

公用餐具集中消毒的经验和体会

烟台市芝罘区卫生防疫站 吕明远 宋继然

如何提高饮食业公用餐具的卫生水平,是食品卫生工作中比较棘手的问题之一。特别是近几年来,许多个体饭店仓促上马,由于经营者的文化、卫生素质较差,片面追求利润,不重视餐具的消毒工作,加上店堂普遍狭窄,消毒方法落后,设备简陋、燃料缺乏等客观因素,使个体饮食业的餐具消毒合格率更为低下。最近几年,尽管我们加强了对饮食业餐具消毒工作的监督管理,但是收效甚微。1986年和1987年,我区个体饮食业食具监测合格率仅有53.41%和62.14%,远远达不到部颁标准。今年3月我们在充分调查和论证的基础上,建立了我区第一个公用餐具消毒站(以下简称餐消站),投入使用半年

来,效果十分显著,得到了省、市政府的充分肯定。

1. 餐消站的基本情况

餐消站采用流动蒸气法消毒餐具,主要设备有:0.25吨锅炉一台,一次能容纳2500件餐具的消毒柜两个,印有“餐消”字样的各类餐具8.5万件,能盛放餐具100件的雪花铁包装箱1400个,负责运送餐具的汽车两部、三轮摩托车三部,瓷砖贴面的洗碗池3个,包装箱洗涤池2个。日消毒餐具能力为10万余件,该站现有职工30余人,全部经过健康检查,身体条件合格。

2. 服务对象及工作方法

餐消站的服务对象主要是餐具消毒条件

(上接64页)

表 3 四种肠道病原菌的菌型分布

样 品	例数	空肠弯曲菌(生物型)		耶尔森氏菌(血清型)			大肠杆菌(血清型)	志贺氏菌(血清型)
		I	II	03	05	02	03	宋内氏
屠宰工人	200	2	0	0	0	0	1	0
猪肠内容物	93	14	51	3	0	0	0	0
猪胆汁	63	4	11	3	0	1	0	0
猪舌	50	0	0	0	0	6	0	0
猪咽喉	50	0	0	0	2	0	0	0
猪分割肉	50	1	0	0	0	0	0	0
工用具	63	0	0	0	0	0	0	1
合 计	569	21	2	6	2	7	1	1

表 4 沙门氏菌的菌型分布(血清型)

样品名称	件数	鼠伤寒	肠炎	汤卜逊	纽波特	仙台	阿哥纳	姆班达卡	猪霍乱
屠宰工人	200	0	1	2	1	1	0	0	0
对照组工人	200	0	0	0	0	1	1	0	0
猪盲肠粪	93	2	0	2	1	0	0	2	1
猪胆汁	63	1	0	0	0	0	0	0	1
猪分割肉	50	0	2	0	0	0	0	0	0
合 计	606	3	3	4	2	2	1	2	2

较差的中、小饭店及熟食小吃商贩。其工作方法是各店公用餐具集中洗刷消毒，统一供应。店家可根据自家的经营情况，确定所需餐具的种类和数量。可以从餐消站租赁消毒餐具使用，也可自备餐具，委托餐消站进行洗刷和消毒处理。店家在与餐消站签定消毒餐具供应合同交纳消毒费后（每件餐具消毒费为0.03元），餐消站即定时将消毒餐具运送到各店，以供使用，并将用过餐具带回餐消站，洗刷消毒，店家不负责用过餐具的洗刷工作。

3. 工作中遇到的主要困难及采取的相应对策。

实行公用餐具集中消毒，统一供应，在一定程度上影响了部分经营者的经济利益，使他们产生了抵触情绪，这给我们的工作带来了很大阻力。例如，有的店家拒绝租赁消毒餐具，或者租赁餐具数量不足，违反规定，重复使用；有的则通过不正常途径，搞到了印有“餐消”字样的餐消站专用餐具，冒充消毒餐具使用；有的临时借用他店的消毒餐具，以应付检查；更有甚者，竟假报停业和变更经营范围。诸此种种，都是为了达到不租赁或者少租消毒餐具的目的。另外，由于一些流动食品商贩，经营地点不固定，也给消毒餐具的供应带来一定的困难。针对上述情况，我们采取的对策是：①加强了对辖区内饮食业公用

餐具的卫生监督与监测。②与“餐消”餐具生产厂家达成协议，规定“餐消”餐具为餐消站专用品，该厂不得向任何单位或个人出售和处理残次品。③卫生、工商等部门密切配合，④餐消站完善服务配套措施，提高服务质量，尽量满足店家对各类消毒餐具的需求。

4. 几点体会

①开展此项工作，重要的是政府的支持，这可为食品卫生监督部门运用行政手段推行餐消工作提供可靠的保证。

②餐消站的工作走入正规后，食品卫生监督部门的工作任务，一是监测餐消站的餐具消毒质量，二是对各饮食店消毒餐具的使用情况及卫生防护进行监督管理。

③餐消站规模不宜过大，否则①生产上易发生“吃不饱”现象，而且餐具供应范围大，运输路途远，不经济。②长途运输餐具破碎率高。③餐具回收范围广、数量大、致病菌相互污染的可能性也大，虽然都要经过消毒处理，但是存在着一定的潜在危险性。

综上所述，饮食业餐具消毒问题，是当前食品卫生工作中比较薄弱的环节。我区采取建餐消站，集中消毒，统一供应的方法改革餐消工作收到较好效果，我们将继续探索，不断总结经验，改进工作，这是我们今后搞好餐具消毒工作的重点。

成都市售饮料的卫生学调查与监测

为了进一步贯彻执行《食品卫生法》、卫生部《关于禁止国内市场营销可口可乐饮料的涵》、《禁止食品加药卫生管理方法》和《食品新资源管理办法》等国家有关规定，防止劣质饮料流入我市，89年5月该所会同消费协会对全市50个企业生产的75件不同包装的饮料进行了抽样检验。其中省内样品21件，外省样品54件，结果：

1. 符合加药、新资源配方规定的，省内19件，省外40件，分别占90.47%和74.07%；

2. 有出厂日期和保存期限，省内16件，省外41件，分别占76.19%、75.92%；

3. 微生物指标：共验64件，全部合格，纸盒包装饮料11件，只有16件合格，占54.5%，（其中3件有滴漏）；（下接29页）