

了明显改观,学校的卫生管理、基础卫生设施、加工过程卫生均有显著改善。

通过实施“管理”,学校食堂的卫生监督管理模式较传统的监督模式规范、实用,突出从过去的定性发证,强制性约束性工作方法向定量化,充分发挥学校及经营者的主动性和责任感,加强学校内部管理、提高学校自律为工作重点转变;从过去的高频

率、松散式的监督向以食堂的风险度、诚信度评估结果为指导,合理分配卫生监督人力资源,有针对性监督的方向转变;从过去以饭菜卫生质量重点控制向对食品原料、加工、销售全过程的危害关键控制点进行监督的转变。

[收稿日期:2003-11-16]

中图分类号:R15;G483 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2004)03-0240-03

珠海市学校及托幼机构集体食堂推行食品卫生量化分级管理结果分析

杨卫国 黄宏瑜 黄彪 李厚明 袁永红 杨经纬

(珠海市卫生监督所,广东 珠海 519000)

摘要:为确定珠海市各类学校托幼机构集体食堂食品卫生风险度、信誉度现状及主要影响因素,制定监督频次和监督重点,我市于2003年2月起对市辖区内246所学校托幼机构集体食堂推行了食品卫生量化分级管理评定。实评的235所各类学校托幼机构集体食堂中,信誉度和风险分级B级最多,占46.8%;其次为C级,占30.6%;A级占17.9%;最少为D级,占4.7%。小学和托幼机构食品卫生等级总体差于大中学校,预防性卫生监督及领导卫生管理意识是其重要影响因素,而推行食品卫生量化分级管理对提高学校托幼机构集体食堂食品卫生水平具有一定成效。对今后学校食品卫生工作提出了建议。

关键词:安全管理;食品;质量保证;卫生保健

Effect of graded management of food hygiene on hygienic situation of dining rooms in schools and kindergartens in Zhuhai

Yang Weiguo, et al.

(Zhuhai Institute for Health Inspection and Supervision, Guangdong Zhuhai 519000, China)

Abstract: To evaluate the food hygiene situation and influencing factors in risk and credit degree of school and kindergarten collective dining rooms in Zhuhai, define the frequency and focal items of supervision, and probe into new supervising modes, 235 dining rooms in the kindergartens and schools in Zhuhai were graded from Feb. 2003. The result is that 46.8% of them were in grade B, 30.6% were in grade C, 17.9% were in grade A, and 4.7% were in grade D. The food hygiene situations of dining rooms in kindergartens and primary schools were generally poor than those in middle schools and colleges, and the important influencing factors were the preventive hygienic supervision and hygienic management consciousness of leaders. Pursuing graded management of food hygiene is an effective measure to raise the food hygiene level of school and kindergarten dining rooms. Further suggestions to improve the hygiene situation in collective dining rooms were made.

Key Words: Safety Management; Food; Quality Assurance; Health Care

学校、托幼机构的学生膳食一直是社会关注的热点问题,它直接关系到学生的身体健康和正常的教学秩序。为确定我市各类学校及托幼机构食堂食

品卫生风险度、信誉度现状及主要影响因素,制定监督频次和监督重点,探讨新的监督模式,进一步提高学生食堂的卫生管理水平,依据《卫生部关于推行食

作者简介:杨卫国 男 主管医师

品卫生量化分级管理制度的通知》精神,我所于2003年2月至12月对市辖区所有大中小学和托幼机构集体食堂开展了食品卫生量化分级管理工作,现将推行量化分级管理情况及结果报告如下。

1 对象与方法

1.1 对象 市辖区246所托幼机构、大中小学校集体食堂。

1.2 方法 检查评比分七阶段进行。

1.2.1 成立组织机构,制定工作方案 由珠海市卫生局组织成立量化分级评定领导小组、专家组和评审小组,各小组分别由卫生行政部门、卫生监督机构有关负责人和专业技术人员组成。领导小组拟定评审工作方案,并依据《中华人民共和国食品卫生法》、《广东省学生食堂与学校集体用餐卫生管理办法》有关规定,根据珠海实际对卫生部颁发的《食品卫生监督量化分级管理指南》的食品卫生许可条件和要求做适当修改,制定珠海市《学生食堂卫生许可审查量化评分表》和《学生食堂经常性卫生监督量化评分表》,要求100人以下厨房使用面积不少于30 m²,每超出1人增加0.2~0.5 m²,原料粗加工间分设洗菜池和洗肉池2个以上,厨房墙壁贴瓷砖到顶,其余与卫生部颁发的指南相同。

1.2.2 宣传和培训 组织学校及托幼机构有关负责人、校医集中举办食品卫生监督量化分级管理培训班,指导相关单位建立和规范卫生档案,开展自评及整改,同时通过举办现场咨询活动及通过新闻媒体宣传、召开信息发布会等多种形式,广泛宣传食品卫生监督量化分级管理的目的、意义、评审内容和方法,以引起社会的关注,为工作开展提供坚实的群众基础。

1.2.3 调查摸底 为摸清学校、托幼机构集体食堂的分布和现状,将量化分级评定工作贯穿于日常卫

生监督工作当中,及时收集、整理监督管理对象的信息,初步建立了有关单位的资料库,为量化分级管理的开展提供本底资料。

1.2.4 现场检查评分 评审领导组织各评审小组到各学校、托幼机构进行卫生许可审查量化评价及经常性卫生监督量化评价,填写相应量化评分表。

1.2.5 讨论与评定 评分工作结束后,评审组成员根据评价条件进行综合评分与评价,据此拟定量化分级评定结果,填写《食品卫生监督量化分级评定审批表》报领导小组审批。

1.2.6 专家组复核 由省、市评审专家组对各评审组申报的A级单位进行复核与把关。

1.2.7 认证与公示 由市卫生局召开全市食品卫生监督量化分级管理情况通报会,对量化分级的总体情况和各生产经营单位的等级进行通报和公示,接受社会舆论和行业内部监督,确保结果公正。

1.3 统计方法 评定数据用SPSS软件进行统计分析。

2 结果

2.1 各类学校集体食堂量化分级评定情况 市辖区共有托幼机构、大中小学校食堂246所,其中11所学生集体食堂因领取卫生许可证不到1年或搬迁在建不参与评审,实评235所,评审率为95.5%。按信誉度和风险分级为B级(中度风险)的集体食堂最多,其次为C级(高度风险),最少为D级(极高风险)。在评为B级(中度风险)的托幼机构集体食堂中,卫生审查结论良好,经常性卫生监督审查一般的单位占托幼机构评定数的48.4%;中学和小学则以卫生许可审查结论一般,经常性卫生监督审查结论良好为多,分别占各评定单位的42.3%和40.4%。C级(高度风险)以托幼机构和小学为多。在托幼机构、小学和中学尚存在个别D级单位,见表1。

表1 珠海市各类学校集体食堂量化分级情况表

食品卫生等级	托幼机构	占评定比例 %	大学	占评定比例 %	中学	占评定比例 %	小学	占评定比例 %	合计	占总评定比例 %
A	19	12.4	6	66.7	10	38.5	7	14.9	42	17.9
B	74	48.4	3	33.3	11	42.3	22	46.8	110	46.8
C	52	34.0	0	0	4	15.4	16	34.0	72	30.6
D	8	5.2	0	0	1	3.9	2	4.3	11	4.7
合计	153		9		26		47		235	

2.2 卫生许可量化评分情况 见表2。

由表2可见,大学、中学的卫生许可量化得分高于小学和托幼机构,大学与中学得分在同一水平,小学与托幼机构得分无统计学差异。

2.3 经常性卫生监督量化评定情况 市辖区各类学校集体食堂经常性卫生监督量化平均得分85.87,大学得分与托幼机构按95%的可信度分析无

表2 各类食堂卫生许可量化评定情况

单位类别	食堂数	标准分	P
大学	9	87.29 ±4.20	
中学	25	83.57 ±6.98 ⁽¹⁾	0.075
小学	44	78.52 ±6.66 ⁽²⁾	0.710
托幼机构	153	79.04 ±12.07 ⁽³⁾	0.012
合计	235	79.75 ±10.67	

注:(1)大学与中学量化得分比较($P > 0.05$);(2)小学与托幼机构比较($P > 0.05$);(3)中学与托幼机构比较($P < 0.05$)

统计学差异,中学与小学得分相当,托幼机构得分优于小学,见表3。

表3 各类食堂集体食堂经常性卫生监督量化评定情况

单位类别	食堂数	标准分	P
大学	9	89.70 ±3.65 ⁽¹⁾	0.064
中学	25	83.38 ±11.19 ⁽²⁾	0.947
小学	44	83.21 ±9.02 ⁽³⁾	0.018
托幼机构	153	86.86 ±8.92	
合计	235	85.87 ±9.20	

注:(1)大学与托幼机构量化得分比较($P>0.05$);(2)中学与小学比较($P>0.05$);(3)小学与托幼机构比较($P<0.05$)。

2.4 预防性卫生监督对卫生许可量化评定结果的影响 各类学校、托幼机构在食堂建设之初曾经进行过预防性卫生监督的单位,在此次评审中其卫生许可量化得分按95%的可信度,与食堂建设之初未开展预防性卫生监督而依靠事后监督获得卫生许可的单位相比差异有显著性,见表4。

表4 各类食堂有无进行预防性卫生监督卫生许可量化评定情况比较

有无预防性卫生监督	学校数	标准分	t	P
有	69	89.72 ±5.39	14.470	0.000
无	166	75.36 ±9.40		
合计	235	79.75 ±10.67		

2.5 推行食品卫生量化分级管理前后各类学校托幼机构卫生许可评定关键项目不合格情况比较 见表5。

推行食品卫生量化分级管理后各类学校托幼机构集体食堂的食品卫生量化评定关键项目(18项)不合格户次占评审户次的3.4%,比摸底阶段有显著改善。

2.6 主要存在问题 表6、表7。

2.6.1 部分单位建筑与布局不合理 厨房面积小,与就餐人数、加工和供应的品种数量不相适应,在评为D级的11个单位中,厨房面积达不到评审要求的占100%。

表5 235户食堂评审前后卫生许可审查关键项目不合格户数比较

	关键项目																不合格户次合计	不合格户次构成比		
	证件	选址	厨房面积	流程图	食品存放	粗加工间洗涤设备	餐具洗刷设施	餐具消毒设施	索证	验收制度	冷藏设施	冷藏储存	配餐间三防设施	卫生间布局	二次供水防护设施	配餐间洗手、消毒设施			配餐间空气消毒装置	配餐间配餐台
摸底	24	3	16	8	5	16	10	5	40	32	7	6	23	15	6	31	21	14	282	6.7
评审	7	3	11	5	5	11	9	5	11	11	7	5	11	6	3	11	11	11	143	3.4

2.6.2 食品储存的卫生较差 主要为未分主副食仓库设置、无机械通风、冷藏设备无温度显示装置,造成食品库房脏乱,既不能进行有效管理,也易引起食品交叉污染及腐败变质。

2.6.3 卫生设施不完善 主要表现加工场所和配餐间“三防”设施不完善,无足够或有效的更衣洗手消毒设施和食用具存放柜,未设置密闭的废弃物盛放容器,易造成加工食品受到二次污染,此种情况以托幼机构和小学比例为高。

2.6.4 卫生制度不健全或不落实 部分单位肉类、蔬菜加工未分开操作,混用设备;无健全的卫生管理制度和岗位责任制及食物加工专间,未做到五专(专用房间、专人制作、专用工具容器、专用冷藏设施、专用洗手设施)专间消毒不落实、餐饮具保洁不符合标准所占比例为高,其中托幼机构较严重,分别占同类单位的40.5%、30.1%、37.9%和22.2%。

3 分析与建议

3.1 珠海市各类学校集体食堂量化评定结果处于中等水平,以B、C级为多,主要影响因素是建筑与布局不合理、卫生设施不完善、食品储存的卫生条件较差及卫生管理制度不健全或不落实等。11家评为D级单位的主要制约因素是厨房面积达不到标准要求,以早期开办的托幼机构和小学为多,此类单位开办之初未通过预防性卫生监督指导,只是通过事后监督勉强获得卫生许可,所以厨房等生产加工场所预留面积不足,增加面积难度大,而且托幼机构以私营或个人承包为主,谋利是其主要目的,故卫生设施等硬件投入也较少。珠海是新兴城市,早期小学学生多为就近上学,在校用餐学生少,故建校之初未设置学生食堂或设置过小,随着社会的发展,学生在校用餐人数增加,重新改建受用房限制,学校领导对学生用餐又未引起足够重视,未及时整改完善,故托

表6 各类食堂卫生许可审查量化评定主要扣分情况

类别		托幼机构	大学	中学	小学	合计	构成比 %	
评定数		153	9	26	47	235		
卫生管理制度	没有健全的卫生管理制度和岗位责任制	62	1	2	1	66	28.1	
建筑与布局	面积	与就餐人数、加工和供应品种及数量不适应且不符合有关规定。	23	1	1	1	26	11.1
		100人以下厨房使用面积 30 m ² ,每增加 1 人增加 0.2 ~ 0.5 m ² 。	8	0	1	2	11	4.7
	粗加工间	加工肉类的操作台、用具和容器未与蔬菜分开使用和明显标示。	30	1	7	14	52	22.1
	烹调间	未设食用具存放柜。	65	0	6	19	90	38.3
	餐具洗消	无充足、完善的餐具保洁设施。	30	7	12	22	71	30.2
食品贮存	原料库	未分主、副食仓库设置。	53	6	12	29	100	42.6
		无机械通风设施。	35	3	5	21	64	27.2
	冷藏设施	冷藏库(冰箱)无温度显示装置。	26	1	8	30	65	27.7
卫生设施	更衣室	未设从业人员更衣室(场所)、更衣柜。	90	3	14	22	129	54.9
		无洗手消毒设施。	68	3	7	25	103	43.8
	废弃物存放	各场所未设置密闭的废弃物盛放容器。	50	3	3	10	66	28.1

表7 各类食堂经常性卫生监督量化评定主要扣分情况

审查内容		托幼机构	大学	中学	小学	合计	占评定数 %
评定数		153	9	26	47	235	
原料贮存的卫生	食品库房脏乱,与非食品混放。	62	7	7	17	93	39.6
环境卫生	防蝇、防鼠、防尘设施无效。	36	3	12	19	70	29.8
	废弃物盛放容器不密闭、外观不洁。	66	8	6	12	92	39.1
	洗手消毒设备运转不正常。	73	6	8	21	108	46.0
专间卫生	五专不符合要求。	46	0	1	2	49	20.9
	消毒措施不落实。	58	0	1	6	65	27.7
餐饮具及消毒	保洁不符合要求。	34	6	14	24	78	33.2

幼机构和小学食堂整顿应成为今后的学校卫生监督工作重点。而中学和大学多为近年开办,经过了严格的预防性卫生监督审查,所以总体卫生状况较好,主要存在问题是“三防”和消毒设施不完善或不落实,环境卫生有待加强。同时,应积极开展预防性卫生监督工作,有效的事前监督能使学校及托幼机构食堂布局、设施及管理更符合卫生规范要求,是提高卫生许可审查量化得分的重要手段。

3.2 我市自从实施量化评定以来,托幼机构、学校的整体食品卫生状况有了显著改善。关键项目 18 项不合格户次从摸底阶段的 6.7% 下降到评审阶段的 3.4%,学校及托幼机构未发生一起食物中毒,无一起学生家长对学校及托幼机构的食品卫生投诉。同时进一步开发了学校、托幼机构领导的食品卫生管理意识,部分在摸底、自查阶段得分低的单位能积

极进行整改,添加设施,完善管理制度,改扩建加工场所,甚至部分单位能主动调整教室以扩大食品加工场所,从而在评审阶段上一新的等级。评为 D 级的 11 家单位在专门召开的负责人会议后,除两家因无条件整改停止食品生产经营活动外,其余均同意按卫生监督意见限期整改。

参考文献:

- [1] 卫生部. 卫生部关于推行食品卫生监督量化分级管理制度的通知[J]. 中国食品卫生杂志, 2002, 14(5): 47—57.
- [2] 高小蕾. 从食品卫生监督量化分级管理看我国食品卫生监督制度的改革[J]. 中国食品卫生杂志, 2002, 14(5): 23—25.

[收稿日期: 2004 - 02 - 11]

中图分类号: R15; G483 文献标识码: C 文章编号: 1004 - 8456(2004)03 - 0242 - 04