

关于“你对你的食堂放心 吗？”的调查研究

罗梦雨

厉笑冉

向孟秋

结构

第一部分：介绍(调查范围、内容和方法)

第二部分：方法和结果的分析说明（实地观察法和问卷调查法）

第三部分：总结

第一部分：介绍

调查范围：四个学生食堂（北区、西区、东区、中区）

调查内容：食堂的卫生环境状况（地面、桌椅、餐具、就餐人口密度、职员着装等方面）

食堂的食品安全状况（食材来源、新鲜度、服务监督等方面）

调查方法：实地观察法

问卷调查法

第二部分：分析说明

- 实地观察法： 卫生环境
 食品安全

三环



实地观察法： 卫生环境

- 餐具清洗



实地观察法： 卫生环境

- 就餐人口密度



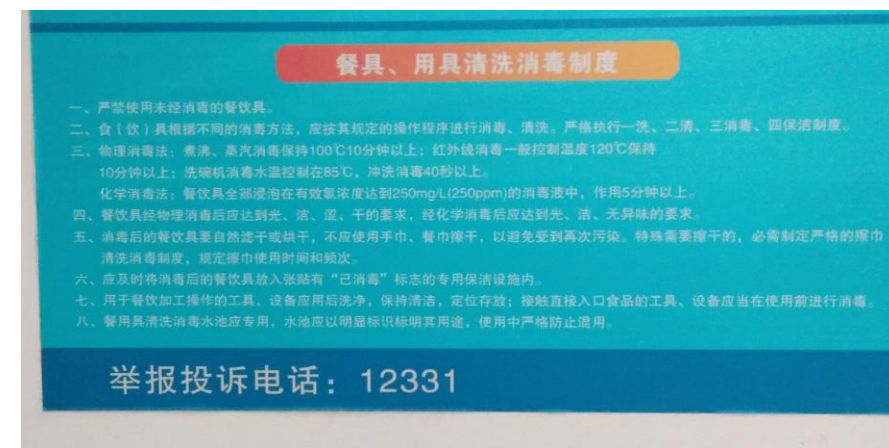
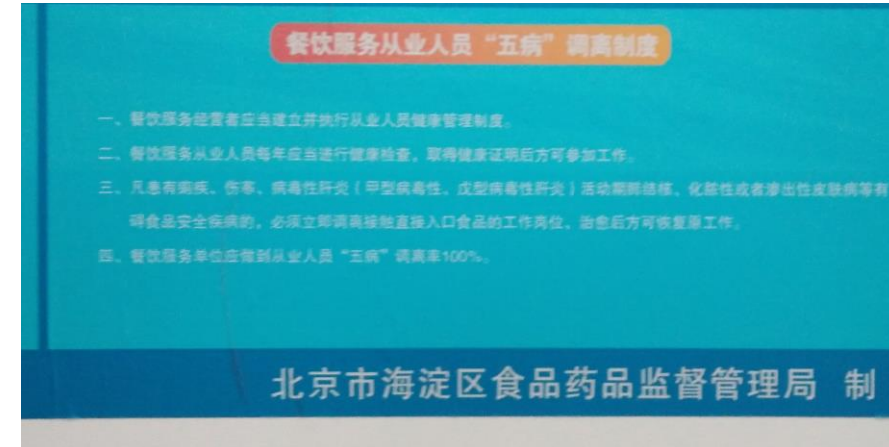
实地观察法： 卫生环境

- 职员着装



实地观察法： 卫生环境

• 其他保障设施和制度



实地观察法：食品安全

• 食材来源和价格

学生基本大伙主要原材料采购价格公示表

(2017年第一期)

(以下价格为2017年2月28日采购价格)

序号	商品类别	商品名称	单位	采购价格(元)	
001	蔬	油菜	斤	1.66	
002		菠菜	斤	2.29	
003		油麦菜	斤	2.70	
004		藕	斤	3.50	
005		青笋	斤	1.56	
006		大葱(山东)	斤	1.56	
007		韭菜	斤	2.70	
008		新土豆	斤	1.35	
009		芹菜	斤	1.56	
010		蒜米	斤	8.84	
011	菜	生姜	斤	4.37	
012		葱头	斤	1.46	
013		蒜苗	斤	4.47	
014		菜花	斤	1.66	
015		豆芽菜	斤	1.35	
016		大白菜(新)	斤	0.78	
017		元白菜(本地)	斤	0.83	
018		白萝卜	斤	0.94	
019		胡萝卜	斤	1.46	
020		西兰花	斤	2.91	
021		豇豆	斤	5.62	
022		茄子	斤	3.33	
023		类	黄瓜	斤	2.81
024			冬瓜	斤	1.04
025			大椒	斤	2.91
026			小椒	斤	2.81
027			西葫芦	斤	2.29
028			西红柿	斤	3.33
029			长茄子	斤	3.33

注：1、以上蔬菜价格均为未经过加工的毛菜价格。

2、蔬菜价格季节性强，淡、旺季波动幅度较大。

后勤集团餐饮管理部
2017年2月28日

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		庆安鑫利达米业有限公司
003	富强粉	北京本乡良实业有限责任公司
004		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	猪肉类	北京顺鑫农业股份有限公司鹏程食品分公司
007		北京二商大红门肉类加工厂
008		北京中润长江食品有限公司
009	牛羊肉	宁夏涝河桥清真肉食品有限公司
010		大厂回族自治县福盛源肉类有限公司
011	冻鸡鸭	北京市融兴顺诚食品有限公司
012		北京福陶兴达食品有限责任公司
013	鸡蛋	固安亚农生态养殖有限公司
014	调料	北京顺天恒丰商贸有限公司
015		北京京盐金龙策商贸有限公司

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

后勤集团餐饮管理部
2017年2月28日

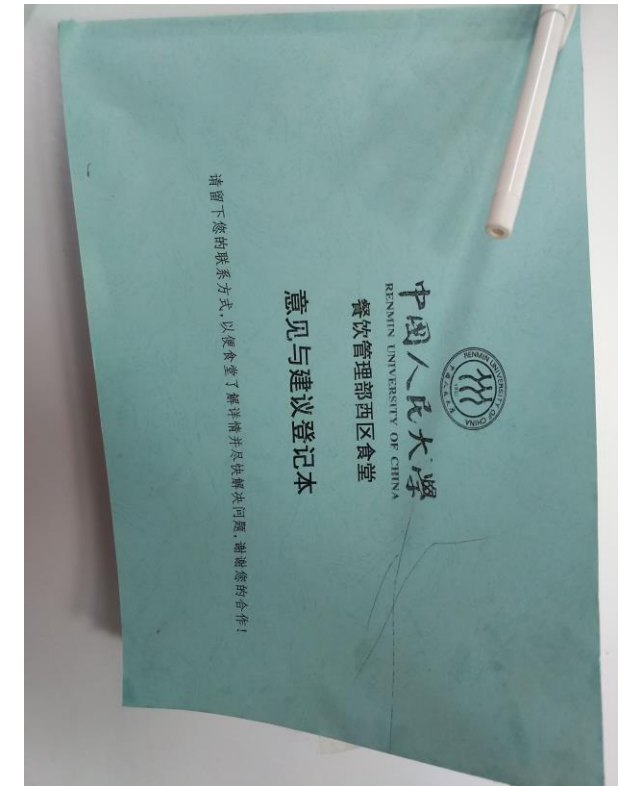
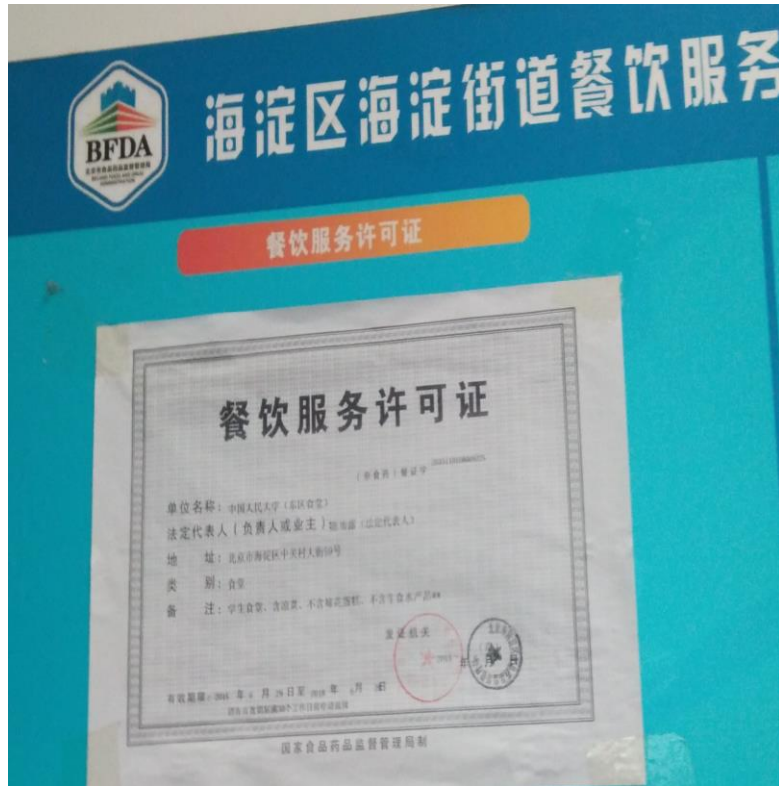
实地观察法：食品安全

- 食材新鲜度



实地观察法： 食品安全

- 许可证和其他



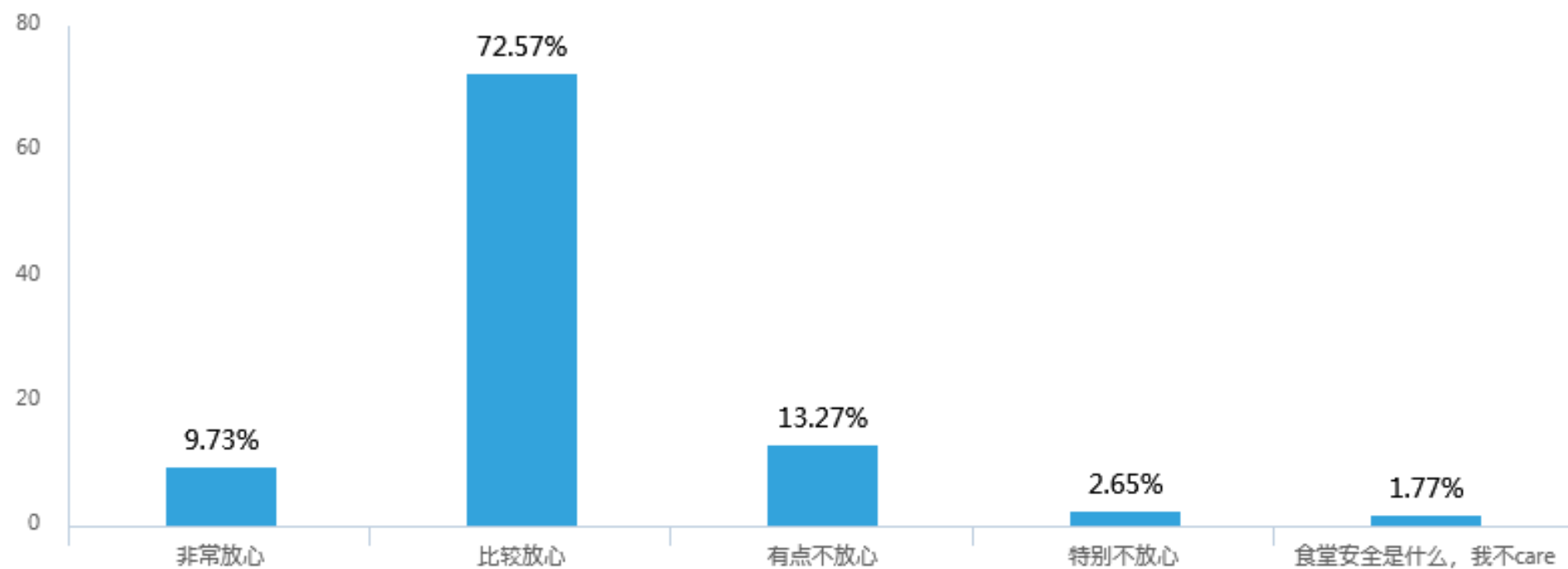
实地观察法： 食品安全

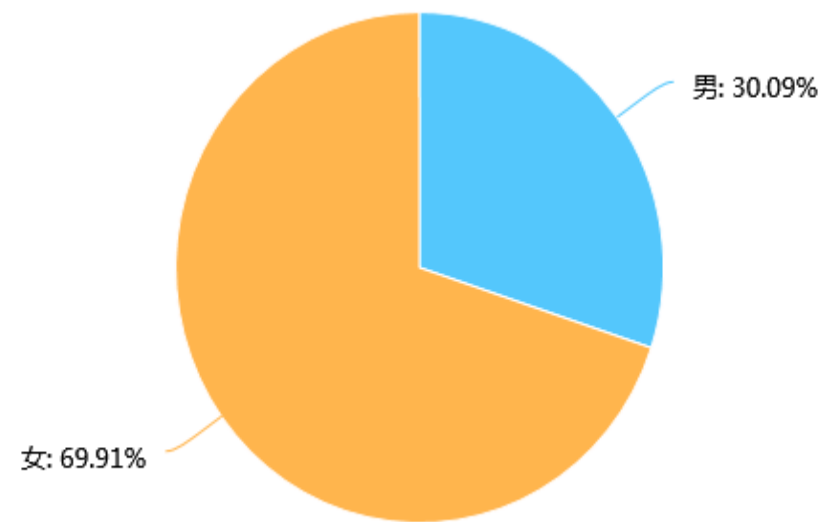
- 后厨： 罗梦雨同学的亲身参观体验

第二部分：分析说明

- 问卷调查法

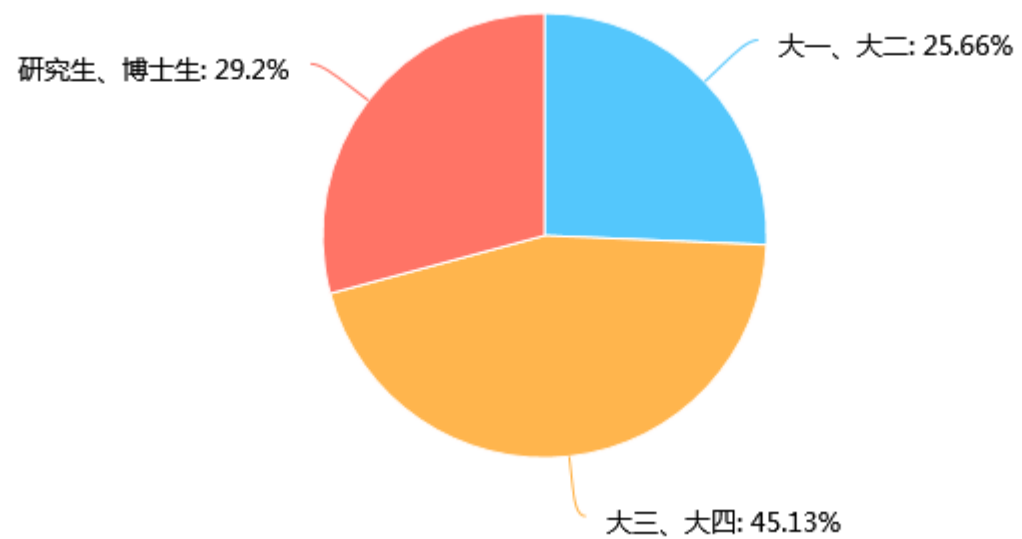
对食堂的放心程度



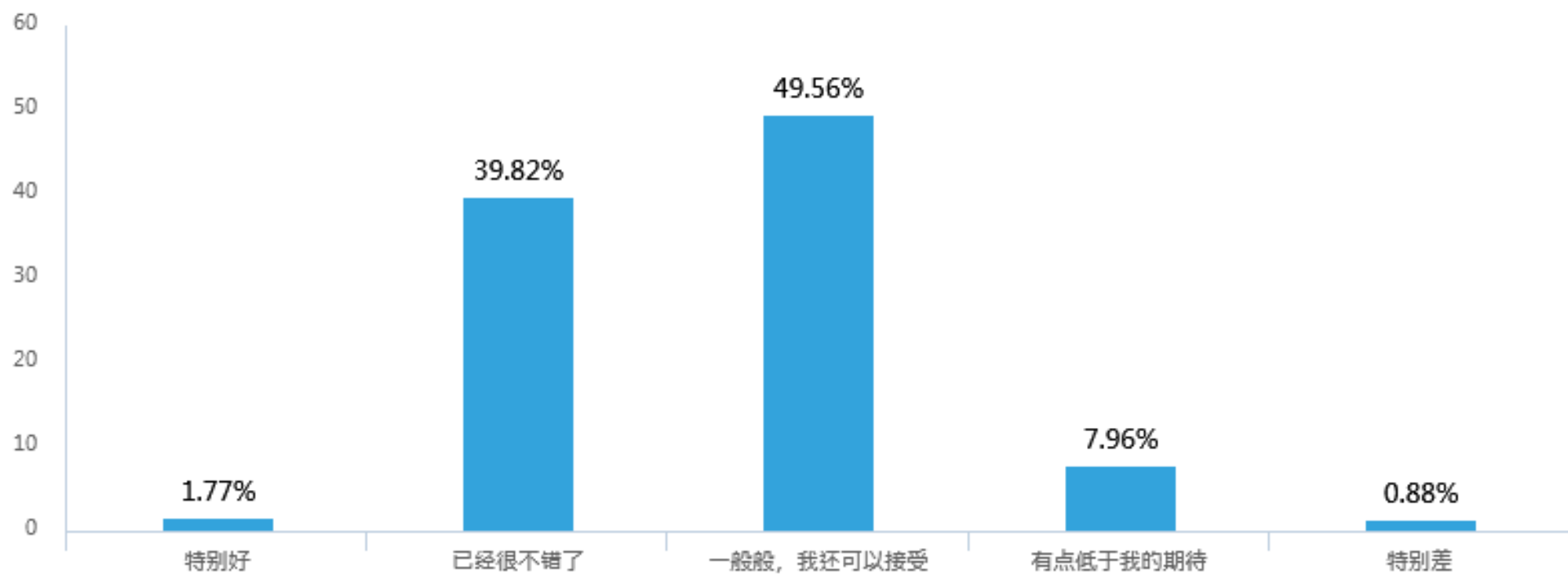


共回收问卷113份

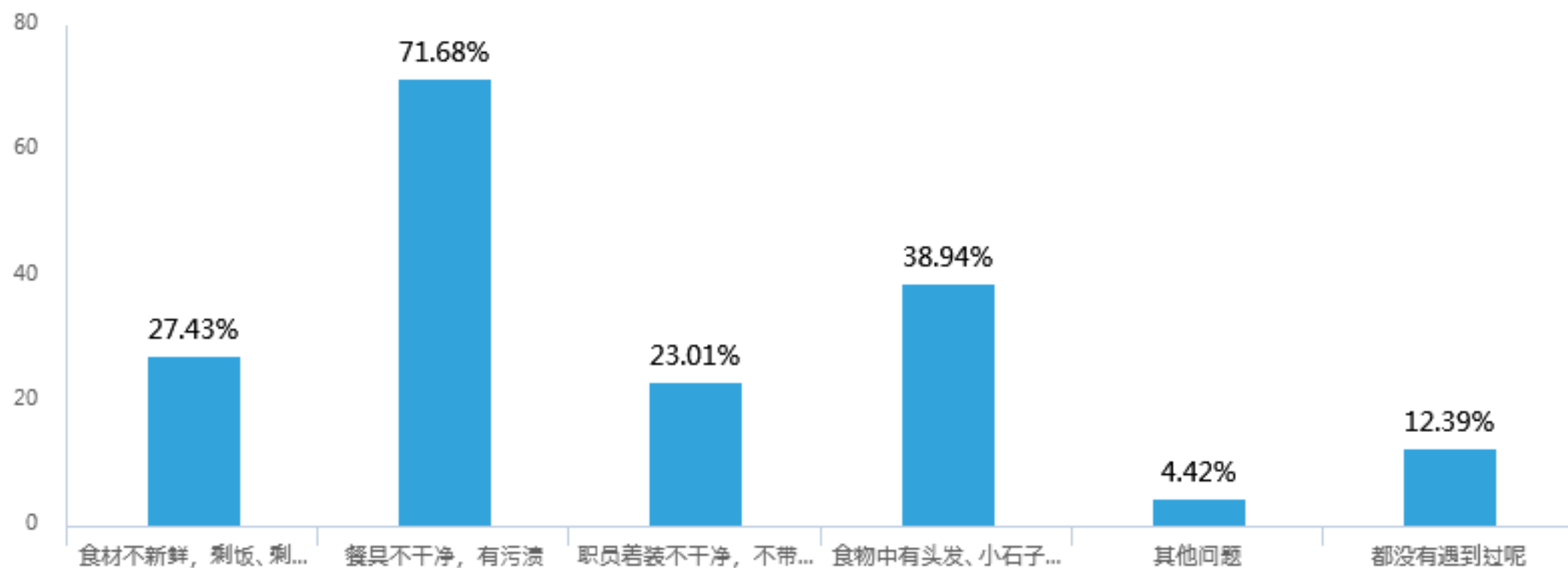
其中有效问卷105份

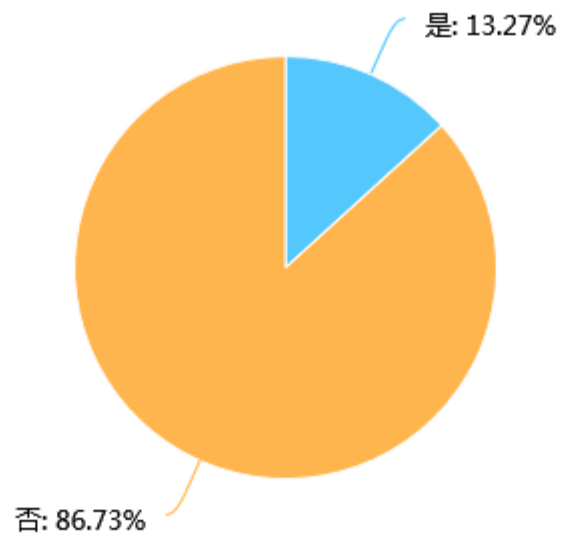


关于食堂就餐环境



在食堂就餐时遇见过的问题



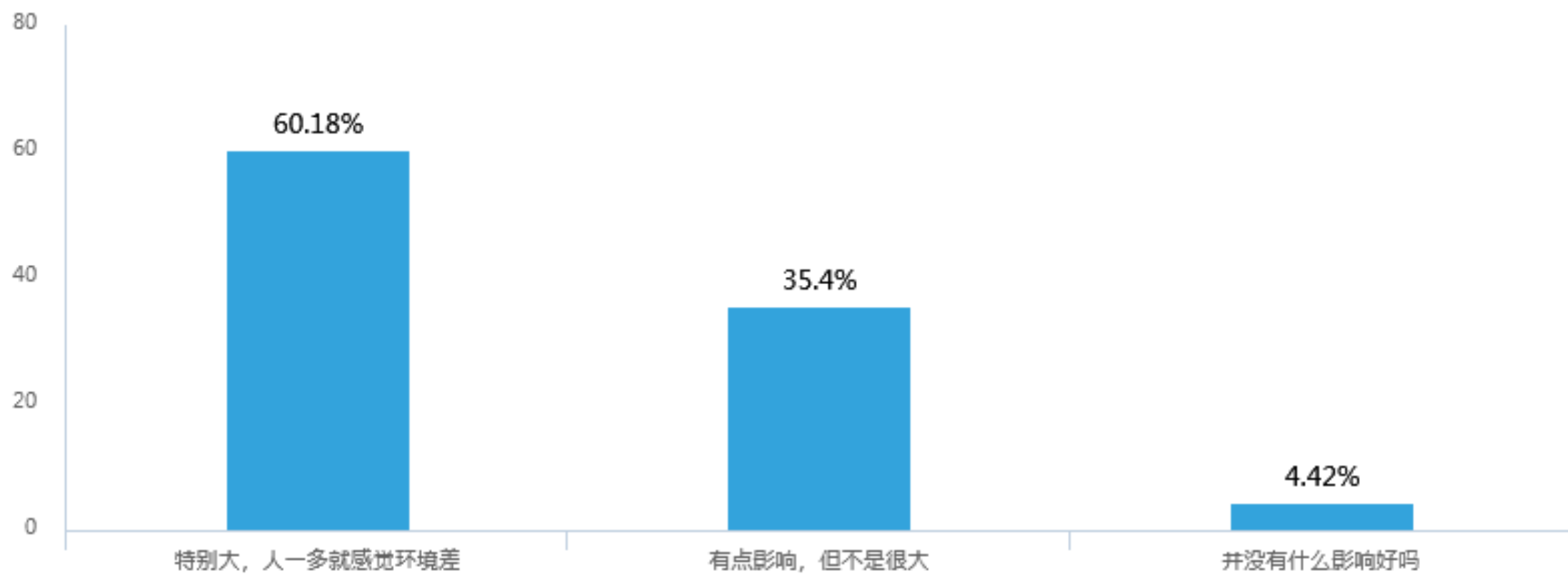


在食堂就餐后是否出现过腹泻、呕吐问题

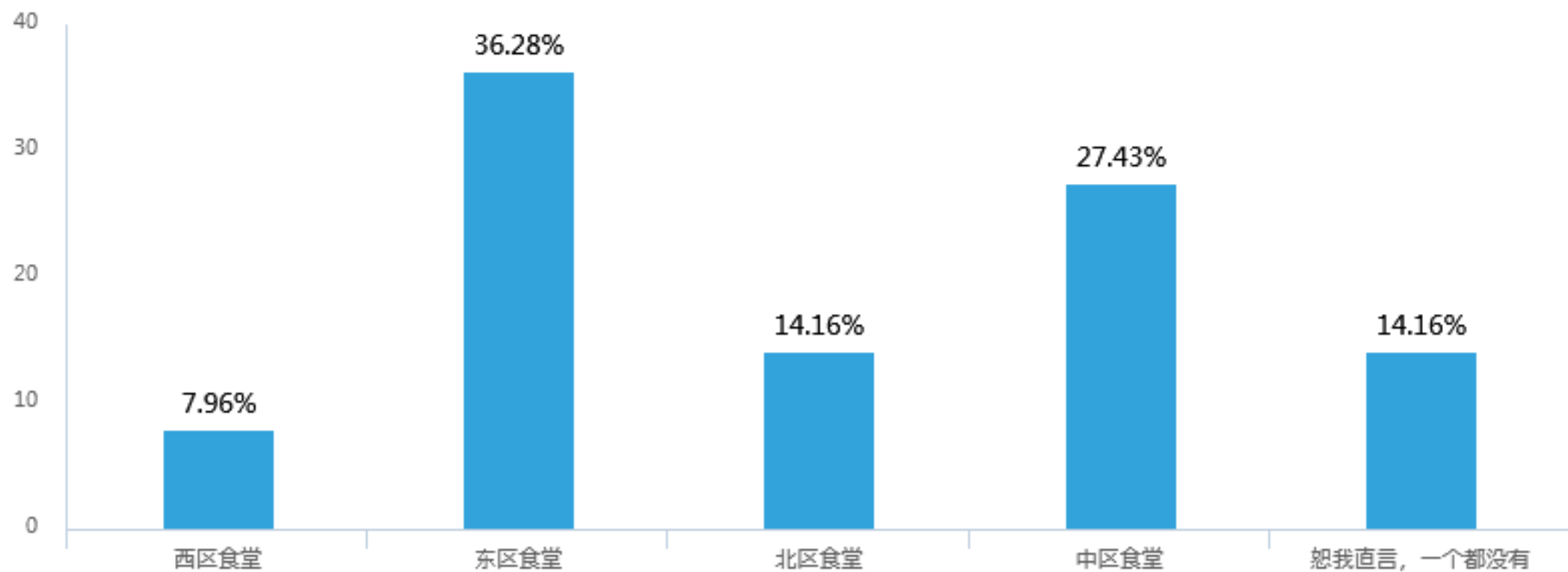
15人表示出现过

98人表示没有遇到过

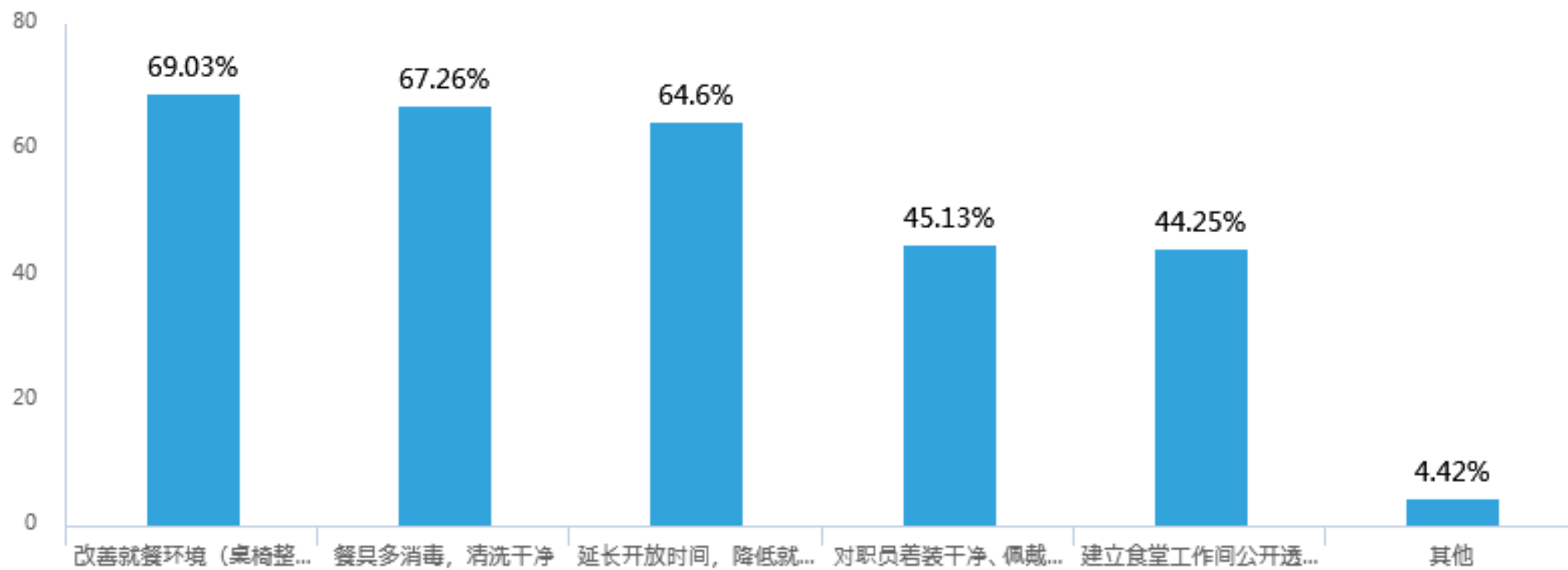
就餐时人口密度对于食堂卫生环境的影响

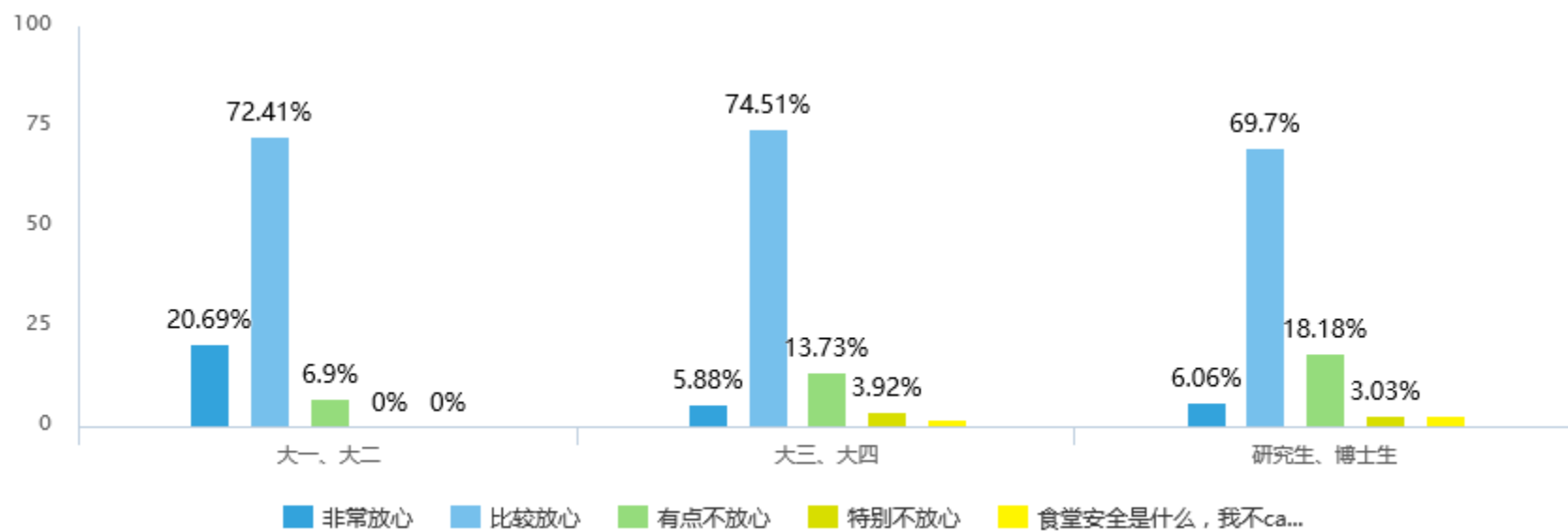
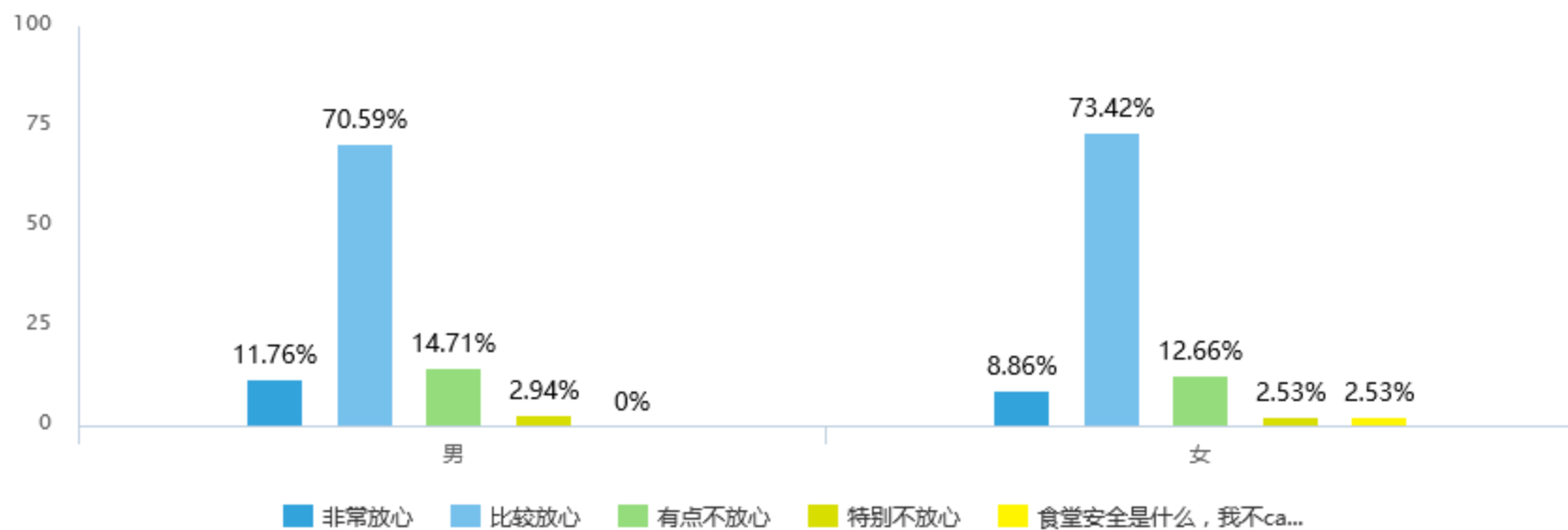


认为哪个食堂环境最为干净



改进方面





第三部分：总结

- 调查结论
 - 总括
 - 从人口密度、食材、餐具、从业人员及食物加工过程五个方面来阐述食堂所存在的问题并给出建议。
- 调查不足

调查结论：总括

- 1.从调查结果来看，人们对食堂的卫生环境和食品安全还是比较放心的
- 2.人口密度会对食堂的卫生环境产生较大的影响
- 3.在食品安全方面，食堂还需要从食材、餐具、从业人员以及食物加工方面继续做工作。

调查结论：人口密度

存在问题：食堂人口密度大时会影响食堂环境卫生

改进建议：

延长食堂开放时间，使人们可以避开食堂高峰。

及时清理掉由于食堂人口密度增加所造成的桌椅、地面不整洁的污渍。

调查结论：食材

出现问题：食材不新鲜

出现原因：

食堂采购原材料价格不低于市场价格，并且，食物原材料供应商符合规范，所以排除由于供应上的因素，所以我们认为食材不新鲜的最大原因在于食物原材料的储藏保存上面。

建议：定期处理不新鲜食材

低温冷藏食材

调查结论：餐具

出现问题：污渍

出现原因：水质过硬和水碱所致

餐具清洗不干净

餐柜不干净

建议：严格餐具清洗流程，并定期检查餐具清洗结果

定期对餐柜进行消毒、清洗

定期更换、淘汰不合格餐具

调查结论：从业人员

出现问题：食堂从业人员着装不洁净；做菜和打饭时不带口罩等

建议：严格检查、监督

建立奖惩机制，对着装不干净、不带口罩者进行处罚

定期更换从业人员着装

调查结论： 食物加工过程

出现问题： 加工后的食物出现异物

改进建议： 学生自觉举报监督

定期进行饭前抽检，及时清理出现异物的食物

简化食物加工流程，尽可能减少触碰食物的人数

调查结论： 其他建议

做好食堂信息公开工作：

定期公开食堂抽检结果

可以建立食堂留言簿的机制，对学生反映问题及时作出回应

调查不足

- 1.没能对食堂负责人和食堂师傅进行访谈，致使调查的信息不够完全
- 2.样本较少，选择样本的过程中存在问题
- 3.问卷调查的内容不够全面、具体