

关于城市集贸市场食品车、摊、亭 监督管理工作方法探讨

北京市西城区卫生防疫站 宋志兰 李彩莲

北京市西城区位于首都北京的中心位置,现常驻人口为76万,商业网点密集,全区共有食品生产经营点3637个,其中食品车摊亭1221个,占33.6%,这1221个食品车摊亭集中在全区四十一个集贸市场内。在四十一个集贸市场中,有大中型综合市场8个,占总数的19.5%,街头摊群市场33个,占总数的80.5%。

随着改革开放形势的不断深入,城市集市贸易大力发展,经营食品的车摊亭大量增加,做好集贸市场食品摊的监督管理工作,对保护人民的身体健康,促进城市精神文明和物质文明建设具有相当重要的意义。《中华人民共和国食品卫生法》(试行)第二十七条规定:“城市集市贸易的食品卫生管理工作 and 一般的食品卫生检查工作由工商行政管理部门负责;食品卫生监督检验工作由食品卫生监督机构负责;畜禽兽医卫生检验工作由农牧渔业部门负责。”几年来,在贯彻此项规定的工作中我们努力探讨管理形式和管理方法,摸索了经验,取得了一定成绩。在实践中,我们深深体会到:为保证食品卫生质量,符合食品卫生法要求,在加强对集贸市场食品车摊亭的监督管理工作中,食品卫生监督机构必须与各有关部门分工负责,密切配合,通力协作,进行综合治理,方能取得事半功倍的效果。

我们针对全区集贸市场的实际情况,采取不同的管理形式,根据食品车摊亭经营的食物品种不同,采取不同的监督管理方法。

1. 根据食品车摊亭经营食品品种及范围,

提出不同的卫生要求及卫生标准。

我区1221个食品车摊亭经营的食物品种很多:主要有干鲜果品、蔬菜、生肉、粮食、油料、冷饮、冷食、各种煎烤烹炸熟食、豆制品及豆类、熟肉及其制品等。针对这个特点,我们首先做好预防性监督审查工作,根据每个食品车摊亭经营的食物品种及范围提出不同的要求进行分类监督管理。

1.1 食品车摊亭共同的卫生要求(即符合四个“必须”的要求)

1.1.1 食品从业人员必须经过健康体检,持有核发的健康证方能上岗。患伤寒、痢疾、传染性肝炎、活动性肺结核、化脓性皮肤病者不得上岗经营。

1.1.2 食品从业人员必须经过食品卫生法及食品卫生知识20学时的培训,经考试合格取得卫生防疫站颁发的培训合格证。

1.1.3 必须具备与经营的食物品种、数量、范围相适应的车辆、货架、工具及卫生设施等。

1.1.4 必须持有卫生防疫站核发的卫生许可证。

1.2 根据食品车摊亭经营的食物品种、范围不同、在符合食品车摊亭共同的卫生要求基础上提出以下不同的卫生要求。

1.2.1 经营蔬菜、干鲜果品、粮食、油料的食物车摊亭的卫生要求:

因这类食品车摊亭经营的食物均为食品原料或非直接入口食品,要求远离污染源,如公共厕所或垃圾站等。要有一般车辆(如三轮车)或半封闭式货架。

1.2.2 经营流质食品车摊亭的管理方法及要求:

根据经营流质食品必须使用餐具及污染环境多的特点,必须符合以下几个条件:

①凡经营流质食品的车摊亭必须集中在某一个市场或某个地区。

②本市场或地区要设有食具集中消毒的场所,负责所用餐具的统一消毒或者使用一次性餐具。

③出售流质食品必须在封闭式的商亭内,如我区动物园地区有82个食品车摊亭,全部集中在一条街上;均在封闭式简易亭内;其中30余户经营流食质品,如米粥、面条、茶水、馄饨等等,靠集资的方式设立了一个15平方米的食具消毒间,备有一台中型远红外线食具消毒柜(设二名消毒员专门负责餐具消毒),每天消毒近8000件餐具,解决了30余户经营流质食品车摊亭的食具消毒问题,防止了因餐具不洁而造成传染病的传播。

1.2.3 经营冷食(冰棍、雪糕及带包装的冰淇淋等)的车摊卫生要求。

自1988年起,凡在我区主要街道经营冷食的车摊必须使用全区统一设计制作的冷食车(该车能容纳冰棍8000余支,车内有保温箱和存放冰棍纸的地方),在1990年9月亚运会召开前,我区经营冷食的车摊必须达到规范化要求。

1.2.4 经营煎、烤、烹、炸熟食品的车摊亭的卫生要求:食品车摊亭经营的煎、烤、烹、炸的熟食品均为直接入口的食品;在出售过程中必须做到防尘防蝇,使用玻璃的防尘防蝇罩,要使用工具售货,做到工具定位。

1.2.5 经营熟肉及其制品的卫生要求:熟肉及其制品最易引起食物中毒及食源性疾患的发生,因此要求经营熟肉及其制品摊点必须具备冷荤“五专”条件,即专人制售、专室经营、专用工具容器、专用消毒设备、专

用冷藏设备。对于专室的要求要做到墙壁材料为石磁砖到顶,水磨石或水泥地面,专用消毒设备要求具备三个水池子,用于洗涤、消毒。专人制售的专人要经过卫生知识的专门培训。由于我们严格了对经营熟肉及其制品的卫生要求,近几年来,对控制我区的食物中毒发生起到了积极的作用。

1.2.6 大中型综合集贸市场的卫生要求:大中型的综合集贸市场经营的品种多,范围广,食品车摊亭只占其中的一部分。为了便于管理保证车摊亭食品的卫生质量,我们对大中型综合集贸市场的场址选择、图纸设计、摊位的设置要求进行严格的审查,做到划行归市。

2 严格掌握卫生标准,防止食品污染,确保食品卫生质量。

我们对经营熟肉及其制品以及出售流质食品的食具消毒问题做到按标准严格把关,坚决顶住“说情风”,凡不具备冷荤“五专”条件出售熟肉、扒鸡、熟虾等熟肉制品和出售流质食品无餐具消毒条件或做不到餐具一次性消毒者,均予以坚决制止,不得经营,我们用调查研究现状和大量检验数据宣传说服各级领导和广大群众,严格掌握卫生标准,把住食品卫生关,严防了食物中毒发生。

3 专人定时对食品车摊亭进行巡回检查。

食品卫生监督员每月对车摊亭进行监督检查1~2次。此项工作列入对食品生产经营者监督管理的一项重要内容。

4 在区政府的领导下,对食品车摊亭进行综合治理。

4.1 在食品车摊亭集中的地区派专人定点进行食品卫生监督管理,如我区的动物园地区,是游人聚集的地方,食品车摊亭多,为了加强对该地区的治理,区政府在这个地区设立了动物园管理处,对该地区进行综合治理,我们派专人参加使这个地区卫生面貌有很大改观,由原来露天的摊群已改为封闭