

# PDCA 在餐饮业食品安全保障体系中的应用

吕青 孙勇 张径舟 刘志海 刘乾坤  
(山东出入境检验检疫局 山东 青岛 266001)

**摘要:**本文对 PDCA 在餐饮业食品安全保障体系中的应用进行了探讨,餐饮业食品安全保障体系围绕着食品安全保障这一中心,运用 PDCA 循环形成了从体系建立、体系实施到验证检查和有效性提升改进的食品安全管理闭环循环,达到保证食品安全的目的。

**关键词:** PDCA; 食品安全保障体系; 餐饮业

“民以食为天,食以安为先”。据世界卫生组织(WHO)统计,发达国家每年约有 1/2 的人感染食源性疾病。餐饮业具有原料品种多、即食性强、工艺流程繁杂、烹饪方法多样、可控性不强等特点,因此规范餐饮业的日常管理,避免食物中毒事故的发生,确保餐饮业食品安全保障体系的有效势在必行。

## 一、PDCA 循环

### (一) PDCA 循环的涵义

著名质量管理专家戴明认为,在组织的任何过程和阶段中总是存在着计划(Plan)、执行(Do)、检查(Check)和行动(Action)四个阶段。计划阶段:通过现状分析,找出存在的问题,针对主要问题制定措施,建立实施计划和工作制度,明确管理的重点;执行阶段:通过具体的实施,根据计划阶段制定的措施、计划和制度,实现计划的要求;检查阶段:检查实施阶段的各种活动是否遵循计划阶段制定的措施、计划和制度执行,验证计划的有效性,综合运用各种统计技术,及时发现和解决执行中的问题;行动阶段:根据检查的结果采取相应措施。一个组织管理体系的策划、建立、实施运行,只有通过 PDCA 循环,实现只有起点、没有终点的持续改进,才能逐步完善而达到更高层次的管理水平。

### (二) PDCA 循环的原理

体系内相关要素构成众多的 PDCA 循环,由这些循环推动整体的 PDCA 循环构成一个相互影响运转的体系。PDCA 循环是螺旋式上升的过程。每循环一次,发现问题解决问题,水平就提高一步。到了新的循环,又有了新的目标和内容,质量水平将更上一层楼,不断解决问题的过程就是水平逐步上升的过程。

## 二、PDCA 循环在餐饮业食品安全保障体系中的应用

餐饮业食品安全保障体系围绕着食品安全保障这一中心,运用 PDCA 循环形成了从体系建立、体系实施到验证检查和有效性提升改进的食品安全管理闭环循环,达到保证食品安全的目的。PDCA 循环在餐饮业的应用如下:

(一) 策划:包括目标的确定及计划的制定。将食品安全保障的要求转化为具体目标,以此为依据配置资源、拟订实施计划。

1. 首先成立食品安全保障小组,小组的人员由采购、品控、加工人员、维修等不同工作的人组成。

2. 确立食品安全保障的目标,识别餐饮业食品安全相关法律法规标准和顾客的要求。

3. 进行食品现状分析。根据自身特点、原辅料、加工工艺、生产环境、运输途径、贮存要求、进餐人员状况等,进行危害分析,查找薄弱环节,重点关注原辅料安全、加工过程中的重点环节、食品可追溯性、过敏原、食品防护、应急等方面。

4. 针对食品安全保障的薄弱环节，制定控制措施。

5. 建立食品安全保障体系，包括食品安全质量标准、操作规程、良好操作规范、标准卫生操作、HACCP 计划、食品防护计划、留样和检验制度、应急预案等，明确具体的操作方法和人员的职责权限。

（二）执行：按照策划阶段制定的目标和建立的体系实施。

1. 对人员进行培训，包括相关的法律法规和食品安全保障体系的要求，明确操作的标准和要求：操作人、操作的内容、操作的频率。

2. 按照食品安全保障计划的要求进行操作，如原辅料的验收时查看合格证，确保无污染、在保质期内；控制不同菜品加工过程中关键环节的温度和时间；对餐具按照标准的要求进行清洁消毒；对应急预案进行演练等，并进行相应的记录。

（三）检查：根据既定的目标和产品要求进行测量、验证、分析和对实施结果的评价，检查符合程度等。

1. 检查的目的是搜集信息，确认是否达到预期目标，确定食品安全保障体系实施的适宜性、有效性和符合性，确定食品安全保障体系是否能够保证食品安全，查找存在的问题，以便于及时采取改进措施。

2. 检查包括内部检查和外部检查。内部检查可通过食品安全保障小组检查人员的操作情况、核查记录、品控人员进行品控和抽样化验、内审、管理评审等多种形式进行。外部检查包括政府管理部门的监督检查、第三方认证、顾客满意度调查等。

（四）行动：采取措施以持续改进过程业绩。

1. 将检查结果进行汇总、分析。

2. 针对存在问题，分析原因，提出切实可行的整改措施，完善食品安全保障体系，在下一个 PDCA 循环中作为改进计划的依据，保证食品安全保障体系持续实施有效。

总之，运用PDCA循环理论，将餐饮业食品安全保障体系划分为策划、执行、检查、行动四个阶段，形成螺旋上升的动态循环，指导食品安全保障工作，使食品安全得到持续的改进和提高。PDCA 循环的应用使餐饮业食品安全保障体系成为不断改进和完善的过程，利用这种科学的管理方法，不断加强食品安全管理，提高餐饮业的食品安全保障水平。