

调查研究

莱芜市 73 家“学生小饭桌”卫生状况调查

吕桂娟

(莱芜市莱城区卫生局卫生监督所,山东 莱芜 271100)

摘 要:目的 了解莱芜市“学生小饭桌”卫生状况。方法 按照统一自制调查表对 73 家“学生小饭桌”进行一般卫生学调查;依照随机抽样的原则,对工用具及餐(饮)具大肠菌群污染状况进行调查。结果 “学生小饭桌”整体卫生状况较差。食品卫生许可证办证率 46.57%,食品从业人员健康培训合格证持有率 87.85%。食品从业人员文化水平较低,初中(含初中)以下学历占 69.16%。台帐建档率 72.6%,原料索证率低。从抽检结果来看,菜勺、成品菜盆、学生用托盘、水杯大肠菌群检出率较高,分别为 50.68%、49.32%、46.58%和 41.57%。结论 调查结果提示加强食品卫生知识宣传培训,强化卫生监督,做好技术指导,是提高“学生小饭桌”卫生状况的关键。

关键词:食品卫生;餐馆;学生;调查

Inspection on the Hygienic Condition of 73 “Small Dining Table for Students” in Laiwu City

Lv Gui-juan

(Institute of Health Supervision Agency in Lai Cheng District of Laiwu, Shandong Laiwu 271100, China)

Abstract: **Objective** To understand the hygienic condition of “Small Dining Table for Students” in Laiwu city. **Method** The general hygienic condition of 73 “Small Dining Table for Students” was investigated by using self-made questionnaires. The contamination of randomly collected tools and equipment by Escherichia coli was investigated. **Results** The hygienic condition of “Small Dining Table for Students” was bad on the whole. There were 46.57% of operators having food hygiene license, 87.85% of personnel involved in food preparation holding health training certificates. And the educational level of these personnel was low, 69.16% of them were on or lower than the level of junior middle school. There were 72.6% of operators building up account for purchasing. The rate for questring bill for raw materials was low. The contamination with Escherichia coli of ladle, food pot, student’s tray and cup were 50.68%, 49.32%, 46.58% and 41.57% respectively. **Conclusion** To improve the hygienic condition of “Small Dining Table for Students”, popularizing food hygienic knowledge, strengthening health inspection and giving technical guidance are the key points.

Key words: Food Hygiene; Restaurants; Students; Data Collection

随着人们生活节奏的加快,主要面向中、小学生,以盈利为目的,兼有用餐、休息和学习功能的“学生小饭桌”迅速发展起来。“学生小饭桌”的出现,不仅为家长解决了孩子中午吃饭的难题^[1],同时也解决了一部分下岗职工的再就业问题,深受社会多方欢迎。然而,由于纯粹的家庭作坊式经营等原因,“小饭桌”目前存在诸多卫生隐患。犹如农村的“农家宴”一样,“学生小饭桌”有其存在的合理性,因此对其卫生监管不能采取“堵截”,而应采用“疏导”的方式,逐步建立一套管理方法。本文通过对 73 家“学生小饭桌”卫生学调查,了解了莱芜市学生“小饭桌”卫生状况。希望通过本次调查,为“学生小饭桌”监管模式提供科学依据。现将调查结果报告如下。

1 调查内容与方法

1.1 时间

2008 年 9 月 3 日到 2008 年 9 月 23 日。

1.2 对象

对莱芜市区和市郊全部“小饭桌”共 73 家进行一般卫生学调查。

1.3 方法

1.3.1 一般卫生学调查 按照《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》基本要求,将有无卫生许可证及从业人员健康证,室内外环境卫生,设计布局和功能区分,基本卫生设施,食品从业人员素质等编制成统一调查表,由卫生监督员逐户深入监督调查时填写。

1.3.2 抽样调查 用食具监测纸片法抽样监测工用具及餐(饮)具大肠菌群污染情况。使用潍坊市康华生物医药有限公司生产的“康华”牌大肠菌群快检

作者简介:吕桂娟 女 主管医师

纸片,严格按照无菌操作,将2张已经用无菌生理盐水浸湿纸片(共50 cm²),贴于待检食具的内侧或表面,30 s后取下,放入无菌塑料袋内,挤压开口处,避免空气进入。(36±1)℃恒温培养16~18 h后观察结果。纸片保持青紫色为阴性,纸片变黄并在黄色背景上呈现红色或片状红晕为阳性^[2]。

1.3.3 大肠菌群监测依据食具消毒标准进行评价
大肠菌群检验阴性者为合格,阳性者为不合格。

2 调查结果

2.1 基本情况

73家“学生小饭桌”均为个人经营,加工操作间平均面积10.8 m²,最小的为6 m²。现场共查到食品从业人员107人,高中(含高中)以上学历33人,占30.84%,初中以下(含初中)学历74人,占69.16%。

2.2 卫生许可证办理情况

73家“学生小饭桌”,已取得卫生许可证的34家,占46.57%;已提交卫生许可证申请材料的24家,占32.88%;未申请办理卫生许可证的15家,占20.55%。现场查到食品从业人员107人,出示有效健康证的94人,占87.85%。

2.3 卫生设施

“学生小饭桌”加工操作间按功能区分布的7家,占9.5%;加工操作间有防蝇设施(灭蝇灯,纱门

纱窗)的69家,占94.52%;有冰箱冰柜的45家,占61.64%,其中冰箱冰柜废置、闲置9家,占12.33%;有餐具消毒蒸车3家,红外线消毒柜32家,臭氧消毒柜31家,紫外线消毒柜7家,合计73家,占100%,消毒柜废置、闲置共11家,占15.17%;建立规范餐具消毒记录30家,占41.10%。

2.4 抽样监测结果

菜勺抽检数73件,37件检出大肠菌群,检出率50.68%;成品菜盆抽检数73件,36件检出大肠菌群,检出率49.32%;学生用托盘抽检数146件,68件检出大肠菌群,检出率46.58%;水杯抽检数89件,37件检出大肠菌群,检出率41.57%;一次性餐具抽检数11件,均无大肠菌群检出。由此可以看出,水杯、成品菜盆、菜勺、学生用托盘受污染较严重;一次性餐具受污染相对较低。

2.5 台帐建立及索证情况

依据《餐饮业食品索证管理规定》(2007年10月22日卫生部实施)相关规定^[3],73家“学生小饭桌”有53家建立了台帐,占72.6%。索证材料包括产品合格证明和购物凭证,本次调查主要是“学生小饭桌”常用原料猪肉、食用油和食盐3种,由于与产品同批次的购物凭证无法查证,因此无此项数据。索证情况见表1。

表1 73家“学生小饭桌”索证情况

证明	有与产品批次相对应的索证						一年内索取1次以上					
	猪肉		食用油		食盐		猪肉		食用油		食盐	
	家数	%	家数	%	家数	%	家数	%	家数	%	家数	%
产品合格证明	2	2.74	0	0	0	0	15	20.54	7	9.60	0	0
购物凭证	- ^a		-		-		43	58.90	59	80.82	67	91.78

注:“a”为无购物凭证。

3 讨论与建议

3.1 调查结果

大多数“学生小饭桌”的卫生状况不容乐观,规模小,经营场所布局没有按照《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的要求布置^[4],布局及面积都有很大的局限性和缺陷。一些基本卫生设施,如清洗蔬菜和肉类的两隔池,清洗餐具“洗、刷、冲”三隔池,由于经营场所小,根本没地方安装,多数“小饭桌”清洗蔬菜、肉类和餐具共用一池,存在严重卫生隐患。经营场所多是民宅,以学校为中心点在四周零散分布,隐蔽性强,无卫生许可证经营的“学生小饭桌”还占有相当高的比例。

3.2 调查监测结果

多数食品从业人员文化水平低,素质较差,加工食品过程中没有按卫生要求进行规范化操作。如清

洗原料菜盆与成品菜盆无任何标识,两者叠放现象严重,成品菜盆用完后只用清水洗刷,没有进一步消毒处理;菜勺用完后不清洗消毒且随意置放在灶台、砧板等位置;消毒设备废置、闲置现象严重,没有真正利用起来,或者消毒时间达不到,致使消毒后的餐具合格率不高。

3.3 索证情况

多数“学生小饭桌”没有按照卫生部规定的《餐饮业食品索证管理规定》的要求进行索证,索证率很低,他们对于索证存在错误的认识,认为每天进货量很少,向供货商索取产品合格证明很难,每天记录太麻烦,也没必要,从而造成台帐建立不完全、索证率低的情况。

为保证情况“学生小饭桌”的饮食安全,保障学生健康成长,笔者认为主要从以下三个方面入手:

(1) 抓好宣传教育培训。通过发放宣传资料、举办培训班、充分利用新闻媒体等多种渠道,宣传《食品安全法》及相关卫生知识,提高经营者自身管理水平和从业人员卫生意识^[5]。(2) 抓卫生监督同时强化技术指导。最主要的是两点:一是卫生监督人员一定要耐心帮助“小饭桌”经营者建立规范台帐记录和餐具消毒记录,合理规整索证资料,加强索证管理。教育经营者不但要索取购物凭证,而且最主要的是索取产品合格证明,因为索取产品合格证明和索取购物凭证有不同意义。索取合格证明是防止购进问题产品,是事先预防;而索取购物凭证是出现问题时对产品来源的追溯,是事后追查。二是注重现场演示操作。对于技术指导,不能只是纸上谈兵,对于关键环节,要进行现场演示。比如对于餐具消毒:物理消毒的,根据不同消毒设备,要演示消毒温度、时间控制,餐具在消毒箱中和保洁橱里应如何摆放才是科学的;化学消毒的,消毒液浓度如何配制才能达到消毒效果。(3) 卫生部应制定符合“小饭桌”的卫生标准。目前,有很多“学生小饭桌”未取得卫生许可证的主要原因是:卫生监督人员依据的是卫生部制

定的小餐饮业的卫生许可量化评分标准,如《小吃店类餐饮业卫生许可审查量化评分表》、《快餐店类餐饮业卫生许可审查量化评分表》^[6],现场对“学生小饭桌”卫生状况量化评分,标化分达不到 60 分,没法发证^[7]。建议卫生部专门制定《“学生小饭桌”卫生许可审查量化评分表》,使卫生监督部门验收时有依照标准。

参考文献

[1] 张健. 菏泽市区学校周边“小饭桌”食品卫生现况调查[J]. 预防医学文献信息, 2002, 8(4): 407.
[2] 中华人民共和国卫生部. GB14934—94 食(饮)具消毒卫生标准[S]. 北京: 中国标准出版社, 1994.
[3] 中华人民共和国卫生部. 餐饮业食品索证管理规定, 卫监督发[2007]274 号[Z]. 2007 - 10 - 22.
[4] 中华人民共和国卫生部. 餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范[Z]. 2005 - 10 - 01.
[5] 李强. 柳州市 33 所学校校内食品卫生现况[J]. 中国食品卫生杂志, 1999, 11(3): 29.
[6] 中华人民共和国卫生部. 食品卫生监督量化分级管理指南[Z]. 2007 年版. 2007 - 12 - 13.
[7] 阙学贵. 食品卫生监督[M]. 北京: 法律出版社, 2007.

[收稿日期: 2009 - 03 - 09]

中图分类号: R126. 4; G478; R155 文献标识码: C 文章编号: 1004 - 8456(2009)04 - 0381 - 03

法规文件 ·

卫生部文件
卫政法发[2009]54 号

各省、自治区、直辖市卫生厅局, 新疆生产建设兵团卫生局:
根据《中华人民共和国食品安全法》, 我部组织制定了《食品安全企业标准备案办法》。现印发给你们, 请遵照执行。

中华人民共和国卫生部
二〇〇九年六月十日

食品安全企业标准备案办法

第一条 为规范食品安全企业标准(下称企业标准)备案, 根据《中华人民共和国食品安全法》, 制定本办法。

第二条 食品生产企业制定下列企业标准, 应当在组织生产之前向省、自治区、直辖市卫生行政部门(下称省级卫生行政部门)备案:

(一) 没有食品安全国家标准或者地方标准的企业标准;

(二) 严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准。

第三条 备案的企业标准的内容应当符合《中华人民共和国食品安全法》第十八条、第二十条的规定。

第四条 集团公司所属企业适用统一的企业标准的, 可以由集团公司总部或者其所属任一生产企业向所在地省级卫生行政部门备案。该企业标准备案时, 应当注明适用的各企业名称及地址。

第五条 委托加工或者授权制造的食品, 委托方或者授权方已经备案的企业标准, 受托方或者被授权方无需重复备案。但委托方或者授权方在备案时, 应当注明受托方或者被授权方的名称及地址。委托方或者授权方无相关企业标准的, 以及受托方或者被授权方不执行委托方或者授权方标准的, 受托方或者被授权方应当制定企业标准, 并按照规定备案。

第六条 企业标准应当包括食品原料(包括主料、配料和使用的食品添加剂)、生产工艺以及与食品安全相关的指标、限量、技术要求。