

饮食业冰箱(柜)使用卫生情况调查

冯仕凯 四川省平昌县卫生防疫站 (635400)

随着社会经济的发展,冰箱(柜)等冷藏设备在饮食业的使用已很普遍,为了解冷藏设备的使用卫生状况,指导使用者科学合理地利用其保鲜、防腐功能,于1996年6~8月对本县县城314家公共饮食业387台冰箱(柜)使用卫生状况进行了调查,发现普遍存在较严重的卫生隐患。

1 调查方法

1.1 对象、项目 对县城314家各类公共饮食业正在使用的387台冰箱(柜),按设计项目逐一登记调查,并对冷藏熟食采样作细菌学检验。

1.2 检验方法及评判标准 根据(或参照)国家相应食品卫生标准进行。

2 调查结果及分析

2.1 387台冰箱(柜)使用卫生情况调查结果见表1。

2.2 冷藏熟食细菌学检验 调查时219台冰箱(柜)中贮有熟食,主要为烧腊卤味、油炸食品、其它凉菜等(前两者起锅在清洁容器内吹冷或晾冷后贮入,后者按常规加工后贮入,贮存时间最长者48h)。经采样322份同时进行细菌总数及大肠菌群检验,合格率按两项指标同时合格者统计,结果见表2。其中230份烧腊卤味检验结果,细菌总数超标89份,最高值达到无法计数大肠菌群超标113份,最高值达 $2.4 \times 10^4/100g$,远远超过国家标准。

表1 387台冰箱(柜)使用卫生情况调查结果

项 目	贮藏无记录	箱(柜)内有污垢	未定期清洁消毒	有异味	生熟未分放	贮物过多	贮物感官异常	反复解冻
台 数	387	203	260	127	387	318	80	363
%	100.0	52.5	67.2	32.8	100.0	82.2	20.7	93.8

表2 322份冷藏熟食细菌学检验结果

试样种类	试样份数	细菌总数合格数	大肠菌群合格数	两项均合格数	合格率%
烧腊卤味	230	141	117	100	43.5
油炸食品	62	39	34	30	48.4
其 它	30	18	16	13	43.3
合 计	322	198	167	143	44.4

从调查结果可以看出饮食业冰箱(柜)使用不当。从表1看,所有使用单位均未作温度、时间、贮物种类、数量等项记录;67.2%的冰箱(柜)未定期清洁消毒;52.5%的冰箱(柜)内有污垢;32.8%的冰箱(柜)内有异味;20.7%冰箱(柜)内食品感官异常。

贮物方式不科学。所有使用者均未将食品洗净、分割、包装后存放;100%的冰箱(柜)内生、熟不分,即使有两台以上冰箱(柜)的单位亦是如此,有的甚至生上熟下,生食品融液滴落在熟食上;82.2%的冰箱(柜)贮物过多;93.8%冰箱(柜)使用者将大块食品

反复解冻,反复冷藏。

3 问题原因及建议

上述问题的原因,主要是冰箱(柜)使用人员卫生责任心不强,缺乏正确使用冷藏设备的卫生知识和方法。不懂得冷藏只能抑菌,不能灭菌,冷藏设备使用不当同样会造成细菌污染的道理。把冰箱(柜)当成“保险箱”、“贮藏柜”,不管何种食品,胡乱往里一放就万事大吉。

卫生监督人员在日常监督管理工作中,往往忽视了对冰箱(柜)使用卫生情况的检查,使其成为一种特殊卫生死角。

目前本地市售冰箱(柜)设计上不便于生、熟食品分开存放,易致冰箱(柜)内生、熟食品交叉污染。

有关部门特别是卫生部门要加强宣传培训。在督促饮食业添置冷藏设备的同时,还必须教授正确的使用方法,方能达到提高饮食卫生质量,保障消费者健康的目的。