

品(6份)未检出甲醛。

表1 不同种类食品甲醛检出情况

| 食品名称  | 样品数 | 检出样品数 | 检出率 % |
|-------|-----|-------|-------|
| 水发鱿鱼  | 12  | 9     | 75.00 |
| 水发牛百叶 | 18  | 9     | 50.00 |
| 水发海参  | 6   | 1     | 16.70 |
| 水发八带  | 6   | 2     | 33.33 |
| 水发天梯  | 10  | 2     | 33.33 |
| 水发猪肠  | 12  | 2     | 16.70 |
| 羊、鸭血  | 9   | 0     | 0.00  |
| 腐竹    | 15  | 10    | 66.67 |
| 白笋    | 4   | 0     | 0.00  |
| 粉条(皮) | 7   | 0     | 0.00  |
| 合计    | 99  | 35    | 35.40 |

表2 专兼营火锅单位食品原料中甲醛检测情况

| 经营方式 | 单位数 | 查出甲醛单位数(个 %) |
|------|-----|--------------|
| 专营火锅 | 11  | 10(90.9)     |
| 兼营火锅 | 18  | 7(38.9)      |

2.3 甲醛检测阳性率较高是水发鱿鱼、腐竹。据有关资料记载:<sup>[2]</sup>甲醛具有两种作用:防腐、定型。加入适量的甲醛或“吊白块”生产出来的水发食品和腐竹,色彩洁白、光亮,形状美观,又能长久不腐。这就是生产者违法加入甲醛的原因。突击检查证实甲醛为市场销售业户在发制食品时加入,其中被调查的3户业主中有2户业主不知甲醛对人体有危害性。对29家餐饮单位的采购人员、厨师和服务人员的现场询问显示,大部分食品采购员不知道水发食品中有甲醛

污染,对于甲醛对人体的危害更是缺乏了解。

2.4 食品卫生知识培训情况,这次共调查了29个单位,其中专营火锅单位11个,经过简单培训的8个,占90.9%;兼营火锅单位18个,经过简单培训的7个,占38.9%。

### 3 监督管理措施

针对这种情况,要杜绝食品中添加禁用添加剂甲醛,应采取以下措施。

3.1 强化卫生监督检测管理力度,以监测抽查为突破口,结合日常监督工作,发现问题,及时追根查源,坚决依法查处。

3.2 与工商、公安等部门及新闻部门密切配合,齐抓共管,消除甲醛污染食品的生产、销售渠道,同时以新闻报道、焦点曝光等形式向社会公布,引导消费者合理选购食品。

3.3 加强对餐饮业食品卫生的管理,对餐饮业从业人员,特别是单位经理和食品采购员加强卫生知识培训,讲解食品卫生法律以及食品卫生科学知识,提高法制观念和遵纪守法意识。

3.4 对食品加工进行改造,寻找符合工艺要求的食品添加剂替代甲醛。

### 参考文献:

- [1] 叶世柏,主编.化学性食品中毒与检验[M].北京:北京大学出版社,1989,9.

[收稿日期:2002-12-24]

中图分类号:R15;O623.511 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2003)04-0437-02

## 34 家现场制作饮料店卫生状况调查

李友志

(宁波市江东区卫生防疫站,浙江 宁波 315040)

**摘要:**为给监督管理提供依据,对浙江省宁波市江东区内的34家现场制作饮料的饮料店进行了卫生学调查并对26份产品进行了抽查。调查结果显示饮料店的整体卫生水平差,主要是布局不合理,存在交叉污染,卫生设施不齐全,生产过程不卫生。26份产品18份不合格,占69%。建议省级卫生行政部门制定现场制作饮料店卫生管理办法。加强对其的卫生指导和监督管理。加强从业人员在加工方面的卫生要求、消毒、个人卫生等方面的培训。

**关键词:**饮料;卫生状况;卫生保健调查

作者简介:李友志 男 主管医师

# A sanitary survey on shops making and selling drink

Li Youzhi

(Jiangdong district Health and Anti-epidemic station ,Zhejiang Ningbo 315040 ,China)

**Abstract:** 34 shops at Ningbo city ,Zhejiang province China were investigated and their 26 samples (drinks made by themselves) were examined. The results showed that the overall sanitary level of the drink-making shops were poor and 18 products(69 %) did not meet the national hygiene standard. It suggested that the health authorities should issue strict hygiene regulations of shops making and selling drinks ,the inspectors should enhance hygiene instruction and inspection to the shops ,the workers working in the shops should be trained in sanitary requirements ,sterilization practice and personal hygiene.

**Key Words:** Beverages ;Health Status ;Health Care Surveys

2000年起宁波街头出现了一些现场调制的饮料店,制做出的饮料颜色鲜艳,味道甜美,消费群体日益扩大。为了解辖区内现场制做冷热饮料店的卫生状况,便于卫生监督管理,我们于2001年8月~10月对全区的现场制做冷热饮料店进了调查。

## 1 对象与方法

对辖区内34家现场制做冷热饮料店进行卫生调查,包括布局、卫生设施、工艺流程、个人卫生、加工过程卫生、产品储存等。随机抽检产品,产品按照GB 2759—1981进行评价。

## 2 结果

2.1 基本情况 全区有现场制做饮料店34户,有卫生许可证的30户,占94.1%。从业人员136人,97人持有健康证,占71.3%。

### 2.2 设施卫生

布局流程卫生 现场制作饮料店供应两类现场制做的饮料。一类是烧煮-调料-包装-出售。另外一类是用水(冬天用热水,夏天用纯净水)直接冲调。34户都没有独立的烧煮间和包装间及出售间,23户烧煮、包装、出售放在一间。11户烧煮在另外的场所,将烧好的半成品运到店中包装、出售,都没有专门的运输工具。34户都没有独立的原料和成品仓库。

卫生设施 现场冷饮店都临街,加工、出售场所都没有封闭,马路上扬起的灰尘都落在原料和成品上。有8户没有冷藏设施,夏天加工好的半成品和成品要运回家中存放。34户饮料制做间都没有安装空气消毒设施(紫外线灯),都没有洗手消毒设施,从业人员只是简单地用肥皂洗手,都没有独立更衣室。

2.3 个人卫生 从业人员中有21人未穿工作衣上

岗,女从业人员的帽子不能完全包住头发,47人手指甲过长,75名女从业人员中45人戴首饰,61名男从业人员中,调查时13人在抽烟。从业人员随便出入加工场所的情况普遍。

2.4 加工过程中的卫生 加工工具和人员没有定岗定位,生熟交叉污染情况突出。一些店同时经营烤肉,从业人员整理生肉时,转身就调制饮料,极易引起污染。26家有冷柜,冷柜中原料、半成品、成品混放,其中3家同时存放散装的冰淇淋。一次性包装容器没有生产厂家,没有卫生许可证明材料。一些木制的工具已经发霉。4户消毒液与原料混放。从业人员更衣都在制做间进行。

2.5 原料及产品卫生 调查发现,采购和使用原料均没有索取厂家的卫生检验合格证。许多店用的饮料配料没有标注生产日期和保质期。34户调制的定型包装饮料都没有标注生产日期。我们抽检了26份饮料,合格18份,合格率69.2%。主要是菌落总数超标。

## 3 讨论

3.1 现场制做冷热饮料店是新出现的食品供应形式,从调查情况来看,辖区内冷热饮料店的整体卫生状况差,主要是布局不合理,存在交叉污染,卫生设施不齐全,生产过程不卫生,存在很多卫生隐患,危害着群众的身体健康。卫生许可证发放时没有统一标准,发证把关不严及经营者日常管理不严是主要原因。

3.2 建议省级卫生行政部门制定现场制做饮料店卫生管理办法,对场所选址、布局、工艺流程、卫生设施等做出规定,便于统一要求和管理。

3.3 严把发证关,加强卫生监督。对新开业的饮料店应有合理布局的卫生要求,必须要有独立烧煮间、包装间。加工工艺要规范,紫外线灯、冷柜、洗手消

毒设施等必须达到要求,不符合要求的新店坚决不予发证。加强日常监督,尤其是生产过程卫生、原料卫生、个人卫生的监督。对现有的不符合要求的饮料店通过年度审核、专项整治等方式责令其整改,逐步规范。定期抽检产品,及时向社会公布产品质量,同时要求定期送检产品。

3.4 加强从业人员的培训和管理。举办饮料店负责人、从业人员培训班,对饮料的加工工艺、卫生要

求、消毒、个人卫生等进行专门的培训。从业人员的卫生习惯是保证现场制做冷热饮料卫生质量的关键。强化企业自身管理,提高企业领导的重视,落实卫生管理人员责任制。要求从业人员持有效健康证上岗,保持良好的个人卫生,注重操作过程的卫生,严禁随便出入加工间,避免交叉污染。

[收稿日期:2002-10-12]

中图分类号:R15;TS972.38 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2003)05-0438-03

## 24 人食用织纹螺引起麻痹性贝类中毒的调查与分析

洪冰山 黄国珍 郑荔红  
(莆田市卫生防疫站,福建莆田 351100)

2002年5月7日至11日,莆田市卫生防疫站陆续接到县区防疫站、医疗单位的报告,发生麻痹性贝类-织纹螺(*Nassarius sp*)食物中毒。

24例病人来自3个区的13个家庭,织纹螺购自不同的市场,食用方法相同,均为炒食。在同一家庭里食织纹螺者发病,未食者不发病,食用量多者、喝织纹螺汤者中毒症状重。中毒病人食量最少的5~6枚,多的约400g左右。发病者最小的只有12个月,最大的50多岁。发病的24人中,潜伏期最短的10min,一般在1~6h。临床症状主要表现为神

经系统症状:先出现嘴唇、舌头麻木,继而四肢麻木,走路无力,步伐蹒跚。个别的出现头晕、呕吐、腹痛现象。未发生死亡。

临床治疗主要采取催吐、洗胃、输液等措施,呼吸困难者给予吸氧。经2~4d治疗,患者病愈出院。

经调查引起中毒的织纹螺不是本地产品。可能来自发生海洋赤潮的外地海域。

[收稿日期:2002-10-15]

中图分类号:R15;Q959.21 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2003)05-0440-01

## 1998年~2002年增城市桶装饮用纯净水微生物指标质量调查

刘伟森 张伟坚  
(增城市卫生防疫站,广东增城 511300)

为了解我市桶装饮用纯净水的卫生质量,对1998年~2002年在增城市生产和销售的桶装饮用纯净水进行了监督监测。共监测了126份样品,其中44份(35%)样品的菌落总数不合格,39份(31%)样品的大肠菌群不合格,31份(25%)样品的霉菌指标不合格,致病菌指标全部合格。

调查发现,不合格的主要原因为:生产设备和生产环境卫生条件不符合要求,灌装车间未能达到洁

净无菌,水质在灌装过程中受到空气中微生物污染。自动化程度低,人工灌装时造成污染。所使用的回收桶消毒不彻底。生产人员的卫生意识差,不按操作规程操作。有的车间仅靠紫外线消毒,由于霉菌对紫外线的抵抗力比细菌强5~50倍,所以难以被彻底杀灭。

[收稿日期:2003-07-16]

中图分类号:R15;TS275.1 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2003)05-0440-01