比如一部分国际部学生的午餐打包送到教室;本部这边,高一的学生在食堂二楼用餐,高二、高三学生则在食堂底楼用餐。”据介绍,这样的分流用餐将在本学期先试行一个月,之后再根据实际情况进行合理调整。

