

产企业提出实施 HACCP 控制的要求,以提高产品卫生质量。

20 个食品包装材料与容器卫生标准 该类标准已实施 10 年,这 10 年也是食品工业发展最快的 10 年,随着高新技术的引进、化学工业的发展和外贸的需要,新的包装材料、各种食品涂料及加工助剂的使用,使得该类标准已不适用市场经济发展的需要。对一些新的食品容器原料的配方、生产工艺及使用情况要进行卫生学调查,对一些指标进行验证,作适当的修订。

标准文本编写不规范 从复审的所有标准文本来看,标准编写和 GB/T 1.1—1993《标准工作导则,第 1 单元标准的起草与表达规则第 1 部分:标准编写的基本规定》和预防医科院标准处 1997 年 3 月编写的《标准编写及审批指南》规定的要求差距较大。标准是以特定形式发布,作为共同遵守的准则和依据,所以,在修订以上各标准时应十分重视标准文本的编写质量。

3 小结 综上所述,复审的 124 项标准中都存在不同程度的问题,为确保标准的有效性,建议在制定年度计划时首先安排复审后需要修订的项目,并建立国家标准复审制度,保证每项标准都能及时得到复审。

中图分类号:G255.54;R15 文献标识码:C 文章编号:1004—8456(2000)02—0028—03

运用 HACCP 原理保障大型运动会的食品安全

周汉文

(上海市长宁区卫生防疫站,上海 200051)

近几年来,我区承担了东亚运动会、弱智人特殊奥林匹克运动会(特奥运会)、第八届全国运动会(八运会)、世界中学生运动会(世中运会)的接待与比赛任务。运动员、教练员、裁判员等住宿、比赛在我区,卫生监督部门为保证国际、国内大型运动会的食品安全,预防食源性疾病与食物中毒,运用 HACCP 原理,取得了稳定可靠的成效。

1 材料与方方法

1.1 材料 我区关于东亚运动会、特奥运会、八运会、世中运会期间食品卫生保障计划、监督监测报表及专题工作小结。

1.2 方法 HACCP 原理。

2 结果与分析

2.1 HA(危害分析) 对影响运动会期间食品卫生安全众多因素逐个作危害分析,根据严重程度及危险性,找出主要潜在的危害因素与食品从业人员、设施布局、工作用餐具、原料及加工等有关。

2.1.1 食品从业人员 有上岗才数日的新手,有刚换了的厨师班子,有从炊事班转入宾馆不久的厨工等等,食品卫生知识不足。

东亚运上半年开幕,有些人员当年还未体检;八运会、特奥会、世中会下半年进行,多数从业人员体检已过了数月,可能会有新患病者或带菌者。

有的从业人员个人卫生差,留长指甲、懒洗手,工作衣脏,戴工作帽露出长发,都可能污染食品。

2.1.2 设施与布局 对接待运动员食宿的宾馆预检查,发现问题有:G 大厦冷盆间出菜与洗碗间收碗路线交叉;C 宾馆点心制作就在烹调灶台旁,布局不合理;M 宾馆厨房与餐厅相隔一层楼,但送菜无升降机,服务员上下楼梯菜肴易受污染;F 度假村厨房天花板有霉斑、有剥落及防蝇设施不全;S 大酒店冰箱陈旧冷气不足,洗作间荤蔬池未区分;N 宾馆冷盆间净水器滤料数年未换,滤水中细菌总数超过卫生标准等。

2.1.3 工、用具及餐饮具 消毒方法以蒸汽及洗碗机为主,检查中发现洗碗机温度未达标现象;杯具用化学方法消毒,也发现有消毒液浓度不足,擦杯具的抹布不洁现象。部分食具保洁橱不密闭,为开放式架子,食具易受污染;冷盆专间砧板消毒不严,经检验大肠菌群超标;有的单位生熟盛器无区分标记等。

2.1.4 食品原料及加工

进货 验收副食品时发现一条鱼疑似河豚鱼、豆腐干发腻、鲳鱼有异味、牛肉无弹性,将部分死黄鳝加工成鳝丝混入的现象。

仓储 仓库(特别是厨房小仓库)检查发现部分油脂酸败、芝麻酱过期、玉米笋罐头胖听、花生霉变、桶装莲蓉无生产日期标记。

菜谱 含乳类、卤味类、糟醉类食品为较高危险性食品,第二类食品(+)(+)(+)及第三类食品(+)(+)(+),因多环节存在危害因素,需加强管理。

切配 蔬菜浸洗时间过短、虾仁上浆时间过长。

烹调 白斩鸡过于贪嫩切口尚有血水,冷盆装饰围边菜未严格消毒重复使用,油炸食品火力过猛致外焦内生,水果加工前未清洗消毒外表。

上菜 菜肴、点心、水果在自助餐桌上留置时间过长,易受微生物污染繁殖而破坏食物品质。

2.1.5 饮食习俗 国外运动员的饮食习俗一般偏喜冷食,如泡菜、色拉、生食水产品及半生不熟的牛肉等。

特奥会弱智运动员不易自控,不能熟练地剔除鱼刺肉骨,也不擅长用刀削水果皮等。

2.2 CCP(关键控制点) 运动员饮食主要以自助餐形式,中西式结合,品种丰富,饮料、点心、冷菜、热炒、水果等菜谱每日变换达数百种。卫生监督部门提前三个月就开始介入,进行调查摸底及监测培训工作。运动会期间卫生监督人员进驻运动员住地实施现场监督、指导、质控。运用 HACCP 原理,在掌握危害的基础上,分析确定能起到预防或最大程度减轻危害的关键控制点,从而采取相应的控制措施,加强对关键部位的监督检查,有效地保障食品安全。

2.2.1 食品从业人员 领导分管,健全网络,明确质量管理人员,制订计划,落实制度,全体人员的参与合作是搞好食品卫生的保证和前提。

加强从业人员体检 东亚运动会 5 月举行,对从业人员 4 月上旬体检,重点查皮肤、肝、肠道菌。特奥会、世中运会、八运会秋季举办,尽管从业人员上半年已体检,运动会前加做一次体检。运动会期间加强晨检制度,确保上岗人员处于健康状态。

运动会对所有从业人员进行食品知识再培训,严格考试(口试与笔试相结合)。运动会期间,每日与管理人及厨师长开会小结,发现问题及时纠正。

抓个人卫生,每日上岗前检查“四勤”“三白”。

2.2.2 环境设施 运动会前一月就开始对宾馆内外环境开展除害工作,以降低蚊、蝇、鼠、蟑螂的密度,定期监测及杀灭,达到不足产生危害的水平。

抓设施布局,经监督指导,分别解决了原先存在的问题:G 大厦用轻质材料把洗碗间通道与冷盆间出菜通道隔离,避免了交叉污染;C 宾馆开设了点心专间;M 宾馆在没有升降机的情况下,规定密闭盛器送菜并确定专用楼梯通道;F 度假村铲除厨房天花板霉斑、刷防霉涂料并安装防蝇纱门;S 大酒店对冰箱大修,做到霜薄气足;N 宾馆更换了净水器滤料。

冷盆、水果专间是重点 运动会前对净水器水质及紫外线灯管进行监测,如发现距 1 m 紫外线强度 $< 70 \mu\text{w}/\text{cm}^2$ 或灯管使用时间 $> 1000 \text{ h}$,则立即更换。水质必须达到饮用水卫生标准。运动会期间对冷盆水果专间的温度、消毒液、环节、食品每日监测登记,水果用量特别大,备货充足,水果外表事先清洗消毒。

厨房布局为适应短时间多品种烹调的需要,工作台要加宽(用拼接法)或加高(装双层落台),另外,要注意生熟尤其盛器鲜明标记,避免生菜与熟菜交叉污染。

厨房照度充足,设置照明设施需 100 lx 以上。

2.2.3 食具及工用具 饮具用化学药物消毒,其他食具、工用具消毒用煮沸法或蒸汽法或洗碗机(化学与热力相结合)煮沸 100°C 3 min;蒸汽 100°C 15 min;洗碗机温度一般高于 90°C ,含氯消毒液浓度为 250 mg/kg,流

程速度 1 min。要求洗碗人员每班记录温度、浓度和时间,卫生监督人员每日抽查。

饮具药物消毒后,用消毒巾揩干。

蒸汽箱门常不密封,所以不宜为贮物箱,食具、工用具消毒后应及时移入保洁橱,否则,食具等留在蒸汽箱里冷凝积水,易引起二次污染。

保洁橱必须密闭,对开放式架子或改装或更换,至运动会开幕前全部改换完毕。保洁橱内的食具如 2 天未用则重新洗消。

对食具每日采样检验。

2.2.4 食品 卫生监督人员提前一周审核菜谱。根据不同运动员的特点,鱼刺骨较多的食品和油腻食品及需用刀去皮的水果不对弱智人特奥会供应;东亚运期间泡菜由市政府指定某单位特殊加工统一供应。另外,还排除了一些贝壳类与糟醉食品上桌。

参与副食品进货验收。曾发现的疑似河豚鱼及肾上腺都被当即剔除,还发现腊鸡腿发霉及牛肉红肠中混有猪肉成份,马上退货。

对每批油及糖、酒、盐、酱等调味品预先作理化检验,主要项目为桐油、亚硝酸盐及砷。经检验合格,编号登记备用。

严密观察整个烹调过程,发现有违反操作卫生现象及时制止。西餐烹调不贪生嫩,烧透一些。注意掌握烹调火候,一般 80℃,烧煮 10 min, 100℃,持续 5 min;为防止外焦内生,油炸肉食品的油温控制在 200℃以下。

配制冷盆距上桌时间尽量缩短,一般控制在 1.5 h 内。改进色拉的加工方法,原品原料与调料分容器盛放,随用随调。

菜肴当场作快速毒物检验,主要项目为砷、氰化物、磷化物。检验阴性方可上桌。曾发现 2 件蔬菜呈甲胺磷弱阳性,果断撤下,避免了事故。

食品上桌前分别登记品种、时间,上桌后留存时间一般不超过 1.5 h,过时即撤换。

主要食品(尤其是冷菜)留样 48 h 备查。

点心间的监督重点为裱花蛋糕,奶油现调现用,蛋糕坯不过期使用。

食品一般不外送。如确因比赛需要,食品经小包装后专人专车限时送达。食用期限为路途所需加 0.5~1 h。

尽量不用装饰性围边菜。

3 小结 如上所述,在保障国内外大型运动会食品安全的工作中,我们运用了 HACCP 原理圆满地完成了任务。运动会前这些宾馆的食品合格率为 72%,环节合格率 80%,食具合格率 91%,运动会期间,食品合格率达到 91%,环节合格率 92%,食具合格率 95%,未发生食物中毒事故。

参考文献:

郑鹏然,周树南. 食品卫生全书[M]. 北京:红旗出版社,1996,7

中图分类号:R155;G811.2 文献标识码:C 文章编号:1004—8456(2000)02—0030—03