

部 1996 年 9 月 10 日发布的《学生集体用餐卫生监督办法》均未将幼儿园列入监督管理的范畴,使之无法可依,给管理工作带来一定的难度,成为食品卫生监督管理的一块盲区。

表 各类幼儿园食堂卫生设施对照表

类别	园数	有消毒		有保洁		有冷藏		案板刀具		有防蝇		有工作		有洗手		有更衣	
		设施	%	设施	%	设施	%	生熟分开	%	防尘设施	%	衣帽	%	设施	%	设施	%
全民	15	13	86	14	93	12	80	12	80	11	73	15	100	15	100	14	93
集体	8	6	75	6	75	4	50	3	38	4	50	8	100	8	100	6	75
个体	37	7	19	12	32	19	51	6	10	14	23	17	46	33	55	7	19
合计	60	26	43	38	63	35	58	21	35	29	48	40	67	56	93	27	45

4 建议

幼儿园食堂的食品卫生管理工作应纳入《食品卫生法》与《学生集体用餐卫生监督办法》的管辖范围。因为:幼儿园儿童逐年增多,而且大多数有在园用餐的需要;幼儿年幼,抵抗力差,如不按《食品卫生法》管理要求,将对幼儿身体健康,保障下一代健康成长,极

为不妥。此外,食品卫生管理专业要求高,管理人员需有一定的专业知识,食品卫生管理有一定的规律性,因此由其他部门代管理难以达到应有的效果,建议在目前幼儿园的食品卫生管理尚未列入监督管理对象的情况下,幼儿园应与食品卫生监督部门加强合作,取得指导,搞好园内的食品卫生管理。

速冻食品中小肠结肠炎耶尔森氏菌污染状况及分析

陈 倩 周国成 吴桂红 北京市卫生防疫站 (100013)

小肠结肠炎耶尔森氏菌 (*Yersinia enterocolitica*) 广泛分布于自然界,为人畜共患病的病原菌之一,也是新近被引起注意的一种可引起食物中毒的病原菌。^[1]生肉、奶制品带染本菌情况及由此污染食品和饮水所致的食物中毒国内外均有报告。^[1,3,4]目前社会生活节奏加快,冷冻食品工业方兴未艾,各类速冻食品层出不穷,消费量与日俱增。但有关速冻食品的小肠结肠炎耶氏菌带染情况尚未有报告。为了解本市速冻食品的卫生状况,探讨更为实际简便的自食品中分离小肠结肠炎耶氏菌的检验方法。我们于 1996 年 4~7 月对送检的生冻及熟冻食品共 59 件进行了小肠结肠炎耶氏菌的检验及污染情况分析,现将结果报告如下。

1 材料与方

1.1 试样来源 厂家送检的生制速冻食品 49 件,其中肉排类 20 件,速冻饺子类 18 件,速冻丸子类 11 件;熟制速冻食品 (包子、豆包等)10 件,所有试样均

在保质期内。
1.2 菌株 由卫生部食品卫生监督检验所提供。
1.3 培养基和试剂
冷增菌液 PSB pH 7.6 PBS+0.15% 胆盐+2% 山梨醇。
碱处理液 0.5% NaCl-0.5% KOH 溶液。
CIN 培养基 (Oxoid 生产)
CIN-I* 培养基 抗菌素为头孢拉定,其它成分同 GB 4789.28-94 中 4.47 的 CIN 培养基。
改良 Y 培养基 见 GB 4789.28-94 中 4.48。
肠杆菌科综合鉴别培养基 见卫生防疫微生物检验操作规程。

1.4 仪器

VITEK-AMS 微生物自动生化分析仪 (梅里埃-VITEK 公司)

1.5 检验方法

增菌及碱处理 按 GB 4789.8-94 处理
分离培养 取直接增菌及碱处理后的培养物分

3 管理策略

政府重视 首先政府领导应进一步了解并学习有关法规政策,把卫生管理工作做为发展经济工作的重要内容,抽出部分时间下到基层有关部门加强卫生法规学习,组织有关部门同心协力共同制定一套较完整的管理措施,逐渐提高经营者的卫生法规意识,进而繁荣市场。

综合管理 与工商、城管等部门密切合作,对集市做到布局合理、划行归市、分类设摊,同时根据《食品卫生法》明确职责,密切合作。根据我县具体情况,监督员对市场进行经常性监督管理,发现问题及时解决,逐步走向正规化。

加强宣传 深入群众,根据农民文化素质,应依据法规、卫生常识,不断制做一些通俗易懂,有地方民族特色的资料、图片、板报、录像,并以维吾尔语言进行广泛长期的宣传,密切联系群众,在不影响少数民

族风俗习惯的基础上,从最基本的卫生问题讲解,注意饮水卫生,饮食卫生,及个人卫生,疾病的传播途径,使群众产生自我保护意识,维护他人利益,逐步走上文明经营的轨道。

综合执法 在监督机构人员少,工作量大的情况下,把卫生监督员联合起来,组成一个监督科,共同学习加强业务,加强监督机构的内部建设。做好预防肠道传染病及食物中毒的宣传教育工作,加强饮水消毒及餐具消毒,筹建相应的卫生设施。规定一证不得多人使用。加强卫生法规教育及上岗培训工作,每年最少组织一次卫生评比活动。从中选出先进执法户给予适当的奖励,对卫生违法者按法规处罚,做到有法必依,执法必严,加大执法的力度,树立《食品卫生法》的威信,从而提高食品从业人员遵法守法的自觉性和食品卫生知识水平及自我保护意识。

兰溪市城区幼儿园食品卫生管理现状

王以新 孙樟英 徐玉梅 浙江省兰溪市卫生防疫站 (321100)

随着改革开放的进一步深入,各类办幼儿园的机构日益增多。但目前幼儿园的食品卫生监督管理还未纳入正规渠道,这对幼儿的健康成长极为不利。在入园幼儿逐年增加的情况下,有必要把幼儿园食品卫生监督管理尽早纳入法制化管理,预防食源性疾病的传播,保障幼儿身体健康。

1 现状

我市城区共有幼儿园 60 所,其中全民 15 所,集体 8 所,个体 37 所,分别占 25%、13%、62%。共有教师 216 人,保育员 78 人,130 个班级,幼儿 3 243 人,食堂炊事员 76 人。

2 食品卫生方面存在的问题

2.1 本次调查的 60 所幼儿园食堂均无食品卫生许可证,食堂炊事员无健康证,均未接受食品卫生健康体检和食品卫生知识培训,其健康检查管理由市妇幼保健所进行,体检项目中未列入肠道致病菌检验,所以说还未纳入食品卫生管理范畴。

2.2 食堂卫生状况差 60 所幼儿园厨房大的 30

m²,小的 2 m²,22 所无单独厨房,有的设在幼儿教室里,有的在教室门口,有的与邻居合用,有的在露天搭棚。大部分因陋就简,没有瓷砖墙裙,无加工间,32 个幼儿园使用塑料饭碗,难以清洗消毒。餐具消毒法为煮沸、化学法、电子消毒柜消毒,每餐消毒的 14 所,占 23%。

2.3 食堂卫生设施不齐 尤其是个体幼儿园卫生设施差,详见表。

2.4 食堂卫生制度 全民幼儿园 15 所有制度,集体 8 所有,个体只有 9 所有卫生制度,28 家食堂无卫生制度。

2.5 食物中毒事故时有发生 1996 年 5 月,本市实验幼儿园发生一起因致病性大肠杆菌污染熟土豆,给幼儿课间餐食用而引起的食物中毒。幼儿中毒 54 人,教师 3 人。该园食堂炊事员中有 2 人检出致病性大肠杆菌。

3 主要原因

幼儿园食堂一直未纳入食品卫生管理范畴,我国 1995 年 10 月 30 日正式颁布的《食品卫生法》,卫生