

成都市建筑工地食堂卫生状况调查

陈 燕

(成都市卫生防疫站,四川 成都 610021)

近几年,我市旧城改造和城市发展日新月异,市区内常年几十个建筑工程队同时施工。九十年代初期,建筑工地食物中毒或肠道传染病时有发生。它不仅影响了工人的身体健康和工程进度,造成严重经济损失,而且威胁大城市的疫病控制工作。为消除隐患,确保广大建筑工人的身体健康和食用安全,摸索经验指导基层工作,我们对所辖范围的工地食堂作了一次全面的卫生状况调查。现将调查结果报告如下。

1 调查内容与方法

1.1 时间 1997 年 1 月至 1998 年 12 月。

1.2 对象 按分级管理,查我站负责的市建委 9 个工程公司和部分省建、中建工程公司下属的全部工地食堂。区县以下建筑公司食堂不在其内。

1.3 方法

1.3.1 一般卫生状况调查,按集体食堂操作间的基本卫生要求,如有无食品卫生许可证和食品从业人员健康证,室内外环境卫生,设计布局和功能分区情况、基础卫生设施,炊事人员素质等编制统一的调查表,由食品卫生监督人员逐户深入监督检查时填写。

1.3.2 抽样检验,用食具监测纸片法抽样监测熟食装具及工用具的大肠菌污染状况。

2 结果 本次共调查 96 个建筑工地食堂,其中 1997 年前及 1997 年陆续开伙的 49 户,占 51.04%;1998 年先后开伙的 47 户,约占 48.96%。

2.1 遵守法纪情况 96 户工地食堂,搭建前将设计图纸送交卫生审查的只有 16 户,占 16.66%;事先未经卫生审查合格,并未办理食品卫生许可证已开伙的 20 户,占 20.83%;卫生审查提出改进意见后,能认真整改的 90 户,占 93.75%(指固定设施的整改);未办理食品卫生许可证擅自设小卖部销售定型包装食品等的 74 户,占 77.08%;查到食品从业人员(指炊事员)382 人,能出示有效健康证的 356 人,占 93.19%。见表 1。

表 1 办理食品卫生许可证情况

总户数	建前设计图送审		无证开伙		能整改的		无证设小卖部		持健康证上岗	
	户数	%	户数	%	户数	%	户数	%	人数	%
96	16	16.66	20	20.83	90	93.75	74	77.08	356	93.19

2.2 一般卫生状况 见表 2。本次调查的 96 个食堂中,室内外环境比较整洁的 72 户,占 75%;距厕所和浴室等污染源不到 30 m 远的 18 户,占 18.75%;城市施工,所有工地食堂都使用自来水,都安装有完善的上、下水设施。96 户中,95 户食堂为临时搭建的低矮棚舍,只有一户利用未拆的旧食堂;有硬质地面的达 100%,地砖地面 79 户,占 82.29%,水泥地面 17 户,占 17.71%;关键部位瓷砖化(指灶台、墙裙,售饭窗等贴白色瓷砖)的 94 户,占 97.92%;设防尘顶板(指用竹胶板或层板,寸板等吊顶)的 91 户,占 94.79%。

表 2 成都市工地食堂的一般卫生状况

总户数	环境整洁		距厕所不到 30m		硬质地面		关键部位瓷砖化		防尘吊顶	
	户数	%	户数	%	地砖	%	水泥	%	户数	%
96	72	85.92	18	18.75	79	82.29	17	17.71	94	97.92
									91	94.79

2.3 卫生设施 见表3,由表3可见,工地食堂操作间能按功能分区布局(包括经过卫生审查提出要求能整改的)共92户,占95.83%;有熟食备餐防蝇间的94户,占97.92%;有冰柜或冰箱的96户,为100%;有电子消毒柜的65户,为67.7%;操作间有纱门纱窗的31户,为32.29%;能正确使用卫生设施的42户,占43.75%。

表3 成都市工地食堂基本卫生设施

总户数	操作间 按功能分区		有熟食 备餐防蝇间		操作间 有纱门纱窗		有冷藏设施		有电子消毒柜		能正确使用卫生设施	
	户数	%	户数	%	户数	%	户数	%	户数	%	户数	%
96	92	95.83	94	97.92	31	32.29	96	100	65	67.7	42	43.75

2.4 抽样检验结果 见表4。表中数据显示工地食堂工、用具污染大肠菌较严重,大菜盆污染率47.92%;大菜勺污染率为62.22%;熟菜刀墩污染率为93.33%;备餐熟食间案台污染率为100%。

表4 工用具和餐具抽样检验结果

大菜盆			大菜勺			熟菜刀墩			备餐案台			公用餐具		
抽检数	检出数	%	抽检数	检出数	%	抽检数	检出数	%	抽检数	检出数	%	抽检数	检出数	%
96	46	47.92	90	56	62.22	30	28	93.33	18	18	100	130	20	15.38

3 讨论

3.1 调查结果表明,工地食堂虽然存在临时性强,98%以上为临时搭棚,城市施工用地十分紧张等问题,监督管理难度很大。但经过主管部门和卫生监督部门几年的配合,加强管理和监督,其卫生面貌已得到明显的改善。如表2、表3所示。我市许多工地食堂卫生面貌在创迎卫检中受到同行和卫生检查团专家们的好评;加强监督管理工作以来,市级以上的工地食堂未再发生过肠道传染病和食物中毒。回顾九十年代初期,进入工地食堂难于下脚,厨房操作间硬质地面约占20%,紧邻厕所和浴室的高达50%以上,有的还随地大小便,遍地垃圾,已是很大的进步。

3.2 调查监测结果表明,工地食堂从业人员卫生习惯比较差,缺乏卫生法律意识。部分管理人员和90%以上的从业人员都是文化比较低的农村人。他们能吃苦耐劳,能适应此处艰苦的条件和强劳动。但他们不习惯按卫生要求规范性的操作,当监督管理人员不在场时,还按自己的意愿行事,造成不必要的污染,如将生菜,生肉搬到备餐熟食间去切;将菜盆用来装或洗生菜;把个人用品,未洗净的菜、饭菜票、钱、酒、饮料、调味品等放在备餐熟食间造成污染,监测结果显示,大肠菌污染严重。所以,非常关键的问题是要更进一步加强教育和监督。然而由于他们都是临时工,更换十分频繁,给监督管理工作带来很大的负担和压力。

3.3 承包经营食堂带来许多食品卫生方面的问题。目前,我市90%的建筑项目,都由项目经理向建筑公司承包。项目经理为省事和不贴钱,又将食堂承包给个人办理;有的食堂承包人为赚钱,经常购买批发菜;买处理肉等。调查和监督过程中曾发现烂菜发臭情况。另一方面,建筑工人绝大多数是临时组织起来的队伍,来自四面八方,有的直接来自疫区。所以建筑工地食堂引起肠道传染病和食物中毒的危险因素是随时都存在的。

3.4 企业不重视食品卫生工作。目前,我们对工地食堂的监督管理主要是由于市政府重视,责成主管部门加强管理。多数项目承包人和食堂承包人想得更多的是如何赚钱。卫生要求和制度流于形式。个别项目经理财大气粗,不服从上级主管部门一般成员和食品卫生监督员的监督管理,给食品卫生工作的开展造成极大的困难;如有个别基层领导瞎指挥,为赶建一项工程,盛夏之季突然集中七、八个基层建筑队(上千人)施工,由一个食堂制作盒饭供餐,结果不到三天就发生了细菌性食物中毒(此次中毒不在市级管辖范围之内)。

3.5 还有更加临时或流动性很大的工程食堂未管理起来,它们卫生设施和条件很差。如挖土方的整冲队、安装队、筑路队等,他们多数是露天搭棚(编织袋遮雨和太阳),三个石头支口锅、搭个木板切菜,多数没有硬质地

面,吃一餐算一餐,潜伏着很大的食品污染和食物中毒危机。

3.6 食品卫生监督力度不够。许多食品卫生问题需要加强监督力度,然而目前食品卫生监督部门人力、物力不够;分级管理力量分散,甚至互相抵消;卫生行政处罚程序多变而复杂,如罚一千元以上需书写 10 张以上的案卷,使得人少事多的基层食品卫生监督人员难以应付。无疑更增加了卫生行政处罚的难度。

综上所述,我市建筑工地食堂的食品卫生监督管理工作,虽然经过几年的努力,取得了一定成绩,但还存在不少的问题,需更进一步投入更大的人力和物力,巩固成绩,继续做好工作。卫生监督部门必须加快体制改革,以便更好地适应目前形势发展的需要。

中图分类号:R155.6⁺5 文献标识码:C 文章编号:1004—8456(2000)06—0034—03

云南省 100 种特有食物中 VB₁ 含量的测定^{*}

殷建忠 周玲仙 张雪辉 王 琦

(昆明医学院营养与食品研究所,云南 昆明 650031)

为了解云南特有食物的营养成分,填补云南食物营养成分分析空白,为食物资源的开发和综合利用提供科学依据,我们于 1996 年 10 月至 1998 年 12 月对云南省 100 种特有食物进行 VB₁ 含量测定,现将结果报告如下。

1 材料和方法

1.1 试样

1.1.1 试样来源 测定的 100 种食物产自云南省各地区、市、县。由专业人员按“食物营养成分测定方法”^[1]规定的相应方法随机采样(问明产地)。

1.1.2 试样预处理 新鲜蔬菜水果试样取可食部分,洗净再用蒸馏水冲洗三遍,晾干,⁴ 冰箱保存,尽快分析测定。测定时用组织捣碎机捣成匀浆后供测定。豆类、谷类及茶叶类等用粉碎机将试样尽量粉碎保存备检测。

1.2 方法 荧光法 GB 12390—90。^[2]Ex 365 nm,Em 435 nm。

1.3 仪器 960 型荧光分光光度计,上海第三分析仪器厂生产。

1.4 质量控制 先按上法对中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所提供的质控试样进行测定,待测定结果符合要求后,再正式测定试样,每种试样取 2 份平行操作,平均偏差小于 10 %者取平均值报告结果。

2 结果与讨论 云南省 100 种特有食物中 VB₁ 的含量见表 1。

VB₁ 在体内具有参与糖代谢、促进能量代谢、维护神经与消化系统的正常功能和促进生长发育的重要作用。含量较丰富的食物有动物内脏、肉类、豆类、花生及没加工的粮谷类。^[3,4]云南省 100 种特有食物中 VB₁ 含量测定结果与上述文献报导基本一致。本次测定结果可为评价本地区居民膳食中 VB₁ 摄入量提供参考依据。

测定结果表明,VB₁ 广泛存在于天然食物中,同类食物的不同品种之间,VB₁ 含量差别不一,如茶叶类的白雪茶(0.07 mg/100 g)与沱茶(0.01 mg/100 g)相差 7 倍,而水果类的酸角(0.32 mg/100 g)与酸多依(0.002 mg/100 g)相差 160 倍。在不同种类的食物之间,VB₁ 含量差别较大,豆类及制品含量较高,蔬菜、水果、茶叶类含量相对较少。

^{*} 国家自然科学基金资助项目