

宜兴市学校食堂食品卫生监督量化评分情况分析

陈顺仙
(宜兴市卫生监督所,江苏 宜兴 214200)

摘要:为进一步提高学校食堂卫生管理水平,宜兴市于 2003 年 9 月起对全市 123 所中小学学校食堂进行了食品卫生经常性卫生监督量化评分。从得分结果判断为良好的 9 所,一般的 86 所,差的 28 所,处于中下水平。按关键监督项目判断,123 所学校食堂均为差,同时对量化分级管理评审内容及操作提出了建议。
关键词:餐馆;食品;卫生状况指标

Analysis of hygienic situation of schools' mess hall in Yixing
CHEN Shun-xian
(Yixing Municipal Institute of Health Inspection, Jiangsu Yixing 214200, China)

Abstract: To improve the management of the schools' mess hall, the municipal government has supervised the mess halls of the 123 schools in this city since Sept. 2003 and given evaluation scores to each school depending on the final results. Judging from the scores, 9 were graded as good, 86 average, and 28 bad. The situation was not to be desired. Judging from the key items, all the schools' situations were bad. Suggestions were given on the content of assessment and operation of the graded management.
Key word: Restaurant; Food; Health Status Indicators

为加强学校食堂食品卫生工作,进一步提高学校食堂的卫生管理水平,根据《卫生部关于推行食品卫生监督量化分级管理制度的通知》精神,我市卫生监督所于 2003 年 9 月起对全市中小学学校食堂进行了食品卫生经常性卫生监督量化评分,现将评分情况分析如下。

1 对象与方法

- 1.1 参评对象 参加本次评审的单位是本市 123 所中小学集体食堂。
- 1.2 业务培训 本市卫生监督所派专业技术人员参加上级卫生监督所举办的量化评分业务培训,然后对参加本次评审工作的专业人员进行再培训。
- 1.3 评审内容 量化评分表的内容在卫生部颁布的《食品卫生监督量化分级管理指南》中,餐饮业经常性卫生监督量化评分表的基础上,经省、市监督所稍加调整。
- 1.4 工作步骤 整个工作分为自查、初查、量化评分及整改 4 个阶段,参加评审人员分成 7 个小组。

2 结果

2.1 参评学校食堂基本情况 全市共有中小学校食堂 126 所,其中 3 所中学食堂在新建搬迁中未参加评审,实际参加评审的为 123 所,参评率为 97.6 %。参加评审的 123 所学校食堂的构成及分布情况见表 1

表 1 123 所参评学校食堂构成分布情况				
	学校食堂数			
	市区	中心镇	乡镇	合计
小学	8	9	40	57
中学	14	15	37	66
合计	22	24	77	123

2.2 综合评分结果 量化评分各项评审内容分值总和为 156 分。参评的 123 所学校食堂标化分值最高的 96.8 分,最低的 40 分,平均 69.7 分。各级各类学校集体食堂量化评分结果见表 2、表 3。

表 2 各类学校食堂量化评分情况						
	小学		中学		合计	
	食堂数	构成比 %	食堂数	构成比 %	食堂数	构成比 %
> 85 分	3	5.3	6	9.1	9	7.3
60 ~ 85 分	40	70.2	46	69.7	86	69.9
< 60 分	14	24.5	14	21.2	28	22.8
合计	57	100.0	66	100.0	123	100.0

作者简介:陈顺仙 男

表3 各级学校食堂量化评分情况						%
	市区	构成比	中心镇	构成比	乡镇	构成比 %
>85 分	6	27.3	1	4.2	2	2.6
60~85 分	16	72.7	17	70.8	53	68.8
<60 分	0	0	6	25.0	22	28.6
合计	22	100.0	24	100.0	77	100.0

2.3 各监督环节评分情况 123 所学校食堂各监督环节总的评分情况为,卫生管理方面为 40~15 分,平均 35.9 分;原料采购与储存方面为 42~17 分,平均 33.9 分;环境卫生方面 20~9 分,平均 17.5 分;卫生设施方面 42~5 分,平均 30.9 分;备餐间为 12~0 分,平均 3.75 分。各级学校各监督环节得分情况见表 4。

2.4 关键监督项目符合情况 在量化评分项目中涉及的关键监督项目共有 8 项,123 所中小学食堂 8 个关键项目完全符合要求的一个也没有,具体见表 5 和表 6。

表 4 各级学校食堂各监督环节评分情况									
监督环节	市区			中心镇			乡镇		
	最高	最低	平均	最高	最低	平均	最高	最低	平均
卫生管理 (40 分)	40	33.4	38.5	40	25.0	35.9	40	15.0	34.8
原料采购与 储存卫生 (42 分)	42	34.1	32.7	42	25.7	34.6	37	17.0	32.4
环境卫生 (20 分)	20	14.0	18.8	20	11.0	16.7	20	9.0	15.2
卫生设施 (42 分)	42	12	34.7	42	27	31.2	42	5	29.8
备餐间要求 (12 分)	12.0	0.0	8.6	12	0.0	3.8	12	0.0	2.4

表 5 关键监督项目符合情况		
关键监督项目	学校食堂数	占参评 学校数(%)
发生集体性食物中毒	1	0.8
擅自更改已核定面积	0	0.0
设施与布局		
库房存放有毒物品	0	0.0
非全部使用空调单位纱门	44	35.8
纱窗或塑料门帘不全		
加工用水不符合要求	0	0.0
备餐间无洗手消毒更衣设施	123	100.0
备餐间无消毒装置	25	20.3
备餐间无配餐台	5	4.1

表 6 各级学校食堂关键监督项目符合情况 (%)								
关键项目 符合情况	市区		中心镇		乡镇		合计	
	食堂 数	构成 比	食堂 数	构成 比	食堂 数	构成 比	食堂 数	构成 比
符合 8 项	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
符合 7 项	13	59.1	11	45.8	30	38.9	54	43.9
符合 6 项	8	36.4	6	25.0	15	19.5	29	23.6
符合 5 项	1	4.5	5	20.8	16	20.8	22	17.9
符合 4 项	0	0.0	2	8.4	13	16.9	15	17.2
符合 3 项 以下	0	0.0	0	0.0	3	3.9	3	2.4

3 主要存在问题

3.1 食堂面积偏小,缺乏必要的功能间 学校食堂厨房面积与餐厅面积之比普遍达不到 1 2,与实际就餐人数、供应的数量及品种不相适应,一些学校缺乏备餐间、更衣室及消毒专间,将餐厅作为备餐间使用。在评审的 123 所学校食堂中,无备餐间的占 18.7 %,无更衣室的占 39.8 %。普遍无专用消毒间。

3.2 卫生设施不到位 备餐间无空气消毒装置、专用降温设施及二次更衣设施所占的比例分别为 20.3 %、47.9 %和 100.0 %,更衣室内无洗手池的占 66.7 %。一些餐具保洁设施不够完善,缺乏大的食品容器消毒设施及相对密闭的保洁柜。有些学校废弃物存放容器数量不足或不加盖,三防设施不到位,直接影响室内外环境卫生。

3.3 卫生制度不完善,管理措施不落实 一些学校在自身管理制度方面不够完善,主要是奖惩制度、检查考核制度、消毒管理制度等,有些学校虽然制度健全,但尚未真正贯彻落实,如在食品及其原料采购上,尽管绝大部分学校食堂都有定点供应单位并签订相关的协议,但大多数未能按照《江苏省食品索证管理办法》(试行)的要求,向供货方索取卫生许可证、产品合格证书或检验报告。

4 讨论

4.1 宜兴市学校食堂量化评分结果仅从得分结果判定为良好的 9 所,一般的 86 所,差的 28 所,处于中下水平。中学与小学食堂得分相近,均以 60~85 分所占比例居多,分别为 70.2 %和 69.7 %, <60 分的分别占 24.5 %和 21.2 %,85 分以上的为 5.3 %和 9.1 %。各级学校得分则以市区较好,均在 60 分以上。中心镇略好于乡镇,60~85 分分别占 70.8 %和 68.8 %, <60 分所占比例分别为 25.0 %和 28.6 %,85 分以上仅占 4.2 %和 2.6 %。各监督环节得分以备餐间要求方面得分最低,卫生设施其次。各级学校食堂在备餐间得分上,市区明显高于中心镇和乡镇学校食堂。卫生设施、环境卫生及原料采购储存卫生方面市区略高于中心镇和乡镇。中心镇各监督环节得分则略高于乡镇。这与市区经济状况、人员素质、环境背景相对较好有关。

4.2 按照关键监督项目来判断本次评审的学校食堂,123 所学校食堂都只能判断为差,因为卫生部颁布的《食品卫生监督量化分级管理指南》中规定关键监督项目如有一项不符合要求则判为差。本次评审的学校食堂不符合要求的关键项目主要是备餐间内二次更衣设施,均达不到要求,还有部分学校食堂的防蝇设施及备餐间的空气消毒装置两个关键项目也

不符合要求。究其原因:一是我市的中小学学校食堂大部分建造于 20 世纪 50 年代,在开办之初未经过预防性卫生监督指导,只是事后监督勉强获得许可使用,致使目前的面积不足,设施不到位,又难以拓展改造;二是近年来学校后勤服务的社会化,个人或组织承包食堂的情况增多,牟利是承包者的主要目的,卫生设施硬件投资很少;三是卫生许可审查把关不严,工作欠规范。通过评审,针对存在的问题已逐步进行整改,有些设施如备餐间、消毒装置等现已落实到位。

4.3 关于食品及原料采购的索证问题。学校食堂使用食品及原料,从主副食到调味品所要采购的品种很多,但有些食品如调味品采购的数量并不大,对于一些基层学校食堂不可能到大的厂家或商场采购,只能就地购买。这些商品供应商层层经营,要按《江苏省索证管理办法》(试行)向他们索取检验报告或化验单确实很难做到。因此从实际出发,我们认为基层学校食堂尤其是乡镇学校食堂采购食品能做到定点采购,与供应商签订协议,批量进货的食品能做好索证就可以了。

4.4 关于备餐间二次更衣设施问题。《中华人民共和国食品卫生法》和一些卫生规范中尚未明文规定要求,是否一定要作为卫生许可审核的必备条件应予以讨论。

5 建议

5.1 食品卫生监督量化评审涉及项目内容很多,而量化评分表中的内容又很简要,在具体评审时很难领会和把握。建议是否能对评审的内容作些明确规定或附加一些细则予以说明,这样便于操作。

5.2 评审内容中关键监督项目设置过多,使得很多评审单位都不符合。建议是否可将有些关键监督项目改成量化评分项目。

5.3 卫生管理上水平经济是基础,必须与经济发展同步,我们认为量化分级管理不能一刀切,要因地制宜、分步实施,可先在经济较发达地区、大中城市试行,再逐步推广,对新办单位要对照标准严格把关,老单位逐步改造到位,对高危食品行业一定要实行量化分级管理,其它食品行业可实行申报制度,否则工作量太大。

5.4 通过评审工作,我们认为,评审前的业务培训至关重要,对每项评审内容一定要充分理解和领会,统一意见,一个尺度,这样在评审中才能准确把握,合理打分。

参考文献

- [1] 卫生部. 食品卫生监督量化分级管理指南[J]. 中国食品卫生杂志, 2002, 14(5): 48-50.
- [2] 杨卫国. 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[J]. 中国食品卫生杂志, 2003, 16(3): 242-245.

[收稿日期: 2005 - 03 - 02]

中图分类号: R15; TS972.3 文献标识码: C 文章编号: 1004 - 8456(2005)06 - 0528 - 03

[上接导读]

引起的食物中毒分析”一文指出,农村婚、丧事家庭进餐引起的中毒发病人数较多。“三农”问题是党中央、国务院深切关心的问题,“卫生部、建设部关于进一步加强建筑工地食堂卫生管理工作的通知”是具体表现之一。编辑部也一直关注农村方面的食品卫生问题,而且认为问题肯定各地都有,重要的是怎样解决,希望大家不吝赐稿。

就目前本刊发表的 HACCP 方面的文章而言,原材料采购都被列入关键控制点,但真正怎样控制好都未深入研究,“浅析 HACCP 中供应商的控制”一文提供了一种思路和借鉴。

希望大家认真读一读“论食物中毒案件的调查取证”这篇文章,这篇文章所提及的问题正是许多食物中毒调查文章中经常出现的问题,正是编辑部想向该类文章作者提醒的问题,一些文章正是存在此文中所提及的问题而不能刊登。从工作的角度看,不能刊登文章事小,由于存在问题对食物中毒判断失误则既会对人民的生命财产造成损失,又会造成卫生监督机构威信下降,不可小觑。

随着第六期杂志与您见面,2005 年的工作就要结束了,在这一年里,由于大家的厚爱与支持,我们的工作取得了一定的成绩,根据《2004 年中国期刊引证研究报告》(中国科学技术信息研究所制作)提供的信息,2004 年《中国食品卫生杂志》的影响因子: 0.713,他引总引比: 0.9。

2006 年本刊将继续进行刊授教育,欢迎大家踊跃参加,恳请各级领导予以大力支持,我们将倾其所能为大家提供最新的安全知识。

祝大家新年好!