

# 南宁市部分餐饮业食用冰块的污染情况

黄元新 林 红 谭淑媛 王亚东 景 军 张理亭  
(广西壮族自治区卫生监督所,广西 南宁 530021)

**摘要:**为了解南宁市餐饮业自制食用冰块的卫生质量,随机抽检南宁市 44 家使用食用冰块的餐饮单位的自制食用冰块、外购冰块、制作冰块的水源水及过滤水,按《冷冻食品卫生标准》(GB 2759.1—2003)进行检验及评价,同时调查制冰机及周围环境卫生情况。抽检 44 家餐饮单位食用的冰块 44 份,不合格 22 份,合格率为 50%,原因为菌落总数和大肠菌群超标。抽检水源水 5 份,1 份不合格,抽检过滤水 4 份,2 份不合格,原因为菌落总数超标。全部样品未检出致病菌。南宁市的餐饮单位食用冰块卫生质量不容乐观,今后应当加强卫生管理。

**关键词:**食品;冰;卫生调查;餐馆

## Survey and Suggestion on Microbial Contamination of Edible Ice in Nanning Catering Trades

HUANG Yuan-xin, LIN Hong, TAN Shu-yuan, WANG Ya-dong, JING Jun, ZHANG Li-ting  
(Guangxi Autonomous Region Institute of Health Inspection, Guangxi Nanning 530021, China)

**Abstract:** A survey of microbial contamination on the edible ice in Nanning catering trades was conducted in order to improve the hygienic quality of the edible ice and ensure consumers' health. 44 samples of edible ice, raw water and filtrated water were randomly collected while the sanitary condition of ice-making machine and surroundings was investigated as well. Samples were tested and evaluated according to the Hygiene Standard for Freezing Foods (GB 2759.1—2003). Only 22 (50%) samples were up to standard out of the 44 random samples. The situation of microbial contamination on edible ice in Nanning catering trades is serious, certain measures of hygienic management must be taken strongly.

**Key word:** Food; Ice; Health Surveys; Restaurants

近年来,随着经济的迅速发展,人们的生活习惯也在不断改变,越来越多的宾馆、饭店、咖啡厅、酒吧为迎合消费者的喜好,直接将食用冰块加入葡萄酒、啤酒、咖啡及各式饮料中,或在食用冰块上直接铺垫食品,因此,食用冰块的卫生质量与人们的身体健康关系日益紧密。为进一步了解我区食用冰块的卫生质量,有效预防食物中毒的发生,我们于中国-东盟博览会前对南宁市 44 家使用食用冰块的餐饮单位进行现场调查和食用冰块微生物学检测,现将

结果报告如下。

### 1 材料和方法

1.1 材料 在南宁市随机抽检 44 家使用食用冰块的餐饮单位,其中大型饭店 21 家,中小型饭店、快餐店 15 家,酒吧和咖啡厅 8 家。对每一调查对象采食用冰块 1 份,并随机采取 5 家饭店的水源水、制冰机过滤水各 1 份。

1.2 检测方法 按照国家标准《食品卫生微生物学

人员、乡村医生、村主任等的公共卫生知识和意识得到进一步强化,食品安全责任意识得到提高,从而推动农村公共卫生工作开展。再是通过乡镇公共卫生人员、乡村医生直接进入农户具体开展农村家宴检查指导,面对面地向农户宣传卫生知识,利用现场发现的卫生安全隐患直观地向广大村民灌输食品卫生安全意识,就现场处置发现的安全隐患进行行为干

预,帮助群众掌握卫生知识和技能,树立健康观念,改变不健康行为和生活方式。利用现场发生的事来教育当事人和在场群众,具有极强的说服力、教育力和感染力,使农民从行为上、生活习惯上逐步改变的不卫生习俗。

[收稿日期:2006-07-11]

中图分类号:R15; 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2006)05-0428-04

作者简介:黄元新 男 副主任医师

检验》(GB/T 4789.2, 3, 4, 5, 10, 11—2003 和 GB 18204—2000)方法检验,检验项目为菌落总数、大肠菌群和致病菌(沙门菌、志贺菌、金黄色葡萄球菌和溶血性链球菌)。

1.3 评价标准 按照冷冻饮品卫生标准(GB 2759.1—2003)进行评价,样品的菌落总数、大肠菌群或致病菌3项指标中任一项不符合标准都判为不合格。

## 2 结果

2.1 食用冰块生产使用现状 本次调查的44家餐饮单位中,有40家所使用的食用冰块是由本单位的小型制冰机生产,2家是使用本单位冰箱自制食用冰块,2家是外购食用冰块。按照食用冰块来源及制冰过程的不同,可分为5种制冰类型:自来水—制冰机—食用冰块。自来水—水过滤器—制冰机—食用冰块。自来水—凉开水—冰箱—食用冰块。桶装纯净水—冰箱—食用冰块。外购食用冰块。

### 2.2 微生物检测结果

2.2.1 菌落总数 44份食用冰块中,菌落总数合格的有22份,合格率为50%。从不同的制冰类型看其合格情况:自来水-制冰机-食用冰块11/15(15家中11家合格,下同),自来水-水过滤器-制冰机-食用冰块10/25;自来水-凉开水-冰箱-食用冰块1/1;桶装纯净水-冰箱-食用冰块0/1;外购食用冰块0/2。从不同类型的餐饮单位看其合格情况:大型饭店10/21,中小型饭店、快餐店7/15,酒吧、咖啡厅5/8。

2.2.2 大肠菌群 44份食用冰块中,大肠菌群合格的有32份,合格率为72.7%。从不同的制冰类型看其合格情况:自来水-制冰机-食用冰块13/15,自来水-水过滤器-制冰机-食用冰块18/25;自来水-凉开水-冰箱-食用冰块1/1;桶装纯净水-冰箱-食用冰块0/1;外购食用冰块0/2。

2.2.3 致病菌 44份食用冰块中,全部未检出致病菌。

2.2.4 此次调查共随机抽检水源水5份,其中1份不合格,原因为菌落总数超标;抽检过滤水4份,2份不合格,原因也为菌落总数超标。

### 2.3 制冰机及周围环境卫生情况调查

2.3.1 制冰机存放场所 有32家(占72.7%)餐饮单位把制冰机、冰箱存放在洗菜处、洗碗处、厨房过道、吧台、楼梯处等不合适的位置,存放场所周边有污染源或存放其他杂物,只有12家(占27.3%)餐饮单位能够把制冰机存放于专间或熟食间、水果切配

间等符合卫生要求的清洁的场所内。

2.3.2 机体外观整洁情况 有30家单位的制冰机、冰箱机体外观清洁,符合卫生要求。

2.3.3 取冰铲保洁存放情况 只有4家(占9.1%)餐饮单位能够将取冰铲放于专用的洁净容器内,能够保证取冰铲的整洁卫生,而有36家(占81.8%)餐饮单位将取冰铲放于制冰机储冰箱内,另有4家(占9.1%)无固定场所存放,很容易引起食用冰块的污染。

## 3 分析讨论

本次调查发现南宁市大型饭店、中小型餐饮单位、酒吧及咖啡厅3种类型餐饮单位食用冰块的菌落总数抽检合格率分别为48%、47%和63%,大肠菌群合格率为72.7%,抽检总合格率为50%。反映南宁市食用冰块的卫生质量较差,餐饮单位对食用冰块的生产、储存、使用过程的卫生管理不够重视,忽视它的卫生质量。

3.1 自来水或过滤水通过制冰机后冷冻成冰,食用冰块直接储存在冷冻室里,整个生产过程容易受到污染。在使用制冰机的餐饮单位中,有56.8%(25/44)加装水过滤器,但是水源水(自来水)经过过滤器处理的食用冰块合格率较未经过滤器处理的低,反映制作冰块的水在过滤净化的过程中受到了细菌污染。经调查还发现,多数单位使用未加消毒装置的普通水过滤器(砂棒、活性炭等),也未制定经常性清洗消毒过滤器滤芯的制度。长时间不清洗、不更换、或不消毒过滤器滤芯,无专人负责过滤器的清洗、消毒和更换工作,更换、清洗无记录,导致过滤器内杂质附着,细菌在其中生长繁殖,使制作冰块的水受到二次污染。

3.2 本次抽检有近28%的冰块大肠菌群不合格,其中利用桶装纯净水和冰箱自制的冰块、外购的食用冰块都不合格。为保证食用冰块的卫生安全,今后应加强冰块制作、保存、运输、使用过程的卫生监测和管理,找出污染环节。

3.3 在本次调查中发现有不合格的水源水,其过滤水合格,但是制作出的食用冰块菌落总数不合格,合格的水源水、过滤水,制作的冰块菌落总数、大肠菌群不合格,不使用过滤器直接利用制冰机制作的食用冰块合格率为73%的情况。调查中发现的问题可能与以下因素相关:(1)餐饮单位对制冰机的清洗消毒工作不重视,无专人负责,经营者和从业人员卫生知识缺乏,认为“低温的环境不可能被细菌污染”,未定时清洗消毒制冰机(包括内壁),使其受到不同程度的污染;(2)72.7%的制冰机存放场所卫生条件

# 滁州市实施餐饮业食品卫生监督量化分级管理初探

张明

(滁州市卫生局卫生监督所,安徽 滁州 239000)

**摘要:**为提高餐饮业卫生管理水平,滁州市在26家较大规模的餐饮业实施了食品卫生监督量化分级管理。经1次许可和4次经常性“量化评分”,最终评出A级单位7家,B级单位14家,C级单位4家,D级单位1家。通过对企业进行食品安全的危险性分析和信誉度分级评分,可有效地提高企业自律性和食品安全防护意识,改善饮食经营卫生状况。

**关键词:**餐馆;法学;分级;卫生保健

当前,食品卫生安全已成为社会关注的热点问题。为贯彻“卫生部关于全面实施食品卫生监督量化分级制度的通知”精神,建立符合市场经济发展新形势要求的食品卫生监督管理模式,提高餐饮业经营者的守法意识,促进企业自律,从2005年5月份起,滁州市在28家较大规模的餐饮业实施了食品卫生监督量化分级管理,现就工作中暴露的突出问题,与同道商榷,探讨。

## 1 对象与方法

1.1 对象 确定50家上规模食品生产经营单位(大型企业),其中的餐饮业、食堂28家作为实施量化分级管理试点。

1.2 方法 2005年5月滁州市卫生局成立了“食品卫生监督量化分级管理领导小组”。成员组成:市卫生局2人、市卫生局卫生监督所6人、企业负责人4人。召开首批参加量化分级管理经营单位负责人会议,学习讨论量化评分指南和实施细则。

根据量化评分表中的一级指标分项,分别由4名监督员负责打分、汇总,标化得出企业的最后得分,并分别做出良好、一般、差的审查结论,依据卫生部制定的《餐饮业卫生监督量化评分表》确定食品卫生信用等级。

## 2 结果

2.1 经过一年来的1次许可和4次经常性“量化评

差,冰块储存室的门又经常打开取冰,周围空气中的细菌随着飞沫、尘埃进入储存室污染冰块;(3)大部分取冰铲和冰块混放在制冰机内,由取冰铲污染冰块的机会大大增加。

3.4 本次抽检“自来水-凉开水-冰箱-食用冰块”、“桶装纯净水-冰箱-食用冰块”和“外购食用冰块”的制冰模式样本量过少,其确切的卫生状况有待进一步调查研究。

## 4 建议

针对目前食用冰块的卫生状况,我们认为应该采取以下几个方面的控制措施。

4.1 加强卫生知识的宣传工作,培训从业人员,提高从业人员的卫生知识和个人卫生水平,指导从业人员正确掌握设备的操作、维护、清洗消毒等方法,

减少人为污染。

4.2 加强卫生监督监测工作,将食用冰块的监测结果纳入食品监测公示内容,正确引导消费者。

4.3 加强食用冰块生产使用的卫生管理。要求食用冰块使用者使用“凉开水”或符合国家卫生标准的桶装饮用水制作食用冰块;使用带有水过滤器的制冰机,应购买有涉水产品卫生批件的过滤器;制定过滤器定期清洗消毒及更换制度以及制冰机、冰箱、取冰铲(夹)等的卫生管理制度,设专人负责,并认真做好更换、清洗、消毒记录;取冰铲(夹)应放在固定的专用洁净容器内,不得与冰块混放;制冰机应存放于专间内并安装紫外线灯,远离污染源,保持环境清洁;外购食用冰块,应当严格执行采购索证制度,使用专用食品容器运输、储存食用冰块。

[收稿日期:2006-04-22]

中图分类号:R15;TS27;TS972.3

文献标识码:C

文章编号:1004-8456(2006)05-0431-03

作者简介:张明 男 主管医师