

监督管理

某学院 2003 - 2006 年餐具监测结果分析

韩志洪 舒 军 徐丕林

(空军第一航空学院,河南 信阳 464000)

关键词:炊具和餐具;公共卫生管理;数据说明;统计

2003 年某学院实行饮食保障社会化改革,建成 2 个餐厅,分别由 2 家公司(一家为全国有多家连锁分公司的大型公司,一家为当地粮油公司成立的小型公司)按社会化保障模式自主经营,2006 年又引进了十余家个体风味小吃店,学院的饮食管理由过去的直接管理转变为间接管理,增加了卫生监督管理的难度。为了保证饮食卫生安全,我们加强了食品卫生监督监测工作,现将饮食保障社会化改革以来餐具的卫生监测结果分析报告如下。

1 材料与方法

1.1 资料来源 2003 年 1 月份至 2006 年 6 月份学院各饮食保障单位餐具卫生监测报告单。

1.2 方法 将餐具分为盘、筷、汤碗、勺、碗 5 类,相似的餐具纳入相应类别,其它的类别不计入内。采用发酵法监测细菌指标。大公司餐具每月抽检 1~2 次,小公司与个体经营店每月抽检 2~4 次,每次对所有餐具进行抽检,每类餐具随机抽取 10 件。餐具消毒后 2 h 按 GB 14934—1994《食(饮)具消毒卫生标准》中采样方法进行无菌采样,采样后及时按 GB 14934—1994《食(饮)具消毒卫生标准》要求进行检验与评价。

2 结果

2.1 不同年份监测结果 2003 - 2006 年间共监测各类餐具 674 批次,合格 600 批次,总合格率 89.02%。各年份间合格率基本稳定,2003 年合格率最低,2004 年合格率最高,2004 与 2003 年之间的差异有统计学意义($P < 0.05$),具体见表 1。

表 1 不同年份监测结果

年份	监测批次	合格批次	合格率 %
2003	167	140	83.83
2004	171	156	91.23
2005	206	186	90.29
2006	130	118	90.77
合计	674	600	89.02

2.2 不同餐具监测结果 不同餐具监测结果如表 2。汤碗的合格率最高(96.72%),勺子的合格率最低(77.44%)。各类餐具之间合格率差异有统计学意义($P < 0.01$)。

表 2 不同餐具监测结果

	盘	筷	汤碗	勺	碗	合计
监测批次	113	126	122	164	149	674
合格批次	108	113	118	127	134	600
合格率(%)	95.58	89.68	96.72	77.44	89.93	89.02

2.3 不同公司监测结果 不同公司监测结果如表 3。各类型公司之间合格率差异无统计学意义。

表 3 不同类型经营单位监测结果

	监测批次	合格批次	合格率 %
大公司	198	176	88.89
小公司	305	278	91.15
个体	171	146	85.38
合计	674	600	89.02

3 讨论

2003 - 2006 年之间餐具监测资料显示,各类餐具年均合格率为 89.02%,餐具消毒保洁状况不容乐观。因此严格按照 GB 14934—1994《食(饮)具消毒卫生标准》和《“食(饮)具消毒卫生管理规范”》加强餐具的消毒保洁工作,对防止餐具对食品的污染、保证饮食安全有重要意义。

开展餐具监测以来,除 2003 年合格率较低外,其他各年份间合格率较稳定。2003 年合格率较低原因,分析与饮食保障社会化改革初始阶段经验不足、食品卫生监管力度不够有关。本资料显示餐具合格率无季节性差异,提示食品卫生监管是一项经常性的工作,应坚持长期经常性的食品卫生监督监测。

各类型饮食保障单位分别采用蒸汽(大公司)、臭氧消毒柜(小公司)、煮沸消毒(个体)的消毒方法,各类型公司之间餐具消毒总体合格率无明显差别。但 2005 年 9 月份十余家个体风味店开业后,同期合格率相比较,个体小吃店(85.38%)明显低于其他两类公司(95.08%、94.34%)的合格率,差异有统计学意义($P < 0.01$)。提示消毒方法与监测合格率有一定关系,煮沸消毒因如无专人监管会达不到应有的消毒效果。因此消毒必须严格按照操作规范操作,尤其是煮沸消毒必须保证消毒时间及餐具完全没于水中。个体业者未经过专业培训,饮食卫生管理缺乏科学性,应作为重点,加强食品卫生的监督监测。

[收稿日期:2007 - 03 - 27]

中图分类号:R15;TS972.23

文献标识码:C

文章编号:1004 - 8456(2007)04 - 0341 - 01

作者简介:韩志洪 男 副主任医师