

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