



从田间地头到学生餐桌： 清华舌尖上的安全

■ 金逸堃 许嘉婧 潘陈雨 林子夜 刘 兰 王子琦

周二清晨6点钟，电子系2012级本科生谢成林走进紫荆食堂。这天早上他有8点钟开始的课程，去食堂吃早餐成了他的习惯。在一楼各个窗口转了一圈，他的餐盘上有一片烤面包和一枚煮鸡蛋：“我不喜欢早起吃太油腻的食物，但我觉得早晨就能供应肉饼、火腿，食堂还真挺不容易的。”

食堂每位员工每天都在重复着“不容易”的工作。当第一位同学走进紫荆吃到早饭，食堂使用的食材早已在至少2小时之前按照国际化标准进行了处理。从去土、摘叶、洗菜、切菜、再重洗，再到进入炒锅，基本不会出现返工、工序错乱之类的情况。每日不变的流程体现出

的严苛，才是偌大的园子里食材能够按时供应的保障。

食从何处来

一进夏季，每天凌晨5:30，满载着2万斤西瓜的卡车准时从丰台区的新发地农产品批发市场驶出，在黎明的前夕缓缓行驶70公里的路程，于6:30时抵达清华园。此时的园子静悄悄的，一整天的忙碌还没来得及展开。每到上午的8:00和下午3:00，采购科的工作人员骑着三轮车到团委小红楼对面的仓库装运西瓜，然后便开始向园子里各个食堂和公寓运送这份清华人的消暑必备水果。“一般紫荆和桃李是（订

购)最多的,”周四下午,采购科的工作人员正在组织下午的运输工作。从市场到学校,再从仓库到餐桌,西瓜的供应严格由饮食中心采购科的工作人员负责。

园子里的餐厅每天为5到6万人口供应三餐,仅去年一年的餐饮营业额就达1.6亿元。压力渗透在从采购到运输再到供上餐桌的每一个环节。每日清晨,平静的清华园还笼罩在睡梦的薄雾之下,此时满载食材的车子就已经驶进了清华,为即将开始运作的巨大机器提供一整天的养料。

曾经有一段广为流传的笑话令人捧腹,但是笑话所讲之事却振聋发聩。笑话中说:“国人在食品中完成了化学扫盲,从大米里认识了石蜡,从火腿里认识了敌敌畏,从咸鸭蛋里认识了苏丹红,从火锅里认识了福尔马林,从银耳里认识了硫磺,从木耳里认识了硫酸铜,如今从牛奶里又认识了三聚氰胺。”食品安全是国人心中的痛。而在清华,食品安全是件头等大事。

诚信办伙的源头是伙食的原材料。从2005年开始,清华大学陆续在长白山、呼玛、庆安、平谷、密云、内蒙等地建立起绿色食品采购基地。其中鸡蛋就是绿色食品基地供应的一部分。2007年初,禽流感肆虐北京,教育部的食堂甚至专门派车来到清华调拨鸡蛋。

在食品行业屡出问题的环境下,北京市高校组织伙食原材料集中招标采购。通过集中招标采购不仅降低采购成本,还由于政府监管机构的介入,降低风险。清华更是集中招标采购的大户,采购额高达北京高校总量的27%。

为清华供应西瓜的新发地市场是北京交易规模最大的专业农产品批发市场,市

场日吞吐蔬菜1.6万吨、果品1.6万吨。在全国4600多家农产品批发市场中,这个市场的交易量、交易额已连续十三年双居全国第一,是首都名副其实的大“菜篮子”和大“果盘子”。

每天,饮食中心的采购科会去批发站统一采购蔬菜,每个食堂每天只需把第二天需要的菜打电话告诉批发站,南三环的菜站每天早上就把菜运到食堂,这样保证学生餐盘中的食品都取材于新鲜蔬菜。

市场上黑木耳掺杂造假情况严重,而其营养又极为丰富,是学校师生所必须的天然食品之一。劣质黑木耳水发后1斤只出5-6斤,一般的黑木耳水发1斤可发10斤以上。校园对黑木耳的需求量很大,但是市面上的黑木耳质量令人担忧。经过对各基地的各方面资质深入细致的考察,白河林业局木耳基地满足学校绿色食品采购基地的标准,其黑木耳1斤可发14斤。经过一年的试用后,2005年6月白河林业局绿色食品采购基地正式挂牌。

对于乳制品的保障也不轻松。从乳制品车间投建之日起,原料奶就源于三元的奶站。曾有北京周边地区的奶站联系清华,以低廉的价格希望与学校建立合作关系,但因质量得不到权威保障,被学校拒绝。利用清华的科技优势,



学校还专门设立奶品化验室，在加工过程中多次化验，确保奶制品生产全过程的安全可靠。

用心加工，送上餐盘

已经在桃李二层工作了五六年的李师傅，每天都重复着这样的工作：五点多，食材原料就运到了各个食堂，卸货之后，七点多开始对菜品的清洗择取，接下来开始加工半成品，然后就是炒菜了。每天食堂的每位师傅一个人都要炒十多道菜，当食堂人流慢慢多起来，这些隐藏在橱窗后的工作者从未停歇，需要不断地将卖完的菜品补上。“一般十二点半左右就不炒了，差不多就够了。剩菜也不会留到晚上，我们食堂工作人员就吃掉了。”

卫生部2002年出台了食品卫生量化分级制度，根据食堂的卫生设施、制作流程、管理制度等多项指标的考核情况，将食堂分为A、B、C、D四类，A级等级最高。

创办A级食堂需要学校从硬件和软件上都给予非常大的投入，尤其是必要的硬件装修改造。清华大学食堂布局总体分为物流通道、职工通道和顾客通道，还设立专用洗碗消毒间和冷荤间，整个流程尽可能避免交叉污染。

不仅如此，依照A级标准，在每道菜的操作过程中还要遵循标准的操作程序。以木须肉为例，它的主要原料是黄瓜、鸡蛋和猪肉，如

若个人制作，无非使用两三个盘子陈装食材。但是在食堂进行制作，就要更加规范严格。而对于李师傅来说，每天将这些食材严格依照加工程序进行分类加工，是一件习惯到自然的事情。每天，他都要将黄瓜分别盛放在不同颜色标记的菜筐中，肉和鸡蛋则依次归置在生食盆和半成品盆中，经过加工之后，最终再将成品放入成品盆中。“由于过程中盛放容器有效区分，确保了食品不会交叉污染，有效提高了食品安全等级。”

肉类的清洁和加工分为不同的部门。桃李食堂的师傅白雪东在清华工作了4年多，他是桃李夜宵的主厨之一。

白师傅每天晚上在桃李串烤串，他介绍说：“每天下午3:30，负责洗菜的同事就会开始下午的工作，之后到7:00他们会把洗好的食材送到我的窗口，之后我就开始工作了。”

在紫荆负责操作切肉机器的张师傅，觉得自己“就像一个机器王国的国王，掌控着肉类加工车间。”这些切肉机器都来自国外，能够将肉食加工成四十多种不同的形状。这些设备仅需要6人操作，每天工作近6个小时，就可以满足全校所有食堂的肉类加工需要。离子摄像机等扫描系统可以检查减少异物，提高安全性。

在丁香园食堂后厨，厨房进行无水处理。清洗处用不同颜色的塑料筐分装不同清洗程度的生品，不同的冰柜中存放着不同的食物，冰柜上方贴着标签“生品、半成品”等来进行区别。装食物的不锈钢盆都以铆钉作为标记，区分生熟。

而原十五食堂、现在的豆制品和乳制品生产车间，所有设备都在玻璃房内运行，非工作人员不得入内，生产车间干净整洁。

饮食服务中心在食堂不停伙的情况下，按照A级食堂的标准，对一些食堂的硬件系统进行了修补和改造。在软件上，则从管理



制度上细化,规范食堂的检查记录、自查记录、消毒记录等记录文件。

另外,饮食中心还集中对职工的业务素质开展了培训,面向关键点如冷荤制作人员和新上岗人员进行针对性培训,规范了职工的操作,提升了食品安全等级。

2004年,海淀区卫生局率先在全国范围内推行这一制度,饮食中心当年12月申报并通过了5个A级食堂,2006年,又申报通过3个。2007年为了配合学校教学评估工作,充分体现清华的伙食保障水平,我校又一次性申报并通过了4个A级食堂。

目前海淀区高校共有400多个集体食堂,其中A级食堂共有85个,清华就占12个。A级食堂并不是一过式的评优,而是一套自我不断完善的机制,这套机制有效地保障了师生的就餐安全。

因为关注,所以更精心

2015年4月份,经管学院陈巧灵和她的《中国食品安全档案》引发了舆论的关注。在她编纂的这本档案中,一些不安全食品背后的真相以浅显易懂的方式呈现在我们面前。其实在我们的身边,校园食品安全也是备受关注的课题。

林语堂先生曾感慨,人世间如果有任何事值得我们慎重其事的,不是宗教,也不是学问,而是吃。而清华的学子也是会把吃与学问一道慎重对待。

法学院2013级本科生李思妍和千千万万个普通学子一样,一日三餐在食堂解决,但是回想学校的食品安全管理流程,她似乎是一无所知。“我还是很关心这个问题的,食品是所有人一天都离不开的东西,如果食品出了问题,我们生活的方方面面都运行不好。”

像李思妍一样希望能有更多机会了解校园食品安全制作过程的同学还有很多。热能系2013级本科生郝岳觉得如果饮食中心邀请他去参观食品的加工过程,他非常愿意。因为他觉得“平时没有机会和渠道了解这些事情,而

且挺想知道自己每天的食物经过怎样的工序制作的。”

过去每个学期,学校饮食中心、校学生会权益部、研究生会生活部都会共同主办“饮食中心开放日”。活动中饮食安全中心的老师会带领本科生、研究生参观饮食中心肉加工车间、豆制品、乳制品生产车间和丁香园食堂后厨,参观过程中同学们会戴上一次性帽子、鞋套,穿上白大褂进入食堂观察食品加工流程。

不过,校学生会生活权益部的部长郭焯表示,近期这个活动没有举办。但是生活权益部还是会经常和饮食中心的老师沟通,比如近期艾生权的微信账号上第一时间发布了“西瓜上线”的通知。

清华大学饮食服务中心在人人网上开通了昵称为“清饮”的主页。主页君会发布食堂菜品上新的公告并与同学们互动,也会偶尔俏皮地转载学生关于清华美食的评论。最近的一篇发布则来自2012年底。

翻开主页君的日志,其中一篇写道:“厚德载物”是清华的校训之一。这不仅仅是学子离开学校、走向社会的一道准则,也是学校内部运行时时刻追求的目标。学校后勤提出的“厚德载物”要发自内心、设身处地地为师生着想,不仅是想师生所想、急师生所急,更要想在师生之前、急在师生之前。饮食中心把“‘以人为本、以诚取信、以质取胜’作为质量方针,坚持诚心诚意地为师生当好家、理好财、办好伙食”。只不过,他们也希望有更多的同学能够参与互动和沟通的过程中,了解清华为打造“美食加工厂”所付出的种种努力。

夜里11:30,桃李的白师傅向最后一个同学供应完烤串后准备下班,一日的工作终于落下帷幕,不过对于食品安全的关注一直未曾改变。毕竟,这园子里把“吃”当做和学问一样是头等大事的,还有像螺丝钉一样运转着的为这个园子提供饱食的人。

(本文转载自《清新时报》第178期)