

基层营区食堂全流程卫生监督体系构建与食品安全风险隐患整改效果分析

皮均宁

解放军总医院京南医疗区复兴路门诊部 北京 100842

【摘要】目的：构建适配基层部队营区的食堂全流程卫生监督体系，解决传统监督模式碎片化、滞后性问题，提升部队食堂食品安全管控规范化水平。方法：选取两处占地面积均为 1000000m²的部队基层营区为研究对象，分别设对照组（传统阶段性卫生监督模式）与观察组（全流程卫生监督体系干预模式），从食材采购、储存、加工、消杀、餐具处置、环境卫生六大维度开展为期 12 个月的跟踪监督，统计两类营区食堂食品安全风险隐患检出率、整改合格率、卫生规范达标率。结果：观察组食材储存不规范、加工操作违规、环境卫生不达标等各类风险隐患总检出率显著低于对照组，隐患即时整改合格率、整体卫生规范达标率显著高于对照组，各项监督指标差异具备统计学意义（ $P<0.05$ ）。结论：基层营区食堂全流程卫生监督体系可精准排查食品安全隐患，提升隐患整改质效，筑牢部队饮食安全防线，适配基层部队后勤保障管控需求。

【关键词】：基层部队营区；食堂管理；全流程卫生监督；食品安全；隐患整改

DOI:10.12417/2705-098X.26.19.037

引言

基层部队营区食堂是官兵饮食保障的核心阵地，其卫生安全直接关乎官兵身心健康与部队战斗力稳定。基层营区就餐人员集中、食材供应体量较大，传统食堂卫生监督以定期抽查、事后整改的被动模式为主，存在监督链条断裂、隐患排查不彻底、整改无闭环等短板，难以满足新时代部队后勤精细化、标准化的安全管控要求^[1]。为补齐基层饮食安全管控短板，本文创新性构建覆盖食堂运营全环节的闭环式卫生监督体系，通过对等对照试验验证该体系的实践应用效果，为基层部队食堂食品安全长效治理提供新的理论支撑与实践方案。

1 研究资料与方法

1.1 一般资料

本研究选取某战区两处占地面积均为 1000000 m²、硬件配置与运营规模一致的基层部队营区为研究样本，两处营区均配套标准化官兵食堂，就餐人数、食材采购渠道、工作人员配置、后勤管理制度无明显差异，排除场地改造、人员异动等干扰因素。将 1 号营区设为对照组，食堂配置工作人员 22 名，日均保障 800 - 900 名官兵就餐，采用月度抽查、季度专项督查的传统卫生监督模式。2 号营区设为观察组，基础保障条件与对照组完全一致，研究周期内推行全新全流程卫生监督体系。两组基础资料对比无统计学差异（ $P>0.05$ ），试验对照可比性良好，全程严格遵循部队后勤卫生管理规范开展研究。

1.2 实验方法

对照组沿用部队传统食堂卫生监督模式，监督工作以阶段性、突击性检查为核心，检查周期为每月常规抽查、每季度全面督查，检查范围仅涵盖环境卫生、餐具消杀、从业人员健康资质三大基础维度。针对排查问题下达整改通知，限定 7 个工

作日整改完成，仅做简单复核，无日常巡查、全程溯源及闭环管控机制。食材采购、储存、加工等关键环节依赖人员自主规范，监督干预滞后且覆盖不全，易形成监管漏洞。观察组构建并落地全流程食堂卫生监督体系，搭建“六大监督模块+三重管控机制”的全方位管控体系，实现饮食保障全链条闭环监管。六大核心模块分别为：食材采购准入监督，建立专属供应商台账，实行双人到货核验，核查食材资质与新鲜度，搭建溯源管理体系；仓储储存监督，分区划分冷链、干货、半成品储存区域，每日核查温湿度、食材摆放及防潮防鼠措施，及时清理变质过期食材；加工操作监督，规范食材清洗、切配、烹饪、48 小时留样全流程，监督人员工装穿戴、手部消毒、生熟分区操作落实情况；设备餐具消杀监督，明确消杀流程与频次，每日核查消杀落实情况、留存记录，定期抽检餐具卫生指标；环境卫生监督，常态化巡查操作间、就餐区、垃圾存放区等重点区域，落实日清日结制度，杜绝垃圾堆积、污水残留、蚊虫滋生等问题；人员卫生监督，每月核查从业人员健康状态，定期开展食品安全专项培训，规范岗位操作标准。三重管控机制包含每日常态化巡查、每周专项隐患排查、每月综合考评，对隐患实行分级处置，轻微隐患当场整改、一般隐患 1 - 3 日限时整改、重大隐患停工整改，通过“排查-登记-整改-复核-归档”闭环流程，彻底根治传统监管漏洞。本研究干预周期 12 个月，全程精准记录两组食堂隐患发生、整改及卫生达标相关数据。

1.3 观察指标

本研究设置三项核心观察指标：一是食品安全隐患检出情况，统计两组食材采购、储存、加工、消杀、环境、人员操作六大维度隐患检出率；二是隐患整改效果，对比两组隐患整体整改合格率、即时整改率；三是卫生规范达标情况，依据部队食堂卫生标准，开展 12 个月月度考评，统计两组卫生规范达

标率。

2 结果

表 1 两组营区食堂食品安全风险隐患检出率对比[n(%)]

组别	对照组	观察组	X ² 值	P 值
食材采购隐患	18(3.60)	5(1.00)	7.214	<0.05
食材储存隐患	32(6.40)	9(1.80)	12.368	<0.05
加工操作隐患	45(9.00)	12(2.40)	19.527	<0.05
餐具消杀隐患	29(5.80)	7(1.40)	10.145	<0.05
环境卫生隐患	38(7.60)	10(2.00)	14.289	<0.05
人员操作隐患	26(5.20)	6(1.20)	8.672	<0.05
总隐患检出率	188(37.60)	49(9.80)	68.351	<0.05

由表 1 数据可知，干预后观察组六大维度食品安全风险隐患检出率均显著低于对照组，其中加工操作、环境卫生、食材储存环节隐患降幅最为明显，两组总隐患检出率差异具有显著统计学意义，表明全流程卫生监督体系可有效降低营区食堂各环节食品安全风险。

表 2 两组营区食堂食品安全隐患整改效果对比[n(%)]

组别	对照组	观察组	X ² 值	P 值
隐患总数量	188	49	-	-
整改合格数量	152	48	-	-
整改合格率	80.85%	97.96%	15.628	<0.05
即时整改合格数量	96	45	-	-
即时整改率	51.06%	91.84%	32.147	<0.05

由表 2 可见，观察组隐患整改合格率、即时整改率均远高于对照组，对照组存在部分隐患整改不彻底、延期整改、整改后反弹等问题，而观察组依托闭环监督机制，隐患整改质效大幅提升，整改闭环完整性显著优于传统监督模式。

表 3 两组营区食堂卫生规范达标率对比[n(%)]

组别	对照组	观察组	X ² 值	P 值
月度考评次数	12	12	-	-
达标次数	8	12	-	-

卫生规范达标率 66.67% 100.00% 4.800 <0.05

表 3 数据表明，实施全流程监督体系的观察组食堂卫生规范月度考评全部达标，而对照组近三分之一月份存在卫生规范不达标问题，证实全流程监督体系可实现食堂卫生常态化规范管控，保障饮食保障标准化落地。

3 讨论

部队基层营区食堂饮食保障具有特殊性，区别于社会餐饮，其服务对象为现役官兵，保障场景固定、就餐人员集中、安全容错率极低，食堂食品安全不仅是后勤保障问题，更是关乎部队战斗力生成、队伍稳定的基础性工作。传统基层营区食堂卫生监督模式长期存在管控短板，其核心弊端在于监督体系碎片化、管控时机滞后、责任落实模糊，多以事后督查整改为主要手段，缺乏事前预防、事中管控的全链条干预，无法适配新时代部队后勤精细化、规范化、标准化的建设要求。本研究创新性构建的全流程卫生监督体系，打破了传统阶段性监督的局限，实现了从食材准入到就餐保障、从人员管理到环境管控的全方位覆盖，通过对照试验充分验证了该体系的应用价值，结合本次研究指标结果，从多维度展开深度分析。

从食品安全风险隐患排查结果来看，对照组传统监督模式下，食堂加工操作、环境卫生、食材储存环节隐患最为突出，总隐患检出率达到 37.60%，核心原因在于传统监督仅聚焦固定节点检查，日常管控处于空白状态。基层食堂工作人员长期固定在岗，易出现操作松懈、规范意识弱化的问题，生熟混放、加工器具混用、食材堆放不规范、消杀流程简化等问题频发，且无法被及时发现纠正。同时，传统监督缺乏食材全周期管控思维，仅核查食材到货状态，忽视储存过程中的温湿度异常、食材霉变、过期遗留等隐患，导致储存环节风险高发。而观察组全流程监督体系通过建立常态化巡查机制，将监督关口前移，对高频风险环节实施重点管控，细化各岗位卫生操作标准，从源头规避不规范操作行为，使得各维度隐患检出率大幅下降，尤其是加工操作、环境卫生核心环节隐患得到根本性管控，充分体现了全流程、常态化监督的核心优势。该体系突破了传统监督“重结果、轻过程”的弊端，通过过程化管控实现风险前置预防，契合部队食堂安全管控的核心需求^[2]。

从隐患整改效果指标分析，对照组传统整改模式存在明显的闭环漏洞，整体整改合格率仅为 80.85%，即时整改率不足 52%，凸显传统管控模式整改执行力弱、溯源性差、约束力不足的问题。传统督查模式下，隐患整改多依靠工作人员自主落实，缺乏专人跟踪、复核考评机制，部分轻微隐患易被忽视，部分顽固性隐患存在整改敷衍、整改后反弹的情况，导致隐患无法彻底清零。同时，阶段性检查模式使得隐患发现滞后，部分长期存在的卫生隐患形成固化问题，整改难度大幅提升。观察组构建的闭环整改机制，对隐患实行分级分类管理，明确整

改时限、责任人员、整改标准,全程跟踪督导,整改完成后严格复核归档,形成完整的管理闭环,有效杜绝了整改敷衍、漏改、复发等问题,隐患整改合格率提升至97.96%,即时整改率突破90%,极大提升了食品安全隐患的治理质效。分级整改模式兼顾了管控精准性与高效性,轻微隐患即时处置、一般隐患限时整改、重大隐患停工整改的分级策略,既保障了安全底线,又兼顾了食堂正常保障秩序,适配基层部队食堂常态化运转需求^[3]。

从食堂卫生规范达标情况来看,对照组全年月度考评达标率仅为66.67%,卫生规范管控稳定性不足,核心问题在于传统监督缺乏常态化约束机制,卫生管理呈现“检查时规范、日常松懈”的两极化状态,管控持续性较差。部队营区食堂每日持续运转,环境卫生、器具消杀、人员操作需要长期坚持规范标准,阶段性督查无法维持常态化规范状态。而观察组依托每日巡查、每周排查、每月考评的三重常态化管控机制,将卫生规范标准融入食堂日常运营全过程,倒逼工作人员固化规范操作习惯,持续优化食堂卫生环境,实现全年卫生规范考评全部达标。这一结果证实全流程卫生监督体系可有效解决基层食堂卫生管控碎片化、常态化不足的痛点,构建起长效化卫生管理机制^[4]。

从体系创新价值与应用适配性层面分析,本次构建的全流程卫生监督体系区别于常规餐饮卫生监督模式,充分结合基层部队营区规模化、常态化、军事化的管理特点,针对性优化监

督流程与管控标准,摒弃了社会餐饮监督的通用化模式,更贴合部队后勤保障场景。体系聚焦食材溯源、过程管控、闭环整改、长效考评四大核心创新点,补齐了传统部队食堂卫生监督的短板,实现了从“被动整改”向“主动预防”、从“阶段性管控”向“常态化治理”、从“单一检查”向“全链条闭环管理”的转型。同时,该体系操作流程简洁、管控逻辑清晰,无需复杂硬件配套,适配基层部队后勤人员配置与管理模式,具备极强的基层落地性与推广价值。

同时,结合研究过程可发现,基层营区食堂食品安全管控仍存在可优化空间。部分食堂工作人员食品安全专业素养不足,对精细化卫生规范的落实存在偏差,后续可依托全流程监督体系,同步配套常态化专项培训,强化岗位人员专业能力;此外,可进一步结合信息化手段,搭建食堂卫生监督数字化台账,实现隐患排查、整改、考评的数字化记录与溯源,进一步提升管控效率。

4 结论

本次研究构建的基层营区食堂全流程卫生监督体系,覆盖食材保障、操作管控、环境消杀、人员管理全链条,突破了传统阶段性卫生监督的滞后性、碎片化弊端,可显著降低部队食堂各类食品安全风险隐患,大幅提升隐患整改质效与食堂卫生规范化水平,能够长效筑牢基层部队饮食安全防线,适配部队军事化、常态化后勤保障需求,具备极高的基层应用与推广价值。

参考文献:

- [1] 刘红艳.高校食堂卫生安全的优化研究[J].中国食品工业,2023,(13):72-73+76.
- [2] 高焕娣,胡涛.学校食堂后勤社会化食品卫生监督面临的问题与对策[J].科学咨询(科技·管理),2021,(40):85-86.
- [3] 张建.卫生监督量化分级管理在学校食堂中的应用[J].河南预防医学杂志,2021,32(8):654-656.
- [4] 王丽霞.高校校医院在学校食堂食品卫生监督管理工作的分析[J].国际感染病学(电子版),2019,8(4):254-255.