

街头食品卫生现状与管理

哈尔滨市食品卫生监督检验所 王旭明 张素兰 王玉珍

党的十一届三中全会以来,特别是近一、二年来,在开放、搞活,大力发展经济的大好形势下,食品生产经营企业得到迅速发展。尤其是从事个体经营的小吃部、食品摊床的数量迅猛增加。据1987年以来统计,我市个体经营的小吃部、饮食摊床已有4530户,占我市饮食行业的57.2%,比1984年增加106.20%。个体饮食业的发展为解决广大消费者的饮食需要起到了积极作用,但如何搞好这方面的食品卫生工作,也是一个十分重要的问题。为此,我们进行了大量的调查研究工作,确定了我市街头食品卫生管理的具体要求,为保护广大消费者的健康,保证食品卫生创造了条件。

1. 街头食品的现状

我市街头食品类型大致有,设在农贸市场内的,街道委办组织的摊区内的,早、夜

市自由形成的,还有随处流动的食品商贩。据有关部门初步统计,我市有农贸市场34处,街道委办的摊区52个,早市13个,夜市18个。全市从事街头食品生产活动的有137处,从业人员9400余人。

农贸市场的食品摊床,一般多以摊车为主,基本做到定地点、定人员、定时间、定设施、定经营品种。经营品种多以定型食品为主,如果子、麻花、烧饼、油饼、炸糕及熟肉制品等。食品摊区多是一家一户的老人、家庭妇女经营的。品种以大米粥、大楂子粥、豆付脑、各种小菜、凉拌菜及拼盘等。早、夜市经营的情况和摊区相似。但流动性很大。流动摊贩经营的多是包子、煎饼合子、馅饼、夹肉烧饼、牛奶、咖啡及冷饮等。

目前,农贸市场由工商部门管理,设市

成份,具有易于微生物生长繁殖的特点,因此在夏秋季节加工单位要坚持以销定户、夜班加工、凌晨运输、隔夜回锅加热的原则。销售单位特别是个体零售者,必须配备冰柜,确实做到冰柜冷藏,禁止经营易腐品种(如折骨肉)。改善郊、县经营的卫生条件,做到专卖间专用,禁止露天经营。食品卫生监督部门加强定期监测和不定期抽测;对个体生产经营者坚持先培训、后发证;加强宣传,普及《食品卫生法》及卫生知识,售卖实行信誉卡制,加强群众监督等等

6. 小结:

本文通过对天津市连续六年熟肉制品监测结果的统计分析,对本市熟肉制品的卫生监督管理现状进行了初步的卫生学评估。文

章还参考各地资料,探讨了我国现阶段,作为街头食品中重点管理的对象熟肉制品的卫生管理及其关键控制环节。提供了个体熟肉制售者的食品卫生自身管理的管理经验。

参 考 文 献

- [1] 阳本华,肉类食品卫生质量失控及其对策。全国食品卫生监督管理专题学术会议论文摘要。1988, 35
- [2] 丁秀英,等。1986年北京市食物中毒总结;食品科学1987, (10): 44
- [3] 丁秀英,等。1987年北京市食物中毒总结;食品科学1981) (10): 48
- [4] 郑鹏然,等。论改进食品卫生工作的社会途径。中国食品卫生杂志1989, 1. (1)2-5
- [5] 任金法译:1986年日本食物中毒概况 食品科学 1988, 10:47-48

场管理所。街道委办的摊区是今年新开设的,还未走向正轨,存在问题很大。早夜市虽然管理了几年,但由于流动性大,食品卫生问题始终未能很好解决。

2. 街头食品卫生存在的问题

在农贸市场内出售的食品,多数从业者能做到五有,即有卫生许可证、健康证、营业执照、售货工具,餐具消毒设施。卫生部也有要求。从对254户街头食品的调查结果来看,农贸市场好于早、夜市,早、夜市好于街道委办,其主要问题:

2.1 经统计无证经营十分普遍。检查254家小吃部、摊床,无卫生许可证的占78.3%;检查509名从业人员,无健康证的占73%。对69名无健康证的商贩检查乙肝表面抗原,有4名阳性,其中3人表面抗原滴度为512倍。

2.2 餐具不消毒十分严重。检查125家,餐具不消毒的占90.4%,街道办事处办的小吃部不消毒的占93.4%。对86份餐具进行微生物检验,仅有两份达到省市规定的餐具卫生标准(细菌总数 ≤ 20 个/ cm^2 ,大肠菌群 ≤ 3 个/ 100cm^2),不合格率达97.7%。有的细菌总数高达240,000个/ cm^2 ,是标准的一万二千倍,大肠菌群高达2,400个/ 100cm^2 ,是标准的八百倍。检查35份洗碗水,其细菌总数达2,400—320,000个/ml,大肠菌群超过2,400个/ 100ml ,只是一盆洗碗水,油污混浊仍继续使用,污染餐具。

2.3 卫生设施差。检查街道委办第三产业小吃部94家,均无上下水设备、洗手设备及餐具洗消设备,检查早、夜市113家摊床,无防尘设备的占54.2%。

2.4 畜禽肉类漏检情况严重。检查9个市场的514份畜禽肉,未检疫的占65.6%,其中猪、牛肉未检疫的占14.3%,白条鸡未检疫的占76%。

3. 街头食品不卫生原因的分析

目前,街头食品卫生很差,无证经营到处可见,违反食品卫生法的问题比比皆是,造成街头食品卫生失控的问题较严重,对广大消费者的健康是一种严重威胁,分析其原因,主要是:

3.1 某些领导思想认识不端正。在开放、搞活,大力发展经济的大好形势下,某些领导将发展经济与贯彻《食品卫生法》对立起来,认为《食品卫生法》及其他食品卫生法规束缚了个体经济的发展,因此提出让卫生部门放宽政策,竟发生了由街道办事处发放临时营业证即可从事食品生产经营活动的怪现象。

3.2 职能部门管理不严。按《食品卫生法》第二十七条规定,工商、农牧、卫生部门应各司其职,各负其责,但工商部门严格收费,放松管理,农牧、卫生部门人员少,监督、检举覆盖面低。街道办事处只收费不管理,所以只靠几次有关部门的联合监督检查,对一些违法户震动不大,致使街头食品卫生不能根本改变面貌。

3.3 个体从业者们主管部门法制观念淡薄。街道办事处办的第三产业,饮食小吃部、摊区违法事件频有发生。当问起为什么无证经营时,答曰:“我们是第三产业”。街道办事处守法的自觉性差,法制观念淡薄。经街道办事处发的临时营业证或口头同意,个体从业者便可经营的违法事件比比皆是。

3.4 《食品卫生法》的宣传不够普遍。《食品卫生法》实施已经五周年了,但食品卫生法的宣传还不够普及,不少从业者还存在着为什么要求这么严的思想,有的群众存在着“不干不净,吃了没病”的错误思想。那种对食品卫生差的违法事件,广大消费者揭发检举、制止的局面尚未形成。

4.4 街头食品卫生管理

为了搞活经济,繁荣市场,满足广大消费者饮食的需要,我们集中时间抓了一段街

头食品卫生管理工们,现将卫生管理做法和规定分述如下。

主要做法:在指导思想上,要把搞活经济和执法的关系摆正,同时监督与指导相结合,宣传与处罚相结合,在具体做法上要从调查入手,总结存在的问题,培养典型进行推广;在日常管理方面,工商、卫生、农牧部门结合起来,协助一致进行综合治理,提出市场、早、夜市及摊区管理规定。

4.1 设施方面的要求

4.1.1 市场、摊区由区、工商局、街道办事处统一规划,统一建设。食品商亭、车、摊床、凉篷、食品货箱统一规格、样式。不准乱搭乱设。

4.1.2 经营场所的选择,应由区政府牵头,卫生、工商、城建、环卫等部门参加,共同审定。路面应是柏油路,市场、摊区路面要封闭,不准机动车辆通行。

4.1.3 从业人员随身“三带”(扫帚、撮子、抹布)。

4.2 工商管理要求

4.2.1 市场、摊区商品分类摆设,明码标价。

4.2.2 市场内从业人员统一服装,统一胸签,统一衡器。

4.2.3 市场、摊区的商贩要定点经营,不得随意串动位置。

4.2.4 商贩“三证”不全,防尘设备不合格者禁止进入市场、摊区从事经营活动。

4.3 食品卫生管理要求

4.3.1 从事食品经营的从业者必须经区防疫站体检合格,办理卫生许可证,由区工商局发营业执照,方可经营。营业时必须是亮证经营。

4.3.2 不准露天加工熟食品,室外加工出售熟食品时必须有三面围棚的防尘设备及防蝇设备,不准露天摆地桌。

4.3.3 销售直接入口食品的商贩,必须备有防尘玻璃罩的固定摊床或售货车,食品必须

存在清洁的搪瓷盘内。

4.3.4 小吃摊床必须有餐具洗刷的专用设备。可根据实际情况由工商局、街道办事处设餐具统一消毒点,或自带一洗二刷三冲四消毒的设备,也可一次备足已消毒的餐具。

餐具必须做到一用一消毒,顾客不得在同一器皿中直接食用咸菜、小菜。

4.3.5 小吃部必须有上、下水设备,流水洗手设备,餐具洗消设备及防尘、防蝇设备。

4.3.6 畜禽肉必须定点销售,严格检疫,严禁未经检疫的畜禽肉流入市场,坚决取缔流动商贩出售生肉生禽。

出售畜禽肉制品必须索取发货票、合格证或化验单,严禁从非法加工点进货。

4.3.7 销售直接入口食品必须实行工具售货,货款分开,不准用手抓,不准用书、报纸包装食品。

4.3.8 从业人员必须备两套白色工作服、帽,保持着装整洁。

4.4 环境卫生要求

4.4.1 市场、摊区要设专职清扫保洁人员,坚持集中清扫,整日保洁。

4.4.2 市场、摊区应设垃圾箱,及时清运,不准堆积;不准乱堆乱放,不准随地大、小便,不准乱扔杂物。

4.4.3 从业者实行五米内卫生自包,定点清扫,随时保洁。

4.5 贯彻卫生管理要求的具体措施

4.5.1 明确管理责任,按照谁办、谁管、谁收费、谁负责的原则。卫生、工商、环卫、农牧各部门各负其责。对违法问题处罚时,也要追究直接管理部门所负的责任。

4.5.2 市场、摊区成立管理委员会,吸收从业者代表参加,加强管理。

4.5.3 区工商局要开展市场、摊区评比活动,评选文明市场、摊区。每月抽查一次,年终总评,奖优罚劣。