

你对你的食堂放心么?

3%谢承烨左羚华盖成真卢特宏李丽

组员及分工



- 组员共同设计调研问卷、对食堂进行实地调查
- •谢承烨,简要介绍生物性污染
- 左羚华, 介绍人大各食堂卫生安全状况
- · 盖成真, 访谈案例及PP7汇总
- 卢峙宏, 问卷分析
- 李丽,卫生建议及总结

报告向客



- •一、调查情况简介
- •二、访读案例介绍



一、调查情况简介

什么是食品生物性污染?



• 食品的生物性污染是指因微生物及 其毒素、病毒、寄生虫及其虫卵等 对食品的污染造成的食品质量安全 问题



食品生物性污染的分类



- 1、细菌及其毒素:沙门氏菌、副溶血性弧菌、葡萄球菌肠毒素、肉毒梭菌毒素、致病性大肠杆菌等
- 2、病毒: 甲肝病毒、口蹄疫病毒等
- 3、霉菌与霉菌毒素: 典型如黄曲霉毒素
- 4、寄生虫及其虫卵: 猪囊尾蚴、旋毛虫、弓形虫等
- 5、天然有毒动植物:毒蘑菇、黄花菜、四季豆、发芽马铃薯等

生物性污染的几种途径



- 一是对食品原料的污染:食品原料 品种多、来源广,生物性污染的程 度因不同的品种和来源而异
- 二是对食品加工过程中的污染
- 三是在食品贮存、运输、销售中对食品造成的污染



食堂实地调查 东区









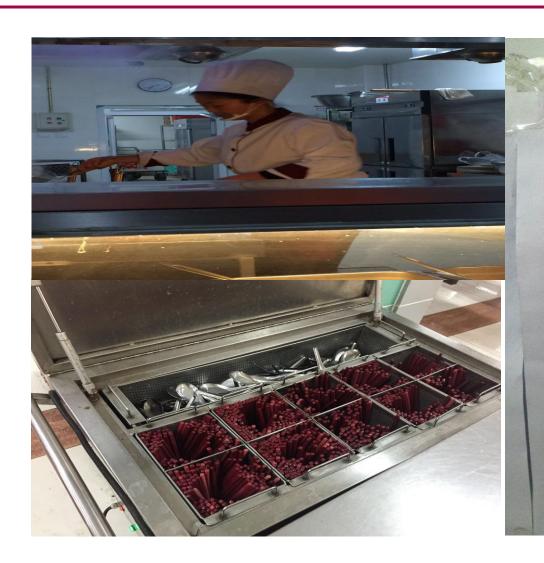
工作人员: 大多不戴口罩

环境: 碗筷整齐, 有固定放置地点; 地面环境

较脏,用餐高峰期无法及时清理。

中区





学生基本大伙主要原材料供应商信息公示表

序号	商品类别	供货商名称		
001	大米	庆安双洁天然食品有限公司		
002	人木	庆安鑫利达米业有限公司		
003	95e 30 4A	北京本乡良实面业有限责任公司		
004	富强粉	五得利面粉集团有限公司		
005	色拉油	北京京西悦福粮油有限公司		
006	田拉油	北京艾森绿宝粮油有限公司		
007	猪肉类	北京顺鑫农业股份有限公司鹏程食品分公司		
008		北京二商大红门肉类加工厂		
009		北京市第五肉类联合加工厂		
010	4 羊肉	大厂回族自治县明新肉类有限公司		
011	7+19	大厂回族自治县福盛源肉类有限公司		
012	- 冻鸡鸭	北京市融兴顺诚食品有限公司		
013	34.555	北京福阑兴达食品有限责任公司		
014	鸡蛋	固安亚农生态养殖有限公司		
015	週料	北京顺天恒丰商贸有限公司		
016		北京古今胜道商贸有限公司		

备注: 以上供应商均是北京高校伙食原材料联合采购合格供应商

后勤集团餐饮管理 2016年3月7日

学生基本大伙主要原材料采购价格公示表

(2016年第二期)

(以下价格为2016年2月15日--2016年3月1日期间原材料采购均价)

茅号	商品类别	商品名称	单位	采购价格(元)
001	粮食类	大米	斤	2.41
002		富强粉	Fi	1.75
003	油类	色拉油	升	8.63
004	猪肉类	前尖肉	F	14.56
005		后尖肉	斤	15.60
006		皮五花	F	16.64
007		鲜排骨	斤	18.72
008		鲜四号肉	F	16.64
009	牛羊肉	肥牛	Fr	26.00
010		牛腩	F	27.04
011		牛白板	斤	28.08
012	冻鸡鸭	冻琵琶腿	斤	8.11
013		冻鸡胸	F	6.97
014		半片鸭	斤	4.47
015	蛋类	鸡蛋	斤	4.04

后勤集团餐饮管理部 2016年3月1日

西区







工作人员:窗口人员大多不佩戴口罩,手套;食堂管理信息公示会定期更新

北区









环境:各大食堂中最好 工作人员:佩戴口罩

留二





清洗房间小; 未发现进一步的消毒工具。

汇贤





工作人员:佩戴口罩;没有佩戴餐饮手套;健康证有公示;

环境:不整洁;习惯用塑料袋装食物



二、访谈案例介绍





彷诶问题



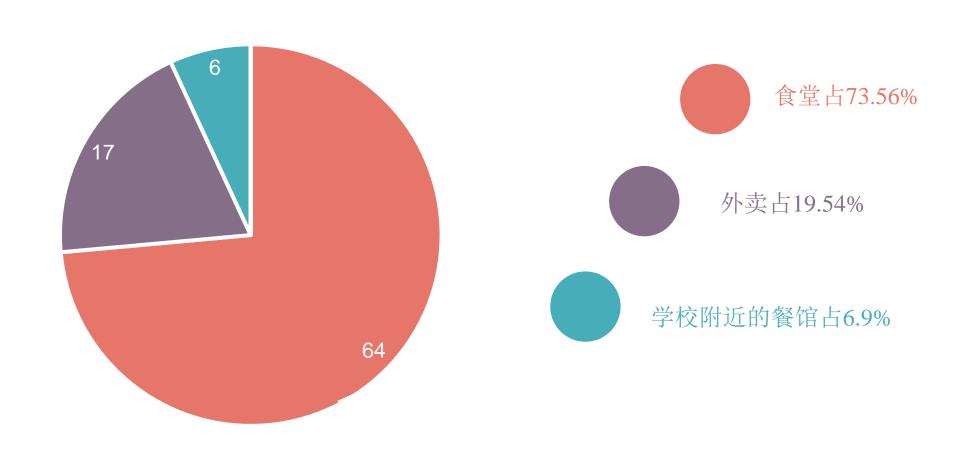
- 1. 请介绍一下你在食堂遇到过的生物性污染情况
- 2. 你认为是什么原因造成的
- 3. 出现这种情况你的感受如何
- 4. 面对这种情况你采取了怎样的措施维护自己的利益
- 5. 你有怎样的建议
- 6. 你对你的食堂放心么?



三、问卷分析与建议总结

Q1.你平常在哪儿吃饭?

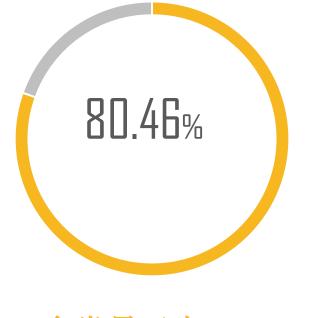




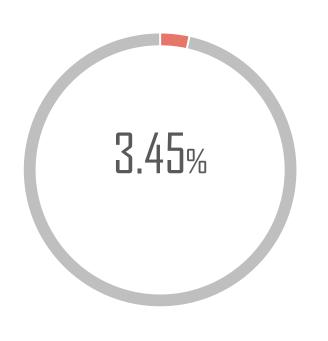
Q2.你觉得以上哪种方式最卫生?



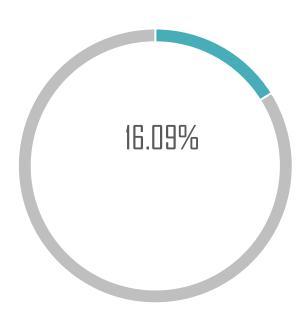




食堂最卫生

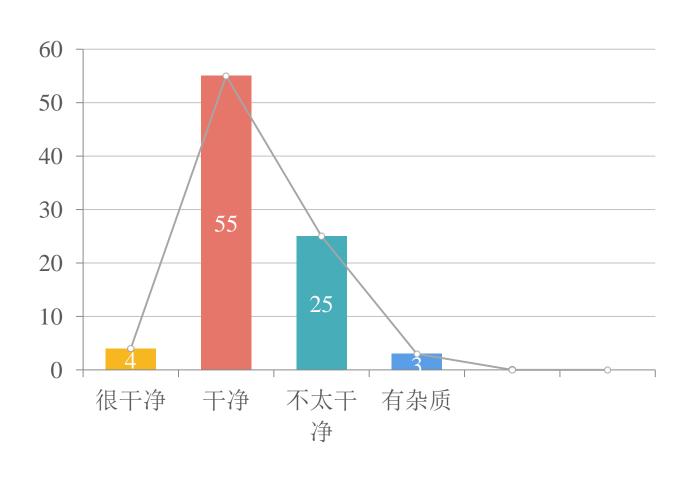


外卖最卫



学校附近的餐馆最卫生

Q3.你觉得食堂的饭菜干净吗?





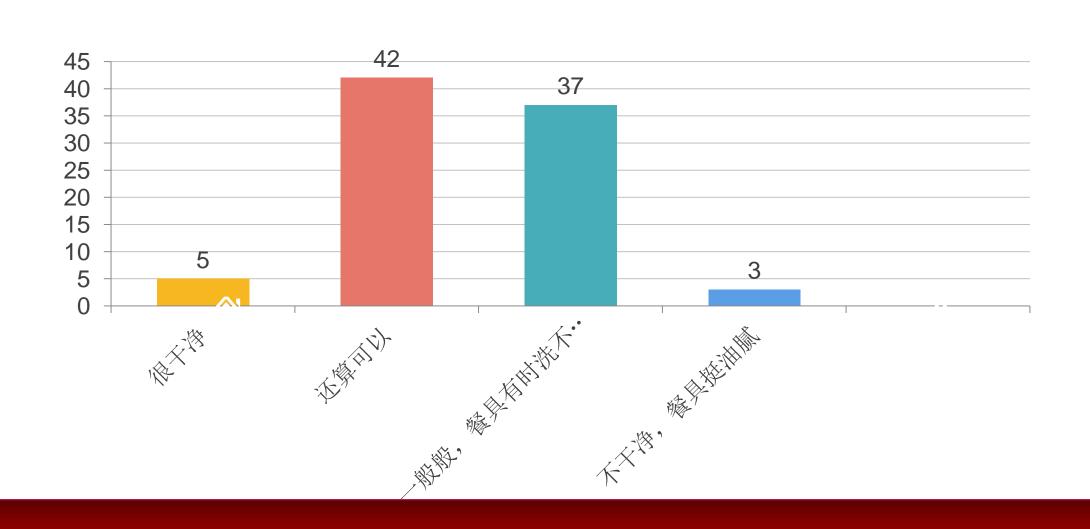






Q4.你觉得食堂的餐具卫生情况如何您中國人民大學



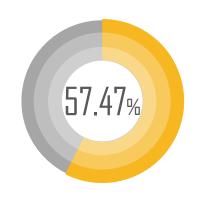


Q5.你觉得食堂工作人员卫生情况如何⑩中闯入成大學



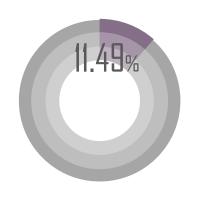


感觉还挺干净的

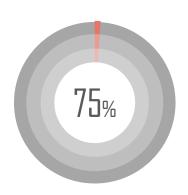


一般般吧,他们都有 戴口罩手套之类的

不太干净,不戴口罩, 说话的时候唾液到处飞

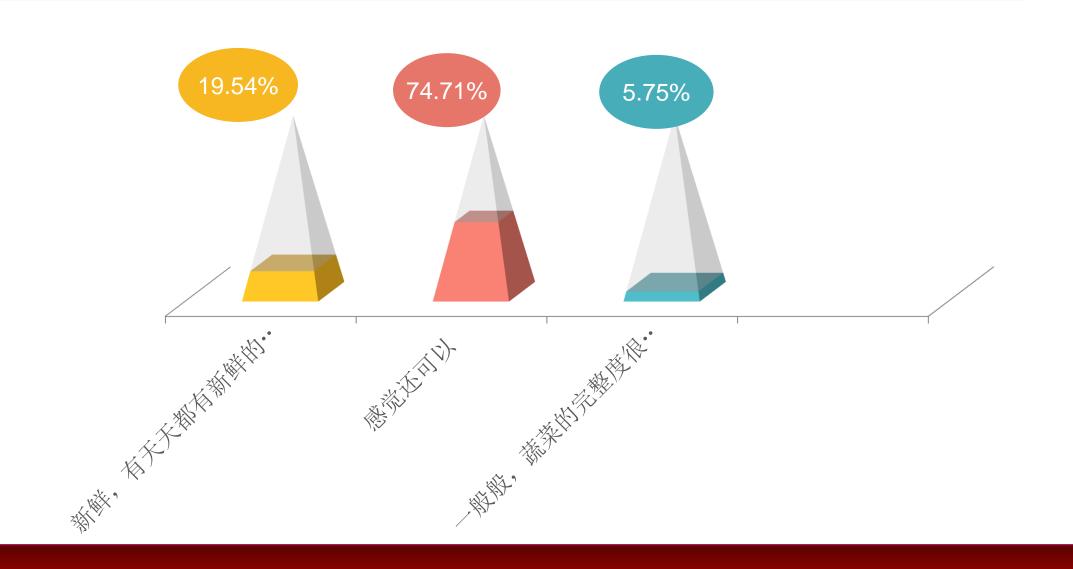


不卫生,感觉没什么 卫生意识



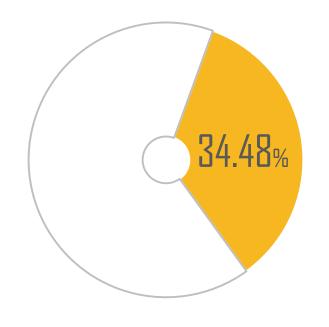
Q6.你觉得食堂饭菜新鲜情况如何?⑩中倒人氏大學

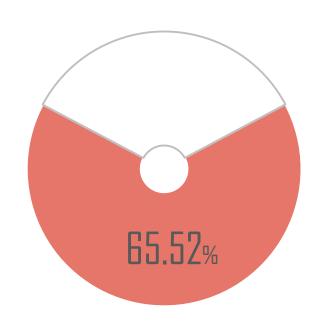




Q7.你觉得食堂整体环境卫生状况如何⑩ 中國人民大學









很卫生,天天都有清洁

还可以,每天有 搞卫生,但觉得

没见过有人搞卫生

Q8. 是否曾在食堂饭菜中发现昆虫,头发等异物? 中國人民大學











有,经常发生 (1.15%)

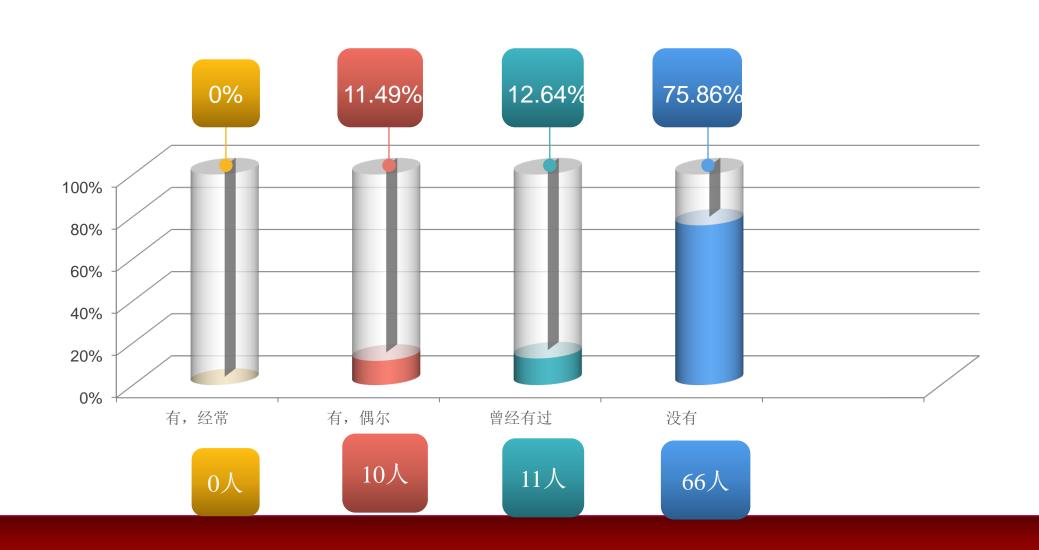
有,偶尔 (47.13%)

自己没有,但听说过 (34.48%)

没有 (17.24%)

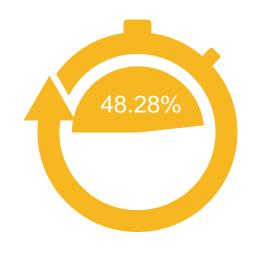
Q9.您在食堂饮食后是否出现过呕吐、腹泻等身体不适症状物。中国人氏大學





Q10.卫生问题是否是你选择去哪个食堂用餐的首要因素??!





是首要因素

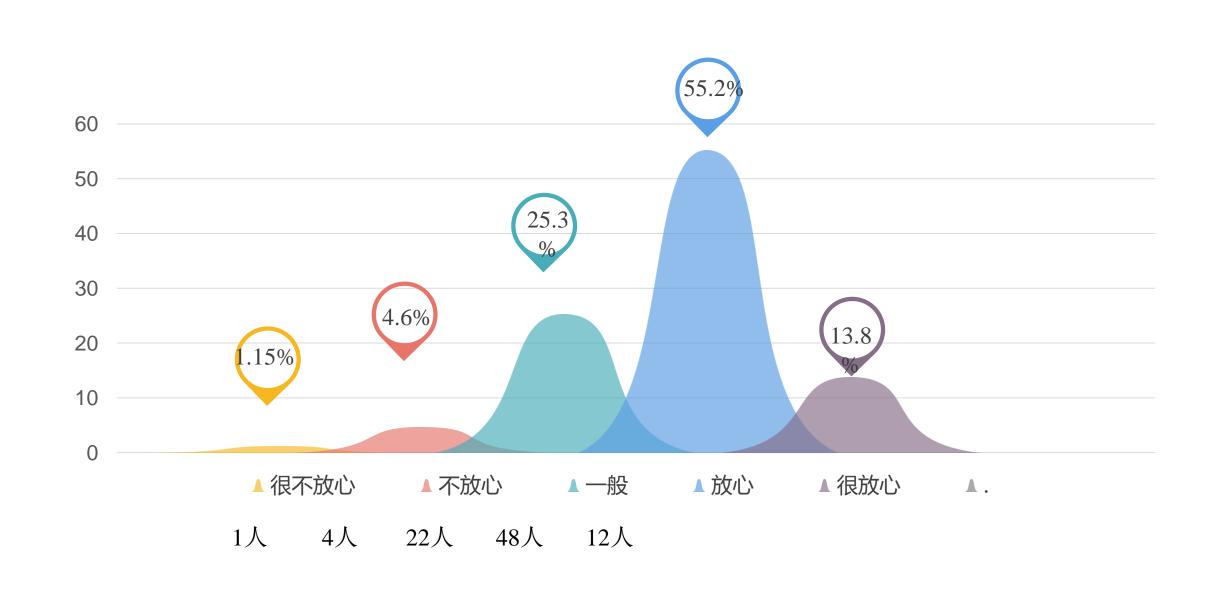


不是首要因素



无所谓 (10人).

Q11.你对人大食堂在预防生物性污染方面的综合放心程度



设施升级 載口罩的实施要更严格些 保持管理的规范性和持久性 洗一洗食堂的门帘吧 没有 建议工作人员注意个人卫生 能不能。。。便宜点?哈哈哈哈哈哈哈哈 希望桌子擦得更及时一些 洗干净 无 希望更好吃一点 希望及时搞卫生啊, 地面 莫面太脏 有时候真的吃不下去 卫生倒是没有,就是西区的那个餐盘啊,设计的不合理,碗都放不进去,很麻烦啊!你们有空 我反映一下,感谢! 居然还是必答题……太丧病了……突击检查卫生状况呗,简单实用 餐盘上都是水 看着很恶心 建议烘干 无 西区食堂跟上节奏啊,越来越难吃怎么破 盘子洗干净一点 西区食堂的盘子什么时候能换个靠谱的人洗一下~ 饭菜精致点 卫生环境温馨点 无 无 冬旦啊麻烦再洗干净点好吗...还有打菜阿姨,菜掉出来了就麻烦您扔掉不要偷偷抓起来再扔回 勺子选干净点 福害下一个好代?② 盘子一定要洗干净点啊啊啊 希望餐盘可以刷干净一点~ 不是本校生,但卫生是共同认可z 希望桌子更加干净 没有 盘子好油,筷子好湿 无 注意餐桌卫生 没有 希望餐盘餐具可以洗干净 没有 饭前洗手的地方能不能更好一点 无 拖完地有股味道 没有 勺子可以洗干净一些吗?有时候餐具上有水 具体也不清楚 餐盘不太干净 再干净一点吧

多消毒

增加打扫频率

监察制度

餐具洗干净!!

名 具消毒最重要。

餐盘由自己取改为戴手套的工作人员发

北区食堂椅子上绑了坐垫,但是好像安上就没洗过,希望坐垫能够按时清洗。

无

挺好的

没有

无

还不错 餐具可以再好点

餐具消毒干净,包括餐盘背面

把盘子洗干净

基本上可以,需要更加关注餐具的清洁。

加强员工管理

无

多进行检疫和消毒

各盘洗的不干净,希望洗干净些或有烘干设备

食堂灯光再明亮一些, 餐具也可以更换一下

无

加强监管 不定期检查

少用氯水



分类:

- 1.餐具卫生干净、高位烘干消毒
- 2.食堂环境:桌子、椅子、地面、门帘、灯光、设施升级、饭前洗手的地方
- 3.食堂工作人员:口罩、行为
- 4.对于食物呢?

"西区食堂跟上节奏呀,越来越难吃怎么破?"

聚焦于口味,未关注新鲜程度、腐败变质等问题。

在一般情况下,细菌中水分的含量为75%~85%。如果缺少水分,细菌就不能正常生长和繁殖,因此,干燥的环境是不利于细菌生存的。

在潮湿,阴暗的地方,普通温度下发霉是最快



总结

- 同学们对食堂饭菜的放心程度较高,包括饭菜新鲜程度和干净程度
- 更加关注食堂餐具的卫生状况,特别提出"高温烘干"问题,也说明这方面值得提升
- 对人大食堂在预防生物性污染方面的放心程度较高
- 期待食堂环境的改善



谢谢观看~