

表2 微生物指标检测结果 件

品名	检测数	不符合卫生标准数量		不合格率 %
		细菌总数	致病菌	
含乳蛋 10% 以上 冷冻饮品	196	58	2	29.59
含乳蛋 10% 以下 冷冻饮品	4	1		25.00
含豆类冷冻饮品	13	4		30.77
含淀粉或果类冷冻饮品	11	4		36.36
合计	224	67	2	29.91

3 讨论与管理对策

3.1 讨论 冷冻饮品批发部大部分为个体经营性质,经营者只注重经济效益,不愿在卫生设施上投入,经营几年后,原有的设施设备陈旧、破损,加之卫生行政部门监督人员少,任务重,监督力量不足,对发现的问题处理不力,导致冷冻饮品批发部卫生整体水平低。批发部聘用从业人员随意性大,更换频繁,每月更换 2~3 人次,他们大部分文化素质低,卫生知识和法律意识极度缺乏,不知道销售定型包装冷冻饮品要办理健康证和卫生知识培训合格证。抽检冷冻饮品 224 件,不合格 69 件,主要原因是产品在出厂到销售过程中受到微生物的污染。凡此种种

问题表明,在冷冻饮品的经营环节中,存在较大的卫生隐患,如果不加强食品卫生监督和管理,易造成夏季肠道传染病的发生和流行。

3.2 管理对策

3.2.1 严格把好审批关 卫生许可证的新办或年审都必须严格按照办证程序进行现场卫生状况审查,杜绝不审查照发证现象。对一些卫生状况差,卫生设施缺乏的批发部,应给予卫生技术指导,限期改进和完善,对无证经营、卫生条件差不能改进的,坚决予以取缔。

3.2.2 广泛深入开展《食品卫生法》的宣传活动 针对其从业人员文化素质低的情况,监督员可在巡回监督的同时通俗扼要地宣传卫生法律法规,提高从业人员法制观念和卫生意识。

3.2.3 加强对冷冻饮品批发部的管理 应使冷库工作人员知道冷库在投入使用前须彻底清洗消毒,避免一库多用,严禁多种食品混放。严格控制进货渠道,并索取每批产品的检验合格证或化验单,定期清扫和消毒冷库,以避免产品受到微生物的污染。同时,监督部门对冷冻饮品批发部要定期采样检测,一旦发现不合格的冷冻饮品,要追根求源,坚决查处。

[收稿日期:2001 - 02 - 18]

中图分类号:R15;TS277 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2002)01 - 0038 - 02

无棣县夜市食品卫生现状与对策探讨

鲍秀芝 邢正杰 袁玉珂

(无棣县卫生防疫站,山东 无棣 251900)

夜市为繁荣市场,活跃经济,方便消费者生活起到了积极作用。但也带来了许多食品卫生问题,消费者投诉举报事件屡有发生。为了解其卫生状况,探讨管理对策,我们于 2000 年 9 月对无棣镇关夜市食品卫生状况进行了调查,现报告如下。

1 夜市概况与食品卫生现状

1.1 夜市概况

我县镇关有 2 处夜市,共有 128 个食品摊位(168 人),其中个体 122 个,占 95.31%,集体 6 个,占 4.69%。128 个食品商摊的职业,文化程度,经营类别情况见表 1、2、3。

1.2 夜市食品的卫生现状

1.2.1 食品卫生质量低劣 食品标志内容普遍不

全,调查 160 件食品标志,符合《食品卫生法》第 21 条规定的 74 件,占 46.25%,详见表 4。

表1 无棣镇夜市食品商摊职业构成

职业	农民	下岗职工	停薪留职	无业	离退休	合计
摊位数 个	61	29	8	18	12	128
比例 %	47.66	22.66	6.25	14.06	9.38	100.00

表2 无棣镇夜市食品商摊文化程度的构成

文化程度	大专	高中(中专)	初中	小学	文盲半文盲	合计
经营者 名	4	16	79	56	13	168
比例 %	2.38	9.52	47.02	33.33	7.74	100.00

以饮料食品为主,存在掺假掺杂乱制现象,合格率低。调查 2 处夜市均有兑制冰镇水、果味汽水、果味奶的商摊。采样检验 20 份兑制饮料,检出沙门氏

菌 2 份,占 10%,大肠菌群 6 MPN/100 mL,10 份,占 50%,菌落总数 > 100 CFU/mL,15 份,占 75%。

表 3 无棣镇夜市食品经营类别构成

品种	冷食	烤肉串	小食品	面食	肉及肉制品	合计
摊位数 个	39	21	26	14	28	128
比例 %	30.47	16.41	20.31	10.94	21.88	100.00

表 4 无棣镇夜市食品标志缺项统计

项目名称	调查件数	缺项件数	缺项率 %
品名	160	2	1.25
厂名 厂址 产地	160	26	16.25
生产日期或保存(质)期	160	81	50.63
规格(净含量)	160	62	38.75
批号	160	86	53.75
配方(主要成分)	160	39	24.38

熟肉等直接入口食品污染严重 在夜市设摊经营熟食的商摊,无防蝇防尘设施、餐具不消毒占 86.21%。为招揽顾客个别商贩时常抓起食品在空中悬摇,购买者也随意拨翻挑选。

食品进货渠道复杂 调查表明,自制和自由交易购进的占 90.15%,自国营、集体单位批发的仅占 8.5%。夜市食品商摊单纯追求利润,只注意进货价格,不问食品质量。据举报信反映竟有商摊到国营、集体商场专购过期降价物品,到夜市加价出售。

1.2.2 夜市食品经营者卫生素质差 128 个食品商摊,168 名从业人员,进行健康查体、办理健康证的 86 人,占 51.19%。接受卫生知识培训并有培训合格证的 101 人,占 60.12%,穿戴工作衣帽的 58 人,占 34.52%。

1.2.3 无证经营或一证多用现象普遍存在 128 个商摊,有卫生许可证的 89 个,占 69.53%,而证与经营者姓名及经营范围不相符者占 8.9%。

1.2.4 夜市食品经营场所建筑设施不完备 无供

水设施,而有正规熟食售货棚和车的摊位仅为 45%,就地摆摊者占 55%。

2 原因分析

《食品卫生法》宣传和健康教育不力。几年来虽开展了全民的健康教育,但其宣传形式,内容和时间安排不易被群众接收或留下记忆,效果甚微。

政府某些领导片面理解开放、搞活,忽视食品卫生工作,为鼓励夜市经营活动,政府规定不管有无证照(卫生许可证,健康、培训合格证,营业执照)不管经营品种(包括禁止经营的不合格食品)都可参加夜市经营活动。

监督服务意识落后,管理跟不上。工商、卫生、兽医等职能部门片面理解政府规定,认为夜市管不得,使之一直处于无政府状态。

3 管理对策

强化食品卫生法规和卫生知识的宣传教育。首先要注重宣传和开发领导。食监机构应经常就繁荣和活跃夜市,发展食品市场向政府领导献计献策。其次应与广播、电视台合作,辟设食品卫生节目,向全民宣传食品卫生知识。

建立健全夜市食品卫生管理组织与制度,首先是针对夜市存在的问题和具体情况,制定切实可行的“夜市食品商贩卫生管理办法”。其次是各职能部门应强化服务意识,正确看待夜市,将夜市管理纳入正常工作内容。由工商在各夜市点设立市管员或兼职食品卫生检查员,发给证章,负责正常管理和检查。

不断完善食品夜市场的建筑和卫生设施。一是改造现有夜市场地,建设防雨、防风沙、防污染的固定熟食售货棚和活动售货车及非直接入口食品售货台,安装上下水设施等。

[收稿日期:2001-03-17]

中图分类号:R15 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2002)01-0039-02