

$P<0.05$)。

表 4 1994 年和 1995 年所查食具大肠菌群检测结果

年 份	检测件数	合格件数	合格率%
1994	162	94	58.02
1995	60	46	76.67
合 计	222	140	63.06

2.4 一次性食具(包括卫生筷和快餐盒)的合格率为 100%,非一次性食具的合格率为 57.29%。其合格 率有非常显著性差异($\chi^2=20.32, P<0.01$)。

2.5 不合格的 82 件食具,大肠菌群值最低的为 3/100 cm²,最高的 $\geq 2400/100$ cm²。其中大肠菌群值 在 3~95/100 cm² 的有 40 件,在 150~1 100/100 cm² 的有 19 件, $\geq 2 400/100$ cm² 的有 23 件。其中 超过国家规定标准 49~799 倍以上的共有 42 件,占 18.9%,表明污染程度是很严重的。

3 讨论

3.1 食具的细菌总数和大肠菌群之间呈正相关,且 相关有显著意义。说明食具一旦受到污染后,其细菌 总数高,大肠菌群也多。在国家新颁发的食具卫生标 准中,只检验大肠菌群和致病菌两个重要的污染指

标,不做细菌总数的检验,具有科学依据,同时也减少 了我们今后对食具进行卫生监督监测的重复性。

3.2 目前个体饮食行业的迅速发展,给无业人员提 供了就业机会。但本次调查发现,在个体饮食行业, 食具的消毒工作还是一个薄弱环节,因此,应加强个 体饮食行业的卫生监督和管理。

3.3 1995 年的食具合格率比起 1994 年有所提高, 这是卫生监督部门对饮食行业加强卫生知识宣传和 教育的结果。

3.4 本次调查发现,很多饮食行业往往忽视了对盘 子的消毒,同时,在洗涤筷子时不注意筷子的消毒效 果,以及在筷子的存放过程用手接触进口端,致使盘 子和筷子的合格率很低。

3.5 一次性食具的高合格率,提示我们应在饮食行 业推广使用卫生筷。随着经济的发展和人们物质文 化生活的提高,并且从保护消费者的自身健康出发, 卫生筷的使用将越来越被广大消费者所接受。

3.6 不合格的食具其污染程度严重,其原因是饮食 行业未按清洗消毒程序操作以及洗涤用水反复使用 所致。为了防止食源性疾 病通过食具传播,保障消 费者的身体健康,我们卫生监督部门应做好饮食行业 食具消毒和保洁的技术指导,加强对从业人员的卫生 知识培训和经常性卫生监督监测工作,使饮食行业对 食具的消毒不流于形式,充分保证食具卫生。

市售劣质皂脚油的调查报告

张芝晔 杨承亮 云南省腾冲县卫生防疫站 (679100)

随着油料油脂市场的开放,一些不法商贩利用食 用精炼油的残渣—皂脚油,进行加工处理,冒充食用 菜籽油销售。为维护消费者利益,使市民食用卫生安 全的油脂。我们于 1995 年 2 月对县城农贸市场 上销 售的皂脚油进行了抽样调查分析,现报告如下。

1 材料与方法

1.1 卫生学调查

市场上销售皂脚油的共有 9 户,这些皂脚油加工 户均居住在县粮油加工厂附近,他们将流到废料池中 作为猪饲料的皂脚油,挑回家中进行处理,再拿到农

贸市场低价销售,其工艺流程为:精炼油残渣——大 锅加热 $\frac{1\sim 2h}{20\sim 30 min}$ 取上层液冷却——澄清——再入锅炼 “成品油”——销售。我们抽检了其中 8 户 加工生产的皂脚油,其感官检查,颜色较黑,有浓异 味。

1.2 检验方法和评价依据

检 验 方 法 按 GB 5525 ~ GB 5533 及 GB 5009.37—85 进行。卫生指标砷采用砷斑法,残留溶 剂采用 HAP—100 型残留溶剂分析仪测定。质量指 标卫生指标评价按 GB 2716—88 及 GB 1536—86。

昭通市饮食行业 222 件食具卫生状况调查分析

蔡 鸿 云南省昭通地区卫生防疫站 (657000)

为了摸清饮食行业食具的卫生状况,我们于 1994~1995 年对昭通市城区 90 户饮食行业的各种食具的卫生状况进行了调查,并抽样 222 件进行了细菌总数、大肠菌群和致病菌的检测。现将调查分析结果报告如下。

1 材料和方法

1.1 试样来源 随机抽查我市 55 户个体饮食行业和 35 户国营饮食行业(包括招待所和集体食堂)的 222 件食具。碗、盘子、杯子、快餐饭盒每 5 个为 1 件,筷子每 5 双为 1 件。

1.2 采样方法

1.2.1 滤纸贴附法 用于碗、盘子、杯子和快餐饭盒。采样时按照无菌操作,将规格为 2 cm×2.5 cm 的无菌滤纸 10 张(共 50 cm²),用灭菌生理盐水湿润后贴附于食具内侧表面,1 min 后,按顺序取下置入盛有 50 mL 灭菌生理盐水的三角瓶中,充分振荡后,制成原液备检。

1.2.2 洗涤法 用于筷子。将 5 双筷子进口的一端放入盛有 50 mL 灭菌生理盐水的三角瓶中,浸入盐水约 2.5 cm 长(共约 50 cm²),稍摇洗后取出筷子留洗涤液备检。

1.3 检验项目及方法 检验项目包括细菌总数、大肠菌群和致病菌。检验方法按《食品卫生检验方法》(微生物学部分)进行。

1.4 评价标准 根据新颁发的国家《食(饮)具消毒卫生标准》(GB 14934—94)进行评价,即大肠菌群(发酵法) < 3/100 cm²、致病菌未检出为合格。

2 结果

2.1 抽查的 222 件食具均未检出致病菌。做了细菌总数检验的有 162 件,食具的细菌总数和大肠菌群之间呈正相关,相关有显著性意义($r = 0.168 > r_{0.05(162)}$, $P < 0.05$)。大肠菌群超标的有 82 件,合格 140 件,合格率为 63.06%。各种食具的大肠菌群检测结果见表 1。

2.2 在抽查的 90 户饮食行业中,采取了各种消毒措施对食具进行消毒的有 49 户,占抽检数 54.44%。

其中个体饮食行业 21 户,占抽检数 38.18%;国营饮食行业 28 户,占抽检数 80.00%。见表 2。可以看出,就食具消毒率而言,个体和国营之间有非常显著性差异($\chi^2 = 15.08$, $P < 0.01$)即国营高于个体。另外,从个体饮食行业和国营饮食行业抽查的食具大肠菌群检测结果(见表 3)来看,其合格率也有非常显著性差异($\chi^2 = 16.96$, $P < 0.01$),即国营饮食行业的食具合格率大大高于个体饮食行业。

表 1 各种食具大肠菌群检测结果

食具名称	检测件数	合格件数	合格率%
碗	58	32	55.17
盘 子	51	19	37.26
筷 子	39	15	38.46
杯 子	44	44	100.00
卫生筷	15	15	100.00
快餐盒	15	15	100.00
合 计	222	140	63.06

表 2 对食具进行消毒的饮食行业户数统计

名 称	抽查户数	对 食 具 消毒的户数	%
个体饮食行业	55	21	38.18
国营饮食行业	35	28	80.00
合 计	90	49	54.44

表 3 个体和国营饮食行业食具大肠菌群检测结果

名 称	检测件数	合格件数	合格率%
个体饮食行业	137	72	52.56
国营饮食行业	85	68	80.00
合 计	222	140	63.06

2.3 1994 年和 1995 年所查食具大肠菌群检测结果见表 4。

1995 年的合格率显著高于 1994 年($\chi^2 = 6.53$,