

监督管理

农村学校食堂卫生监管新法尝试

李敬先 宫献升

(山东省高密市卫生防疫站, 山东 高密 261500)

摘要:目的 探索卫生监督部门如何通过监管使农村学校食堂整体卫生质量得到逐步提升。方法 立足农村学校食堂条件相对落后的现实,根据农村学校食品卫生问题编写教材,集中培训和个别示范相结合,指导学校按轻重缓急对食堂进行投入,明细经营许可范围,抓好加工操作过程中的关键控制点,监督与服务相结合。结果 农村学校食堂的整体卫生质量得到逐步提升,生产经营过程更加符合卫生要求,而且有效预防了食物中毒事故的发生。结论 这些做法值得条件相对落后的农村学校食堂借鉴和参考。

关键词:农村卫生;餐馆;院校

New Method to Hygienic Supervision of Rural School Canteens

LI Jing-xian, GONG Xian-sheng

(Gaomi Municipal Health and Anti-epidemic Station, Shandong Gaomi 261500, China)

Abstract: **Objective** To explore a method for hygienic quality improvement of rural school canteens by supervision of hygienic supervision and administration departments. **Method** Under the reality of relative backwards of rural school canteens, teaching materials were compiled according to food hygienic problems in rural schools. On the combination of centralized training and individual demonstration, the schools were guided to invest in canteens. Business licensing scope was defined. Meanwhile, the critical control points during machining operation should be grasped on the combination of supervision and service. **Results** The whole hygienic quality of rural school canteens were improved. Production and management process were more suitable for the hygienic requirements, so they could effectively prevent the occurrence of food poisoning accidents. **Conclusion** It could be a useful reference to the relative backwards of rural school canteens.

Key word: Rural Health; Restaurants; Schools Risk Assessment; Safety

高密市位于胶东半岛和山东内陆的结合部,东临青岛,西依潍坊,85 万人口,共有学校 165 处,在

校学生 111 365 人;学校食堂 44 所,其中农村学校食堂 32 所,就餐人数约 26 740 人。

螺 6 月份毒性最强,但没有消长规律,具体原因还须进一步研究,同时,相关部门要加强对当地居民的宣传教育,禁止采集、销售、食用织纹螺。

3.3 从经济贝类毒性监测结果来看,我市养殖的鲜贝、毛贝、蛤蜊 3 种经济贝类所含的贝类麻痹性毒素均小于 175 MU/100 g,说明以上经济贝类在养殖过程中没有被毒化,这可能与生长习性有关,我们今后将定期进行监测,如果发现经济贝类毒素含量升高,及时发出预警报告,保证经济贝类食用安全。

参考文献

- [1] 顾振国,于仁诚.食用半褶织纹螺中毒的调查报告[J].江苏预防医学,2004,15(1):35.
- [2] SN0352—1995.出口贝类麻痹性贝类毒素检验方法[S].
- [3] AOAC. Mouse bioassay for PSP toxins[A]. Official methods of analysis [C]. Association of official analytical chemists, 1995, secs 18, 086.
- [4] Schantz EJ. Seafood toxicants, Toxicants occurring naturally in foods, 2nd ed. Committee on Food protection [J]. National Academy of Sciences, Washington, DC. 1973. 11:424-427.

[收稿日期:2007-11-14]

中图分类号:R15;X835;S985.3

文献标识码:C

文章编号:1004-8456(2008)02-0150-03

作者简介:李敬先 男 主治医师

农村学校食堂炊事人员多来自农民,文化程度低,卫生知识缺乏,安全意识淡薄,不良卫生习惯多。校领导和食品卫生管理员虽然对学校的食品卫生工作非常重视,但卫生法律法规和食品卫生知识贫乏,管理经验不足。这些都制约着食堂整体食品卫生质量的提高。为改变这种状况,近两年我市通过一套实用教材、两个讲堂等一系列做法,取得了一些成效。

1 一套实用教材、两个讲堂,不断提高从业人员素质

为方便学校组织培训和学校负责人、食品卫生管理员、炊事人员对卫生法律法规及卫生管理知识的学习,我们一是将与学校食品卫生有关的法律、法规、国家标准、卫生要求汇编成册,免费赠送人手一册,二是将卫生部《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等法律法规及有关食品卫生知识进行图解,制成幻灯片,刻录成光盘后免费赠送各学校。图解使用的照片多数来自我市的现场卫生监督资料,紧扣我市实际,从正反两方面对学校食堂的卫生要求进行解释、说明,对好的方面予以倡导,对存在的问题和不足予以指出,以引起注意。在学习安排上,各校结合实际和日常发现的问题,将幻灯片与书本结合起来学习,边学边改。

我市采用两个讲堂进行培训。一是集训,培训形式是:现场点评、操作示范和讲座相结合。先组织学员对正反各两个典型食堂逐一参观,在参观过程中,执法人员结合2个食堂的不同情况,从建筑结构、场所设置、布局、分隔、面积、工用具、卫生设施、加工操作过程、卫生管理、个人卫生等方面,进行现场点评、操作示范。参观结束后,监督员使用投影仪,结合参观情况进行讲座培训,用图解形式,集法理、食品卫生知识、案例于一体,深入浅出。

二是分训,即监督员在各个食堂现场点评、操作示范。监督员对每个农村学校食堂每年都要进行巡回监督,并结合各校实际和存在的问题,反复进行强化教育培训和现场指导。

2 先急后缓、有计划投入,逐步完善卫生条件

近两年,我市因校制宜,坚持先急后缓,花小钱办大事,小钱小用、大钱大用的原则,帮助学校制定学校食堂的投入计划,明确投入方向。如,先解决了与预防食物中毒直接相关的问题,盛放熟菜的大盆都换为大小、形状一致的不锈钢制品,既便于清洗、消毒,又便于同其他盛放生食品容器区分。临时没有条件设置原料清洗水池的,都购置了不同颜色的

水盆,绿盆专用于清洗蔬菜,红盆专用于清洗肉类,白盆专用于清洗水产品,黄盆专用于清洗餐用具。每个学校都添置了专用于切配直接入口食品的刀板,各种案板都设置为两套,一套使用,一套消毒晾晒后备用,避免了案板霉变和不消毒现象。所有学校都添置了餐用具保洁橱,解决了消毒后的餐用具乱放问题。以后又通过添置菜架,解决了蔬菜落地存放问题。通过安装排油烟和蒸汽设施,解决了食堂内空气污染问题。通过用瓷砖铺地面、贴墙壁,用塑料板或铝塑板吊顶等逐步解决了内环境不洁等问题。

3 一份明细表,严把许可经营范围关

我市在发放卫生许可证和年检时,在按法定条件核准的同时,根据每个食堂的炊事员素质、工用具、卫生设施、卫生管理情况等现有条件,结合就餐人数,逐一确定其可以制作的饭菜品种、每个品种的安全制作方法、数量,形成一份许可经营范围明细表,在确保制作的饭菜安全卫生的情况下,让学生吃饱、吃好。该明细表一式两份,一份供学校对照制作饭菜,一份供日常监管使用。

4 认真抓好加工操作过程中的关键控制点

首先帮学校找准加工操作过程中预防食物中毒的关键控制点,如食品原料的清洗切配,食品的加热温度,直接入口食品的盛放,当餐剩余食品的处理等。

其次指导学校在关键控制点上采取应对措施。

(1)督促学校食堂查明必须添置或更换的工用具、卫生设施,如案板上有裂缝的必须更换;清洗水池、水盆不足的,要及时添加。(2)督促学校对工用具、卫生设施进行合理安排、布局,并张贴各种标识。为避免蔬菜、肉类、水产品类食品原料在切配、剥砍过程中相互进溅,将置放上述刀板的案桌拉开,并保持一定距离。(3)指导学校制定各种操作规程,如蔬菜加工操作规程为:下脚料放入下脚料桶,使用完毕后加盖;在蔬菜清洗专用水池或水盆中清洗蔬菜,洗净后盛放在专用绿色塑料盆中;用专用切菜刀板切配后,盛放在专用的绿色塑料筐中(可容纳一锅炒的容量,四面带可漏水网眼),摆放在层架上;做成熟食品后,从餐用具保洁橱中取不锈钢盆盛放,立即送备餐间存放。(4)加强现场指导,监督员对操作规程反复操作、演示。(5)加强监管。关键控制点上的工用具、设施齐备,操作规程制定好后,监督员就把炊事人员在关键控制点上的操作作为监管重点,反复巡查,督促炊事员严格按操作规程操作。(6)让学生、老师协

助整改。监督员发现问题后,除依法制作有关文书外,还要在学校醒目位置张贴告知书,告知书内容包括:监督部门检查发现的问题、发现时间、问题发生的原因、整改方案、整改情况等。

5 监督与服务相结合,实现对农村学校食堂的和谐监管

对于学校负责人和食品卫生管理员培训班,我市卫生监督部门不但免收培训费,而且免收食宿费。为把《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》图解后制成幻灯片,监督员从采集图片、编辑幻灯片到刻录成光盘付出了大量的心血和汗水,最后免费赠送各学校;无论什么时间,食堂远近,监督员有叫必到、有问必答;在执法现场,监督员苦口婆心,反复点评、操作、演示,直到炊事人员明白。

在指导方法上,不但依法,还密切联系各校实际,将高度概括、刻板的法律条文变成便于实现、便于操作的具体要求,如法规上要求的“生熟分开”,我市在指导时,就要求该食堂在设施上要有一套专用于盛放直接入口食品的容器,和有一套专门切配直接入口食品的刀板及出售直接入口食品的工具,并要求要有明显标志区分。在此基础上,监督员再在食品生产经营现场,具体指导容器、刀板、工具怎样

使用才能做到生熟分开,并及时纠正混用现象。

在指导形式上灵活多样,现场指导与电话咨询相结合,口头指导与书面指导相结合,书面文字指导与图示指导相结合,一次综合指导与多次分别指导相结合。

在对学校存在问题的处理上,第一次发现问题后,先教育指导,帮助学校找根源、想办法,直到把问题搞清楚、弄明白,找到解决办法。经过这些工作,仍不改进,特别是根据其现有条件能够解决而没有解决的,再依法实施处罚,并会同教育部门进行通报。

由于我市认真做好监督与服务相结合的工作,正确处理了监督与服务的关系,所以我市的卫生监督工作赢得了教育行政部门、学校的支持和尊重,与教育系统的关系得到了进一步的理顺。联手检查、共同发文、相互通气、想方设法积极整改,卫生监督工作开展顺利,实现了对农村学校食堂的和谐监管。

农村学校食堂的监管是整个卫生监督工作的重点和难点,怎样才能搞好,需各地卫生监督部门结合当地实际在执法实践中不断探索。

[收稿日期:2007-11-27]

中图分类号:R15;TS972.38 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2008)02-0152-03

《中国食品卫生杂志》2008 年征订启事

《中国食品卫生杂志》(ISSN 1004-8456/CN 11-3156/R)系中华预防医学会系列杂志,公开发行,双月刊,96 页。所设栏目论文部分有:论著、实验技术与方法、监督管理、调查研究、综述、食物中毒、CAC 专栏、网络信息等;法规文件部分刊登有关食品卫生的国家法律、法规、标准、行政答复、通告等。读者可以通过本刊及时掌握国家新颁布的食品卫生法律、法规,了解最新食品卫生科研成果,解决工作中遇到的问题,提高论文水平。

本刊可通过邮局订阅,邮发代号:82-450;亦自办发行并常年办理订阅。

自办发行办法如下,2008 年《中国食品卫生杂志》全年售价 84 元(含邮费)。从邮局汇款时请注明订阅册数、详细的收件人地址、单位、邮编、姓名;通过银行汇款的单位,请在汇款的同时寄函或电传我所以下内容:订阅册数、详细收件人地址、邮编、单位、姓名,以便准确邮寄。

希望挂号投寄期刊的用户,每期杂志需加挂号费 3 元,全年合计挂号费 18 元,并请在寄款时同时说明要求挂号。

汇款地址:北京市宣武区南纬路 29 号 《中国食品卫生杂志》编辑部

邮 编:100050

电 话:(010)83132658

银行汇款:工商银行北京潘家园支行

户 名:中国疾病预防控制中心营养与食品安全所

联系人:姜人怡

电 传:(010)83132658

账 号:0200022709008904285

请注明“《中国食品卫生杂志》订阅款”

《中国食品卫生杂志》编辑部
2007 年 9 月