

## 85 家饭店“围边菜”的卫生学调查

胡明华 任蓓麟 戴马清 上海市卢湾区卫生防疫站 (200025)

可口美味的菜肴加上盆边周围色彩鲜艳,造型别致的“围边菜”,使消费者增加了美感,增进了食欲。随着市场经济开放,餐饮业的兴旺,“围边菜”在餐饮业的地位越来越高,使用越来越广泛。为了解“围边菜”的操作过程和污染程度,为制定“围边菜”的卫生管理要求提供科学依据,本站于1993年5月对卢湾区内85户饭店的“围边菜”进行了卫生学调查。

调查资料显示本区饭店的“围边菜”的使用面为45.85%,其中三资饭店由于装潢档次高使用面为100%,集体饭店使用面次之,占51.22%,国营饭店使用面为29.17%,个体户使用面最小,仅占10.0%,为此提示我们“围边菜”的使用与饭店的档次有关系。

调查中还发现,有专用制作场地的(一般指在专间内制作的)仅占28.1%,而有71.8%的饭店在切配生菜的场地制作;在制作过程中,使用专用砧板的占51.3%,而与肉、鱼、禽切配混用砧板占48.7%。众所周知,预防性卫生审核要求厨房粗加工场地需分设荤、蔬水池,以避免肉、禽表面的沙门氏菌和鱼、虾表面的副溶血性弧菌通过水池交叉污染生的蔬菜表

面,制作直接入口食品需设 $6\text{m}^2$ 以上的专间。而作为直接入口并兼观与食二功能的“围边菜”来说,其卫生要求之高不言而喻。本次调查“围边菜”的制作过程发现,消毒后装盆的为43.6%,而生菜清洗切配工序中不作任何消毒而直接“围边”装盆出菜的占56.4%,这样通过混用砧板,操作人员的手和其他因素,必然带来“围边菜”的污染。因此抓好“围边菜”的操作卫生尤为重要。

本次调查中,对38户饭店65盆菜肴进行了大肠菌群定性检测比较,结果肉、鱼、鸡片等盆中菜阳性率为29.23%,大大低于对应“围边菜”的阳性率70.77%。

“围边菜”大肠菌群定量检测,合格率为45.5%,且大肠菌群的污染程度在430~24000/100g范围内,为国家标准的2.7~1600倍之多。上述数据,显示了“围边菜”的污染严重性,为了保障消费者的食用安全,建议所尽快制定“围边菜”的卫生管理要求(包括制作场地卫生设施及操作卫生要求),以便更好地加强“围边菜”的管理,保障人民的身体健康。