

表1 各类餐厅餐饮具消毒合格率统计

%

| 年份 | 大型餐厅 | | | 中(小)餐厅 | | | 摊点 | | | 合计 | | |
|------|------|------|-------|--------|------|-------|-----|------|-------|------|------|-------|
| | 份数 | 合格份数 | 合格率 | 份数 | 合格份数 | 合格率 | 份数 | 合格份数 | 合格率 | 份数 | 合格份数 | 合格率 |
| 1997 | — | — | — | 130 | 122 | 93.85 | 80 | 61 | 76.25 | 210 | 183 | 87.14 |
| 1998 | 45 | 37 | 82.22 | 118 | 82 | 69.49 | 330 | 225 | 68.18 | 493 | 344 | 69.78 |
| 1999 | 10 | 7 | 70.00 | 90 | 78 | 86.67 | 160 | 126 | 78.75 | 260 | 211 | 81.15 |
| 2000 | 20 | 10 | 50.00 | 80 | 56 | 70.00 | 100 | 48 | 48.00 | 200 | 114 | 57.00 |
| 2001 | 40 | 31 | 77.50 | 80 | 44 | 55.00 | 80 | 41 | 51.25 | 200 | 116 | 58.00 |
| 合计 | 115 | 85 | 73.91 | 498 | 382 | 76.71 | 750 | 501 | 66.80 | 1363 | 968 | 71.02 |

注:300个客座以上为大型餐厅,100~300个客座为中型餐厅,50~100客座为小型餐厅;“—”为未检。

表2 各类餐饮具监测结果

| 年份 | 盘类 | | | 碗类 | | | 杯类 | | | 筷类 | | | 勺类 | | | 对照 | | | 合计 | | |
|------|-----|------|-----|-----|------|-----|----|------|-----|----|------|-----|----|------|-----|-----|------|-----|------|------|-----|
| | 份数 | 合格份数 | 合格率 | 份数 | 合格份数 | 合格率 | 份数 | 合格份数 | 合格率 | 份数 | 合格份数 | 合格率 | 份数 | 合格份数 | 合格率 | 份数 | 合格份数 | 合格率 | 份数 | 合格份数 | 合格率 |
| 1997 | 50 | 40 | 80 | 74 | 63 | 85 | 10 | 8 | 80 | 8 | 8 | 100 | 26 | 22 | 85 | 42 | 42 | 100 | 210 | 183 | 87 |
| 1998 | 141 | 84 | 60 | 139 | 86 | 62 | 31 | 23 | 74 | 57 | 33 | 58 | 33 | 26 | 79 | 92 | 92 | 100 | 493 | 344 | 70 |
| 1999 | 80 | 59 | 74 | 92 | 72 | 78 | 10 | 7 | 70 | 17 | 13 | 76 | 11 | 10 | 91 | 50 | 50 | 100 | 260 | 211 | 81 |
| 2000 | 94 | 44 | 47 | 61 | 25 | 41 | — | — | — | — | — | — | 5 | 5 | 100 | 40 | 40 | 100 | 200 | 114 | 57 |
| 2001 | 89 | 37 | 42 | 44 | 18 | 41 | 19 | 16 | 84 | 4 | 4 | 100 | 4 | 1 | 25 | 40 | 40 | 100 | 200 | 116 | 58 |
| 合计 | 454 | 264 | 58 | 410 | 264 | 64 | 70 | 54 | 77 | 86 | 58 | 67 | 79 | 64 | 81 | 264 | 264 | 100 | 1363 | 968 | 71 |

注:“—”为未检。

的餐饮具,以确保广大消费者的身体健康,预防食源性疾病的爆发与流行。三是从餐饮具消毒效果来看,餐厅规模越大,设备越完善,餐具消毒柜使用率越高,餐具消毒管理越好,餐具消毒合格率也越高。而小型餐厅、摊点使用餐具消毒柜较少,基本使用化

学药物消毒,消毒效果不稳定,管理较差,合格率低。因此,卫生监督员必须加强预防性卫生监督,提高饮食从业人员的卫生意识,完善卫生消毒设施,提高餐饮具卫生质量。

[收稿日期:2002-03-21]

中图分类号:R15;R187 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2003)05-0434-02

营口市裱花蛋糕卫生现状及管理对策

管洪义 张晓东 齐丽慧

(营口市卫生监督所,辽宁 营口 115002)

营口市卫生监督所从2002年6月起对全市的30多户裱花蛋糕企业进行了摸底调查及专项治理。调查发现:

裱花蛋糕加工点多数临街或在商业繁华处,房费较贵,加工者在买、租加工车间时,为节省费用,车间面积较小,临时做饭和住宿场所挤在加工间内。

加工工艺流程不合理,各道工序基本混在一起进行,无配料、打蛋、成型、醒面、烘烤、晾凉、裱花等专用间,存在着交叉污染机会。有的虽有裱花间,装潢档次也较高,但不符合卫生要求,缺少紫外线杀菌灯、空调、流水洗手等设施。

多数加工点无消毒设施,加工用具用后不能及时彻底清洗、消毒,残留的糖、蛋白质经微生物作用,可引起发酵,影响蛋糕卫生质量。

由于加工点多数为门市房,建筑设计之初带有厕所,在进行食品加工时,没有停止使用,其门窗直接开向生产车间,不符合食品卫生要求。

比较突出的问题是蛋糕的生产日期、保质期及贮存指南标注不全,往往认为是现裱现卖就忽略了。

针对全市裱花蛋糕加工点加工混乱的现状,为了规范市场,我们通过调查研究,制定了裱花蛋糕加工点整顿卫生标准,重点要求:(1)必须设有更衣室、打蛋间、容器具消毒间、加工车间、裱花间;(2)裱花间做到专用,要求封闭,间内装有空调降温设施、冷藏柜、紫外线灭菌灯;(3)加工间内厕所取消,停止使用,改做容器具消毒间;(4)加工间和生活区严格区分开,加工间内不许住人、做饭;(5)使用符合卫生标准的食品添加剂,原料索证手续必须齐全。

对现有的加工业户进行了培训,印发了裱花蛋糕加工点整顿标准,让加工户掌握标准,整改有标准可循。养成良好个人卫生习惯,知法、懂法、规范操作。

从2002年6月起,营口市卫生监督所对全市的裱花蛋糕加工点加大了监督检查整顿力度,按照整顿卫生标准,提出限期整改要求,对条件简陋的加工点,依法予以取缔,以此保证加工场所的基本卫生条

件得到规范化落实,通过整顿,我市的裱花蛋糕加工点卫生状况得到了极大提高。市卫生监督所要求各级卫生监督机构在日常监督及换发卫生许可证时要求加工点卫生条件必须达到整顿卫生标准要求,切实加强卫生监督管理,保证消费者食用裱花蛋糕安全。

[收稿日期:2003-04-17]

中图分类号:R15;TS213.23 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2003)05-0435-02

甘肃省桶装纯净水卫生质量问题分析

刘佩光 贾怀兰 洪 鸽 雷晓梅 李文刚 罗 岩
(甘肃省卫生厅卫生监督所,甘肃 兰州 730000)

桶装纯净水的卫生质量问题,直接威胁着饮用者的身体健康,为了解我省桶装水纯净水生产的卫生质量问题,寻找解决问题的对策,以指导其今后的卫生监督工作,切实保护消费者的健康,我们于2002年对全省84家桶装纯净水生产企业,进行了全面检查和产品抽检,现将结果分析报告如下。

84家不同档次、规模和生产能力的桶装纯净水生产企业,按照设计的调查表格对生产工艺、设备配置布局、基本卫生设施、自身卫生管理和产品自检等情况进行现场检查并详细记录。采用随机抽样方法从生产线或成品库抽取桶装纯净水样品,按标准规定方法检验和留样,检验项目为标准全项指标,以《瓶装饮用纯净水卫生标准》(GB 17324—1998)评判,样品有一项指标不合格即判为不合格。

84家桶装纯净水生产企业绝大多数以自来水为水源,采取粗滤、精滤或超滤后一级或二级反渗透的制水工艺,个别企业在反渗透工序后辅之超滤或微滤工艺。所有生产企业均持有有效的卫生许可证,但生产从业人员健康体检持证率为84.4%。61家生产企业设有卫生管理组织,配备专兼职卫生管理人员,制定了卫生管理制度和产品质量、事故处

理、奖惩制度,所有生产企业不同程度地配备了卫生设施和设备,但按《瓶装饮用纯净水卫生标准》完整配套者较少。

现场检查中84家企业只有9家设有产品自检实验室,其中仅2家的实验室能做到产品出厂时,进行全项指标的检验分析;仅37家能提供当年完整有效的产品质量检验报告。抽检的84个产品的产品标签完全符合标准规定的只有45个,有7个产品根本无标签。抽检样品的检验结果如下,产品的感官指标、理化指标及微生物指标合格率分别为100.0%、73.8%和79.8%。超标最严重的为大肠菌群,超过国家标准31倍。超标前三位的依次为菌落总数、电导率、霉菌酵母菌,分别为37.8%、22.2%、20.0%。

我省桶装纯净水生产企业以中小型为主,生产必备的卫生设施设备不全,生产企业自身卫生管理水平低,管理措施不得力,贯彻执行国家标准不力等有关,直接影响了产品的卫生质量。因此必须加强卫生监督机构监督管理。

[收稿日期:2003-05-12]

中图分类号:R15;TS275.1 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2003)05-0436-01