

生素 C 的含量较低,所以,它们属于一级蔬菜,可以安全生食;马齿苋、荠菜、蒲公英的硝酸盐含量低于中度污染水平,亚硝酸盐含量低于或相当于我国制定的无公害蔬菜亚硝酸盐含量的限量标准,维生素 C 的含量高或较高,所以,它们属于二级蔬菜,不宜生食,可盐渍和熟食;苜蓿菜、车前草、苦菜、胡萝卜由于硝酸盐含量过高,不宜生食和盐渍,可以熟食;藜菜、菠菜、白蒿、地肤的硝酸盐含量高于 1234 mg/kg,属于高度污染水平,亚硝酸盐含量超过或相当于亚硝酸盐限量标准,维生素 C 的含量高或极高,不宜食用或限量食用。

### 参考文献

- [1] 沈明珠,翟宝杰,东惠茹,等. 蔬菜硝酸盐累积的研究——不同蔬菜硝酸盐和亚硝酸盐含量评价[J]. 园艺学报, 1982, 9(4): 42-47.
- [2] 任祖淦,邱孝煊,蔡元呈,等. 化学氮肥对蔬菜累积硝酸盐的影响[J]. 植物营养与肥料学报, 1997, 3(1): 81-84.
- [3] 曾宪锋,邱贺媛. 不同生长发育阶段芥菜基生叶硝酸盐及维生素 C 含量的研究[J]. 植物学通报, 1994, 11(增刊): 42-43.
- [4] 曾宪锋,邱贺媛. 不同生长发育阶段菜蕨中硝酸盐、亚硝酸盐及维生素 C 的含量[J]. 食品科学, 2004, 25(10): 262-263.
- [5] 卫生部,国家标准化管理委员会. GB/T 5009. 33—2003 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定[S]. 北京:中国标准出版社, 2003.
- [6] 简毅峰. 食品工艺实验与检验技术[M]. 北京:中国轻工业出版社, 2005: 204-206.
- [7] 国家质量监督检验检疫总局. GB 18406. 1—2001 农产品质量安全 无公害蔬菜安全要求[S]. 北京:中国标准出版社, 2001.
- [8] 张颖. 云南蔬菜硝酸盐、亚硝酸盐污染分析及综合治理[J]. 云南农业科技, 2003(2): 16-17.
- [9] 中华人民共和国卫生部,中国国家标准化管理委员会. GB 2762—2005 食品中污染物限量[S]. 北京:中国标准出版社, 2005.
- [10] M R V I S H S S, WALLCAVE L, EAGEN M, et al. AscorbatEnitrite Possible means of blocking the formation of carcinogenic enitroso compounds[J]. Science, 1972, 177(43): 65-68.
- [11] 葛晓光,宁伟,范文丽. 野菜开发中的十个问题[J]. 中国蔬菜, 2004(2): 1-3.

### 调查研究

## 林口县学校周边“小饭桌”食品卫生监督管理成效初探

黄祖霖

(林口县卫生局卫生监督所,黑龙江 牡丹江 157600)

**摘要:**为加强和规范学校周边“小饭桌”的经营行为,提高卫生监督管理水平,确保学生的身体健康,对林口县学校周边“小饭桌”实施了一系列监督管理措施,取得了良好的成效,并将在日常的卫生监督管理中引入 HACCP 系统原理,紧抓关键控制点,以确保广大学生的饮食安全。

**关键词:**小饭桌;卫生监督;饮食安全

**中图分类号:** R15; F719. 3 **文献标识码:** B **文章编号:** 1004-8456(2010)01-0073-03

### Effectiveness of Food Hygiene Supervision and Administration on the “Small Restaurants for Pupils” Around Schools in Linkou County

HUANG Zu-lin

(Linkou County Sanitation Bureau Sanitary Supervision Institute, Heilongjiang Mudanjiang 157600, China)

**Abstract:** In order to strengthen and standardize the business activities of the “small restaurants for pupils” around schools to improve the sanitary supervision management level and to ensure student's health, a series of supervision and management measures for the “small restaurants for pupils” around schools has been implemented and obtained good results. The principles of HACCP system will be introduced to the daily sanitary supervision management. Tightly grasp the critical control point to ensure the dietary safety of students.

**Key words:** “Small Restaurants for Pupils”; Sanitary Supervision Management; Diet Safety

收稿日期: 2009-04-27

作者简介:黄祖霖 男 主管医师 研究方向为营养与食品卫生 E-mail: huangzulin158@163.com

近年来,随着市场经济的深入发展,城市化进程不断加快,人们的工作、生活节奏变快,使许多家长无暇照顾孩子的午餐。在这种社会需求的推动下,“小饭桌”发展较快。这种“小饭桌”以寄宿生和小学生(尤其是低年级的学生)为服务对象。然而,这些“小饭桌”的基础卫生设施情况却很不完善,从业人员的素质也参差不齐,存在着许多安全隐患。为了解林口县“小饭桌”的情况,提高在“小饭桌”用餐学生的饮食安全,林口县卫生局卫生监督所从2008年3月起,对全县的213家“小饭桌”进行了调查,实施了一系列监督管理措施并取得了显著成效。现介绍如下。

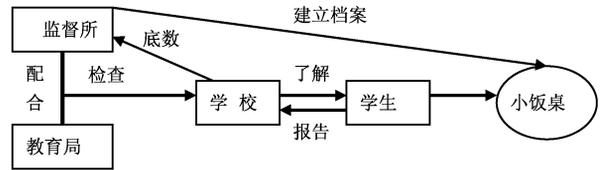


图 1 摸底途径

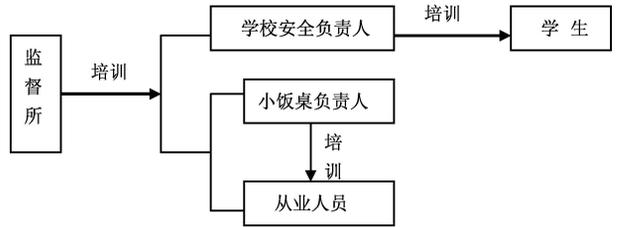


图 2 层次式培训方式

### 1 “小饭桌”的卫生状况

#### 1.1 卫生管理情况

“小饭桌”多以家庭式管理为主,卫生管理制度不健全,进货、购物不索证,无进货台账,自身卫生管理情况较差。

#### 1.2 基础卫生设施情况

从2008年3月以来的检查情况来看,“小饭桌”大部分基础卫生设施极其不完善,厨房面积小,不能按功能分区,布局混乱,存有交叉污染;无餐具消毒设施;冷藏设施不能满足需求甚至无冷藏设施。在这种情况下进行食品的加工烹调、储藏很难保证饮食安全。

#### 1.3 从业人员卫生知识情况

林口县213家“小饭桌”共有从业人员447人,大多为下岗人员和无业妇女,还有一部分为在职或离退休教职员工,人员素质高低不一。这些从业人员持有有效健康合格证的仅占7.6%,大多数从业人员未进行岗前身体健康检查及卫生知识培训,卫生知识普遍缺乏。

### 2 监督管理措施

#### 2.1 摸清底数,建立“小饭桌”基础档案

长期以来,“小饭桌”多开设在私人家中,经营业主的随意性和经营场所的隐蔽性以及不向卫生部门申报的现象普遍存在,从而增加了摸清底数的难度。为此我所采取了与教育部门密切配合,通过了解学校学生的基本情况及就餐、住宿去向的链条式方式(见图1)来摸清“小饭桌”的底数,并对每个“小饭桌”的基础卫生设施情况,卫生管理制度和人员配备情况,食品加工操作过程规范执行情况,食品原料采购、索证登记情况,从业人员个人卫生及健康证持有情况等,建立了每个“小饭桌”的基础档案。

#### 2.2 开展卫生知识培训

培训主要采用层次培训的方式(见图2)。首先是对学校主管学生安全负责人的培训,使其掌握相应的卫生知识,以便其对学生进行卫生知识的培训,提高学生的自我保护意识。其次是对“小饭桌”负责人及其从业人员的培训,使其掌握有关的法律、法规及卫生知识,以不断提高他们的食品安全和卫生防病意识和法制观念。

#### 2.3 督促从业人员健康体检

依据《中华人民共和国食品安全法》,督促从业人员进行岗前健康检查,办理从业人员健康合格证,无健康合格证的从业人员一律不得从事“小饭桌”的食品加工、销售工作。

#### 2.4 推进基础卫生设施改造

依据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《学生集体用餐卫生监督管理办法》等法律、法规的要求,对“小饭桌”的基础卫生设施进行整改。整改后基础卫生设施仍不符合标准的,不得接待学生,并将不符合标准的“小饭桌”通报给学校,学校要求学生不能到这样的“小饭桌”去就餐。

#### 2.5 强化监督管理

建立并完善三级卫生监督管理体系(见图3),增加监督频次,针对薄弱环节重点监督,并将监督结果及时通报给学校。

### 3 成效

提高了“小饭桌”自身卫生管理水平。各家“小饭桌”均建立健全了各项卫生管理制度,建立了进货、购物索证台账,且记录完整,自身卫生管理水平有了较大提高。

“小饭桌”的基础卫生设施得到改善。在三级卫生监督管理体系的监督下,“小饭桌”的业主加

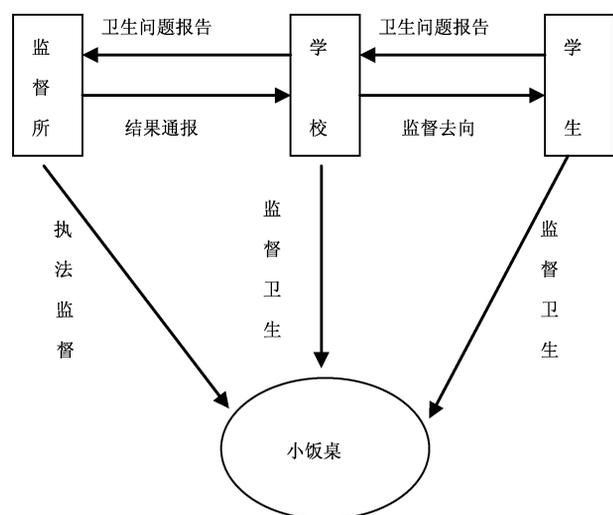


图3 三级卫生监督管理体系

大了对基础卫生设施的投入,使加工场所的布局更趋于合理,一些卫生设施得到明显改善。

从业人员持有健康合格证上岗率达 100%。

“小饭桌”业主及从业人员的卫生意识得到提高,食品加工操作趋于规范。

未发生一起集体性食物中毒和食源性疾病。

#### 4 思考与探讨

##### 4.1 政府牵头加强领导

饮食安全关系着人民的身体健康和生命安全,关系到经济健康发展和社会和谐稳定,关系到国家和政府形象。《中华人民共和国食品安全法》第五条明确指出“县级以上地方人民政府统一负责领导、组织、协调本行政区域的食品安全监督管理工作”。根据这一指导思想,各级政府要切实加强对辖区内食品安全工作的领导,加强对“小饭桌”的日常管理。卫生监督部门要强化监督检查工作,加大执法力度,发现违法行为立即责令改正,对一些违法情节严重的,除予以行政处罚外,还必须追踪,直至改正。

##### 4.2 部门协调形成合力

卫生监督与教育部门之间应建立密切的联系,做到工作互相配合,信息互相沟通。卫生监督部门应严格监督“小饭桌”的经营行为,并将监督结果及

时向教育部门反馈。教育部门应严格要求管理学生,并把食品安全工作纳入到学校达标、评优的必备条件,以促进食品安全工作和责任的落实。这样卫生监督与教育部门相互配合,形成合力,就会将存有食品安全隐患的“小饭桌”拒之门外。

##### 4.3 依法监管加强引导

在“小饭桌”的监督管理工作中,要认真贯彻执行《中华人民共和国食品安全法》,要依据该法第四章严格要求和规范“小饭桌”的生产经营环境,引导“小饭桌”经营者依法生产经营,推动行业诚信建设,宣传、普及食品安全知识。卫生行政部门要依法对“小饭桌”生产经营情况进行食品安全风险评估,对评估结论得出不安全的“小饭桌”,要依法立即停止其经营,并告知学校及学生停止去就餐。对违反食品安全法经营的“小饭桌”,要依据该法第九章进行严肃处理。同时,依据该法对各部门的职责分工,做好各部门间的协调配合,做到情况互通,齐抓共管,共同做好对“小饭桌”的监督管理工作,以确保就餐学生的饮食安全。

##### 4.4 紧抓关键控制点

今后要引入 HACCP 系统原理,要在对“小饭桌”卫生状况调查和历史资料进行综合分析的基础上,找出可能存在的危害因素,并在此基础上进一步探讨影响“小饭桌”食品卫生安全的关键环节,从而紧抓关键控制点,对“小饭桌”进行食品安全管理。

##### 4.5 强化卫生知识培训

饮食从业人员的卫生意识是保证食品卫生质量的重要因素之一,“小饭桌”的从业人员构成复杂,素质高低不一,文化素质、防病意识和食品安全意识普遍淡薄。因此应定期对“小饭桌”的负责人及从业人员进行相关法律、法规和食品卫生知识的培训,不断提高饮食卫生管理人员和从业人员的食品安全、卫生防病意识及法制观念,以确保“小饭桌”就餐学生的身体健康。

#### 参考文献

- [1] 沈建平. 奉贤区学农学军基地食堂食品安全监督管理成效初探[J]. 中国卫生监督杂志, 2006, 13(1): 23-24.