东湖区学校、幼儿园餐饮具检测分析

黄昌红 易海雯

(东湖区卫生防疫,江西 南昌 330008)

摘 要:为了解东湖区下属部分大、中、小学及幼儿园食堂的餐饮具的卫生状况,采用《中华人民共和国国家标准》GB 14934 —1994 食(饮)具消毒卫生标准的纸片法对 40 个单位(大、中、小学校及幼儿园)食堂的 820 件样品进行检测。餐具的总合格率为 64 %,幼儿园、小学的餐具合格率高于中学和大学。卫生达标的情况也是幼儿园、小学高于中学和大学。餐具的煮沸消毒和蒸汽消毒效果较化学消毒和红外线消毒效果好。餐饮具的卫生状况说明我区学校食堂的卫生状况还有待改进,卫生行政部门要加大监督力度,同时需加强与教育行政部门的联系,督促所辖学校改善卫生状况。 关键词:食品;炊具和餐具;综合分析

Investigation on sanitary status of restaurants in schools and kindergartens in Donghu District , Nanchang HUANG Chang-hong , YI Hai-wen

(Health and Anti-epidemic station of Donghu District, Jinagxi Nanchang 330008, China)

Abstract: To realize the sanitation status of the restaurants, various types of schools and kindergartens in Donghu District, Nanchang, 820 specimens of cooking utensils and tablewares from restaurants in 40 universities, middle and primary schools and kindergartens were collected and tested for bacterial contamination by the slip diffusion method according to the national GB 14934—1994 standard. Overall, 64 % of the specimens were microbiologically qualified. Various sterilization approaches exerted different effects and the sanitary qualification rate varied from unit to unit. The results of the investigation indicate that the sanitation status of the restaurants in the schools of this district should be improved and that the medical administrative department and the education administrative department should strengthen their cooperative effort to better the food safety of the students and children.

Key word: Food; Cooking and Eating Utensils; Meta-Analysis

现在城市生活节奏加快,家长因为工作需要,一 般把幼儿交给幼儿园托管;中、小学生中午也在学校 午餐;大学不断扩招,学生人数不断增多,在食堂进 餐的人数也不断增多。这些单位食堂的卫生状况如 何与学生及幼儿的身体健康状况呈现越来越密切的 关系,而餐饮具的消毒状况直接反应并影响食堂的 卫生状况。为了解我区学校及幼儿园的卫生状况, 我们于 2004 年 9 月底各学校开学之际对部分大、 中、小学及幼儿园食堂的餐饮具进行了卫生检测,现 将此次监测的结果报告如下。

1 材料与方法

 1.1 检测对象 抽取东湖区具有代表性的大、中、 小学和幼儿园 40 家食堂的各类餐饮具;其消毒方法 为煮沸、蒸汽、红外线及洗消剂消毒。

1.2 检测方法 采用广东环凯微生物科技公司及

广东科学院微生物研究所出品、由卫生部食品卫生 监督检验所监制的餐具大肠菌群检验纸片进行大肠 菌群检测。每个食堂采样 20~30件。方法为每张 纸片(面积为 25 cm²)用无菌生理盐水湿润后,立即 贴于餐具内侧的表面。筷子 5 只为一样品,将进口 端放在纸片上抹拭。每件样品用 2 张纸片。30 s 后 取下,放人无菌的塑料袋内,置于 37 培养 16~18 h 后进行判定。

1.3 检测结果判定 按 GB 14934 —1994 进行评价: 纸片保持蓝紫色或淡绿色不变为大肠菌群阴性,判 为消毒合格;纸片变黄并在黄色背景下出现紫红色 斑点或片状红晕为阳性,判为消毒不合格。

2 结果与分析

2.1 本次抽检了大、中、小学及幼儿园的 40 家食堂
的餐饮具共 820 件,其中合格的为 525 件,合格率为
64 %,检测结果见表 1。

作者简介:黄昌红 女 主管技师 东湖区学校、幼儿园餐饮具检测分析 ——黄昌红 易海雯

— 533 —

表1 各个单位食堂餐饮具消毒抽检结果						
食堂类型	户数	监测份数	合格件数	合格率(%)		
幼儿园	8	180	150	83.3		
小学	12	240	174	72.5		
中学	12	240	130	54.2		
大学	8	160	71	44.4		
合计	40	820	525	64.0		

2.2 经常使用的 4 种消毒方法消毒后的餐饮具卫 生状况 见表 2。

表2	40 个食堂使用的消毒方法及消毒效果
----	--------------------

方法	样品数量(件)	合格件数	合格率(%)		
煮沸	260	176	67.6		
蒸汽	240	168	70.0		
洗消剂	160	84	52.5		
红外线	160	97	60.6		

2.3 各类食堂的卫生达标情况 见表 3。

<u>表3 各类食堂卫生达标情况</u>					
食堂类型	户数	达标户数	达标率(%)		
幼儿园	8	6	75		
小学	12	9	75		
中学	12	6	50		
大学	8	3	37.5		

3 讨论

3.1 本次抽检的餐具卫生合格率为 64%,且幼儿 园、小学的合格率明显高于中学、大学($^2 = 73.56$, P < 0.005),这一现象说明法律及社会舆论促使这 些单位更加重视婴幼儿的身体健康,而中学、大学食 堂多数是由个人承包经营,较重视经济利益,忽视卫 生问题。监督员应加大对大学、中学食堂的监督力 度,落实《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》 的要求。

3.2 4种消毒方法以蒸汽和煮沸消毒的餐具合格 率较好,但各种方法消毒的餐具都存在不合格样品。 这是因为:(1)一些单位食堂的消毒设施老化,维修 不及时影响效果。(2)有的单位为节约消毒费用,餐 具放入量超过了消毒柜的容量或者煮沸时间短而造 成部分餐具消毒不彻底。(3)消毒设施自身未清洗 干净影响效果。(4)部分从业人员对消毒设备使用 不当、对药物消毒的浓度、浸泡时间把握不当或未把 餐具完全浸入消毒液内而影响效果。对此,应加强 对从业人员的消毒培训。(5)此次抽查是在刚开学 之际,餐饮具的保洁效果也影响了合格率。提示各 单位除了要做好消毒工作外更应做好餐具的保洁工 作。

3.3 从表 3 可以看出,幼儿园、小学餐具未达标的 单位比较个别,而中学、大学未达标的单位比较普 遍,对于这一点,监督员的监督工作应有的放矢,突 出重点,对于个别单位要加大监督力度。要加强与 教育主管部门的联系,建立健全食品卫生管理制度, 落实岗位责任制,督促各承包经营者加强食品卫生 工作,把食品卫生安全作为对外承包的重要指标。

[收稿日期:2005-08-02]

中图分类号:R15 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2005)06 - 0533 - 02

中华人民共和国卫生部公告

第8号

近日,湖南省卫生部门在监督检查中发现标识名称为"正蒙牌黄金搭档婴儿奶粉'的产品蛋白质和脂肪 含量不符合有关国家卫生标准的要求,已导致当地一名婴儿接受入院治疗并诊断为营养不良。该标识的产 品外包装标注制造商为"内蒙古呼伦贝尔白雪乳业有限公司和泰顺鹿源乳业有限公司联合出品",生产地址 为"内蒙古谢尔塔拉镇泰顺月湖工业区"。为保护婴幼儿身体健康,现公告如下:

一、消费者不要购买和给婴儿食用上述标识的产品,一旦发现该标识的产品,要立即向当地卫生监督部门举报。

二、各地卫生部门要加强监督检查,一经发现上述标识的产品,要立即就地封存,并依法进行处理。同时加强与质检、工商等部门的协调配合,彻底清查劣质奶粉,严厉打击制售假冒伪劣奶粉的行为。

中华人民共和国卫生部

_ 五年四月十九日

— 534 —