

监督管理

浅谈控制农村家宴食物中毒的措施

田宇,褚明,段佳

(江苏省苏州高新区卫生监督所,江苏苏州 215163)

摘要:目的 为降低农村食物中毒风险,提高农村家宴的餐饮质量安全提供帮助。方法 借鉴 HACCP 原理,结合当前我国农村家宴的现状和主要问题,对场所环境、加工制作和人员要求等方面潜在的危害进行分析。结果 从农村家宴的场所环境、加工制作和人员 3 方面分 9 个指标进行分析,根据找出的关键控制点对农村家宴进行设计。结论 根据对农村家宴中 9 个指标的设计,得出了设计重点,为提升农村家宴餐饮质量、控制食品安全风险提出可操作性的建议。

关键词:农村家宴; HACCP 原理; 危害分析; 关键控制点; 设计; 食物中毒; 监督管理

中图分类号: R155 文献标志码: A 文章编号: 1004-8456(2015)S-0010-04

DOI: 10.13590/j.cjfh.2015.S.004

Introduction to food poisoning control measures on rural family feast

TIAN Yu, CHU Ming, DUAN Jia

(Suzhou SND Health Inspection Institute, Jiangsu Suzhou 215163, China)

Abstract: Objective To reduce the risk of rural food poisoning and improve food quality and safety in rural family feasts. **Methods** Based on the idea of HACCP principle and combined with the current situation and main problems of rural family feasts in our country, this paper tries to analyze potential hazards from three aspects of site surroundings, cooking process and personnel requirements. **Results** The paper designs the making process of rural family feast, through analyzing three aspects including nine indicators of site surroundings, cooking process and personnel requirements in rural family feast, and critical control points which have been found in this paper. **Conclusion** According to the design on nine indicators of rural family feast, the paper comes to the conclusion that we have to focus on the design which gives important and feasible advice to improve food quality and control food safety risk.

Key words: Rural family feast; HACCP principle; hazard analysis; critical control points; design; food poisoning; administration

家宴是我国农村遇到家庭重大活动时宴请亲朋好友的主要方式。出于自办家宴比酒店宴请经济实惠,加上风俗习惯、热闹方便等因素的考虑,当下自办家宴在农村中占主导地位,是农村家庭宴请的首选。然而,农村家宴不同于一般餐饮业态,相比其他餐饮形式有其自身的特点,通常存在没有固定就餐场所、条件简陋、缺乏卫生设施、操作加工不规范、从业人员专业知识水平较低等诸多问题^[1]。因此,农村家宴暴露在食物中毒、食源性疾病和传染病的高风险中。同时,目前对农村家宴的监管一般是依赖乡镇、村委会的兼职食品安全协管员、信息员来开展,对农村家宴的监管和控制力度较为薄弱^[2]。

HACCP (hazard analysis and critical control

point,危害分析与关键控制点)是一种控制食品安全危害的预防性体系^[3],用来使食品安全危害风险降低到最小或可接受的水平,预测和防止在食品生产过程中出现影响食品安全的危害,防患于未然,降低产品损耗^[4]。目前 HACCP 体系主要运用在食品生产加工企业,由于我国餐饮业在许多方面与食品生产加工企业存在着很大的差别,因此不能完全照搬食品加工企业的 HACCP 体系模式^[5]。目前,我国餐饮业建立和使用 HACCP 体系还处在摸索起步阶段,就应用于农村家宴而言,国内尚缺乏运用 HACCP 原理尝试解决农村家宴中存在的食品安全隐患的相关研究。本文试图尝试借鉴 HACCP 原理,结合当前我国农村家宴的现状和主要问题,针对农村家宴在制作加工环节中潜在的危害进行分析,找出关键控制点进行重新设计,为农村降低食物中毒风险提高帮助。

收稿日期:2015-04-15

作者简介:田宇 女 硕士 研究方向为卫生事业管理

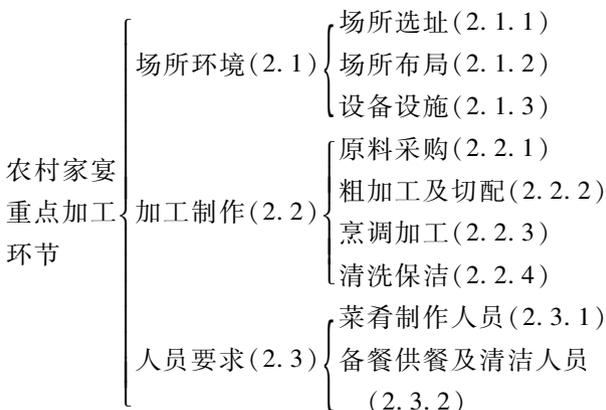
E-mail: thinkingtianyu@aliyun.com

1 设计框架

1.1 设计指标来源与选取

以江苏省苏州高新区为例,数据显示,2013年下半年至2015年上半年,全区登记举办农村家宴共计3379户次,其中2014年全年登记举办农村家宴2025户次。本文工作是在2014年6月至2014年10月期间,对江苏省苏州高新区东渚镇举办农村家宴的情况进行实地走访,辅助问卷调查,现场跟踪记录家宴样本35份,并以《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》为依据和蓝本^[6],初步确定了农村家宴重点加工环节,从场所环境、加工制作和人员要求三方面展开分析,共选取了9项指标进行危害分析、关键控制点描述及设计。

1.2 设计路线图



2 危害分析、关键控制点与设计

2.1 场所环境

2.1.1 场所选址

危害分析:农村家宴往往没有固定的举办场所,举办家庭往往在居住房屋附近的空地上临时搭建简易棚(例如苏州农村将临时搭建举办家宴的小木屋称作“木园堂”)(100%,此百分比来自前述的35份随机选取的农村家宴样本,同下)。首先场所选址周边的厕所、猪圈、鸡窝及堆放的农药、化肥等对餐饮安全构成了潜在危害(5.7%);其次未经处理的土地面扬起的灰尘也是潜在的污染源(57%)。关键控制点:场所选址应远离潜在污染源。尽量选取硬化的地面,土地面要先做好清洁工作。

设计:(1)在仍保持举办农村家宴习俗的新农村社区中建设可用于农村家宴的固定场所。(2)在达不到集中兴建固定场所的情况下,采取场所食品安全可能风险的相应防范措施。

2.1.2 场所布局

危害分析:由于搭建场所的临时性和随意性,且受条件所限,操作间(操作区域)布局上存在的

合理问题十分常见,主要在于没有体现生进熟出的单一流向(85.7%),容易引发交叉污染。关键控制点:场所布局应体现生进熟出的单一流向。

设计:在有限的加工区域内划分生处理区、半成品区、成品区以及清洁区。场所布局体现由生到熟、由粗到净的单一流向。

2.1.3 设备设施

危害分析:农村家宴的承办现场很少有保温保冷设备,且受加工条件所限,因此不具备制作凉菜的条件,也不宜过早做出成品以免搁置时间过长。工用具生熟不分是潜在交叉污染因素(82.8%,现场查看工用具及盛放器皿没有区分生熟的标志,包括任何可区分生熟的方法如形状、颜色等即视为工用具生熟不分)。在家宴制作现场经常可见盛放食物的盆皿直接放在地上(40%)。此外,设备设施中非常重要的一点就是供水。由于农村家宴选址的临时性,临时加工场所往往缺乏供水及排水设施(80%),导致粗加工清洗、碗具用具清洗等清洁工作的质量无法保证。关键控制点:(1)设备设施要与加工制作菜品的复杂程度相匹配,生熟区分,增设架子。(2)配备供排水设施。

设计:(1)设备设施与区域布局相匹配,生处理区配备生肉刀、生菜刀、生砧板、生肉盆、生菜盆、生架子;半成品区配备半成品盆;成品区配备成品盆、熟砧板、熟肉刀、熟菜刀、成品架。半成品和成品使用保鲜膜封盖。(2)有方便供排水的途径。在供排水条件受限的情况下,使用一次性消毒碗筷,集中水源清洗原材料和工用具。(3)不在生原料加工区制作凉菜,如选择专业配送凉菜要高度重视配送过程的卫生要求。所有菜品的备餐时间应尽量缩短,最好立即食用。

2.2 加工制作

2.2.1 原料采购

危害分析:农村家宴的原料采购容易受价格因素的影响多在不正规的地点采购。潜在的危害主要有肉禽鱼类非正规采购带来的隐患以及假冒伪劣的调味品及食品添加剂。关键控制点:在正规集市采购原料,并做感官查验。

设计:(1)在正规地点采购原材料,采购时应索取发票等购货凭据,并做好采购记录,便于溯源。(2)加工前需感官查验原材料的性状是否发生改变。(3)不在现场宰杀活的禽畜类动物。

2.2.2 粗加工及切配

危害分析:农村家宴的菜单上通常会有鱼肉水产海鲜等“大菜”,这些“大菜”的肉禽鱼虾等原材料在粗加工时存在交叉污染其他原材料的潜在危害,

再加上农村家宴在短时间内出菜量很大,一些菜品会提前做出半成品,半成品也存在潜在被污染的风险。关键控制点:(1)各类食品原料在使用前认真清洗。(2)分类使用工用具。(3)分开存放原料、半成品、成品。

设计:(1)食品原料在使用前应认真洗净,动物性食品、植物性原料应分池(盆)清洗,水产品宜在专用水池(盆)清洗,做好标记。禽蛋在使用前应在专用池(盆)中对外壳进行清洗,必要时消毒处理。(2)配备的工用具分别按动物性食品、植物性食品、水产品做好标记,并按照标记使用。(3)提前切配、预先加工的半成品只需满足一餐量,做到一餐备一餐,以防放置时间过长。(4)使用架子,将洗净的原料、半成品、成品根据性质分类存放,并注意保洁,避免污染。

2.2.3 烹调加工

危害分析:农村家宴一次出菜量很大,烹调时可能会出现大锅中下熟上生的情况。此外,可能会出现将回收后的食品经烹调加工后再次供应的情况。第三,由于场所面积有限,烹调加工后的成品可能会同半成品、原料混放。关键控制点:(1)烹调加工的食品应烧熟煮透,加工食品中心温度应不低于70℃。(2)回收食品的处置。

设计:(1)掌握菜量大的烹调加工技巧,确保大锅中上、中、下层菜品均烧熟煮透。(2)设置与出菜量相当数量的炉灶锅具。(3)回收食品(包括辅料)尽量不再回锅或再加工后供应。(4)烹调加工后的半成品、成品不放在地上,分类存放在架上,并尽快分餐食用。

2.2.4 清洗保洁

危害分析:农村家宴的清洁打扫人员主要来自家人和邻里亲戚,统一要求清洁打扫标准存在很大的难度。关键控制点:(1)餐饮具的清洗保洁。(2)地面扬尘和环境里的苍蝇等。

设计:(1)推荐使用正规渠道购进的一次性消毒碗筷;如使用碱块或市售清洁剂清洗,要注意勤换清洗用水,确保冲洗干净,然后妥善保管。(2)加工好的食物加盖或保鲜膜封盖。(3)清洁打扫用餐区域时注意防止污染待食用的食物,注意备餐区和用餐区的保洁。

2.3 人员要求

2.3.1 菜肴制作人员

危害分析:农村家宴的菜肴制作人员通常称作民间厨师,但他们并不是严格意义上的厨师(他们中绝大多数都没有厨师资格证书)。由于民间厨师队伍的准入门槛低,无论从食品卫生观念上还是实

际加工操作中都存在达不到食品卫生规范要求的情况。目前对农村家宴菜肴制作人员的基本要求是需持有有效的健康证明。关键控制点:(1)民间厨师自身的卫生、健康状况。(2)民间厨师对已有规范的遵从度。(3)有效洗手并保持手部清洁。

设计:(1)要求家宴制作者身体健康,没有传染病及其它疾病症状,注意个人卫生并有良好的食品加工习惯。(2)将对食品安全的要求和意见转化为切实可行的措施。比如很多民间厨师都知道生熟分开,但到实际加工操作中,分好生熟砧板、生熟刀、生熟盆等并遵守使用比单纯理论上知晓生熟分开更实用。(3)相关负责部门、民间行业协会等要重视民间厨师队伍的培训工作。已有研究表明^[7],培训明显能提高民间厨师的知识、态度水平,培养良好的食品加工卫生习惯,进而影响农村家宴的食品卫生质量和安全。

2.3.2 备餐送餐及清洁打扫人员

危害分析:农村家宴的备餐送餐及清洁打扫人员主要来自上门帮忙的邻里亲戚,统一要求其衣着整洁及保证身体健康存在很大的难度。关键控制点:个人健康情况及卫生习惯。

设计:备餐送餐及清洁人员应健康状况良好,没有传染病及其他疾病症状;工作时应衣着干净整洁,认真洗手并保持手部清洁,不得有抠鼻挖耳打喷嚏等不良卫生习惯。

3 结论

借鉴 HACCP 原理的思路对农村家宴进行从场所环境、加工制作和人员要求 3 个方面分 9 项指标进行设计。设计重点有:(1)建议在有条件的农村社区建设可用于举办家宴的固定场所,并且依照相关法律法规配备相应的基础设施。如不具备兴建固定场所的条件,举办农村家宴的选址尽量相对集中,场所环境安全程度保持在可控范围内。(2)使用有明显区分标记的工用具及盛放器皿,增设用于摆放生品、半成品、成品的多层货架,做到食品不摆放在地上,不同原料,不同类别的生熟食材加工及存放分开并注意保洁。(3)选择食物中毒风险较低的菜品,不加工制作易变质、不易烧熟煮透的食物。(4)加强农村家宴制作及相关人员的知识培训。

目前我国尚缺乏针对农村家宴的有关规范,在普遍对农村家宴的监管和控制相对薄弱的情况下,如何化纸上的农村家宴加工制作意见为具体可操作的行为模板,如何掌握加工制作的关键环节降低食物中毒风险值得探讨,希望本文对于农村家宴实际加工制作过程的食物安全风险控制有所帮助。

参考文献

- [1] 吴涛,严隽德,李婷,等. 江苏省农村家庭对自办家宴食品卫生需求分析[J]. 中国食品卫生杂志,2007,19(5):394-395.
- [2] 封卫娟. 苏州市农村家宴安全现状分析及管理对策[J]. 中国卫生监督杂志,2013,20(6):584-586.
- [3] 李怀林. 食品安全控制体系(HACCP)通用教程[M]. 北京:中国标准出版社,2002.
- [4] 马颖,吴燕燕,郭小燕. 食品安全管理中 HACCP 技术的理论研究和应用研究[J]. 技术经济,2014,33(7):82-89.
- [5] 张俊波,樊永祥,王茂起. 餐饮业 HACCP 基础模式研究[J]. 中国食品卫生杂志,2008,20(3):246-249.
- [6] 卫生部办公厅. 卫生部关于印发《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的通知(卫监督发[2005]260号)[Z]. 2005.
- [7] 李婷,李延平,严隽德,等. 江苏省民间厨师食品卫生法 KAP 及影响因素[J]. 中国公共卫生,2007,23(2):232-233.

· 科普园地 ·

合理膳食,预防癌症

癌症作为人类健康的一大劲敌,《2012 中国肿瘤登记年报》中称:全国每 6 分钟就有一人被确诊为癌症,每天有 8550 人成为癌症患者,每七到八人中就有一人死于癌症。如何预防癌症不仅是大众关注的问题,也是国家公共卫生工作的重点。膳食是影响癌症发病的重要因素之一,合理的膳食可以起到一定的预防癌症发生的作用。根据现有的科学依据,可以遵照下面的建议:

1. 食物多样,植物性食物为主

一日三餐中应做到食物多样,谷类为主,适当多吃粗粮杂粮,多吃富含膳食纤维和维生素的新鲜蔬菜水果,动物性食物应适量,不能吃过多。

2. 多吃新鲜的蔬菜和水果

新鲜蔬菜和水果是公认的最佳防癌食物,有充分证据表明能降低口腔、咽、食管、肺、胃、结肠、直肠等癌症的危险性,且很有可能降低喉、胰腺、乳腺、膀胱等癌症的危险性,也可能降低子宫颈、子宫内膜、肝、前列腺癌的危险性。因此,要多吃新鲜的蔬菜水果。中国居民膳食指南建议,成年人每天应吃蔬菜 300~500 克,吃多种蔬菜,深色蔬菜至少占一半;每天吃水果 200~400 克。吃水果的时候要尽量完整进食而不要榨成果汁,因为加工过程将水果中的宝贵膳食纤维去掉了。

3. 限制红肉摄入

红肉,也就是我们平常说的畜肉,包括猪肉、牛羊肉及其制品等。吃过多的红肉可能是导致结/直肠癌的重要元凶。中国居民膳食指南建议,每天禽畜肉摄入量 50~75 克,美国建议每周红肉摄入最好不要超过 500 克。同时,尽可能采取健康的烹饪方式,不要熏制、烧烤、油炸、腌/酱制。

4. 限制摄入酒精饮料

饮酒可增加患消化道和乳腺癌的危险。女性对酒精作用的敏感度比男性更高,过量饮酒对女性的危害更大。建议不要饮酒,如要饮酒,应尽量减少饮用量。中国居民膳食指南中建议成年女性每天酒精摄入量不超过 15 克(约相当于啤酒 450 毫升,或葡萄酒 150 毫升,或 38°的白酒 50 克),成年男性不超过 25 克(约相当于啤酒 750 毫升,或葡萄酒 250 毫升,或 38°的白酒 75 克,或高度白酒 50 克),儿童和孕妇禁止饮酒。

5. 注意食物保存,不要吃有霉变的食物

谷类、豆类等的储存要防潮防霉,注意防霉菌污染,发霉的花生、谷类和豆类中的黄曲霉素是肝癌的致病因素。要吃新鲜的蔬菜水果,烂掉的蔬菜水果不能吃,即使只有一小部分烂掉也应丢弃。

6. 合理食物制备加工

烹调时油温不能太高,不能让油锅冒油烟,尽量少用煎、炒、油炸、熏烤的烹调方法,提倡多用蒸、煮、凉拌、水氽、汤菜等烹调方法。不要吃烧焦的食物,尽量少吃烤肉、熏肉。不要吃过咸的食物,少吃或不吃腌制食品,如咸鱼、腌菜、腌肉、酸菜等。

7. 鼓励母乳喂养

研究发现,母乳喂养有可能对与肥胖有关的癌症,如绝经后期乳腺癌、子宫内膜癌、食道癌、结/直肠癌、胰腺癌、胆囊癌、肾癌有保护作用,因此建议母亲最好进行 6 个月的纯母乳喂养,而后添加其他液体和食物,同时继续进行母乳喂养,这不仅有助于降低母亲患乳腺癌的几率,同时对婴儿也有保护作用。

日常生活中,除了以上膳食因素,还有一些生活习惯会影响癌症的发生,应注意:

1. 维持健康体重,避免过轻或过重

可采用体质数(BMI=体重(千克)/身高²(米))来衡量自己是否超重肥胖。BMI 在 18.5~23.9 千克/米² 范围内比较理想,BMI 低于 18.5 千克/米² 为营养不良,BMI 在 24~27.9 千克/米² 间为超重,BMI ≥ 28 千克/米² 为肥胖。避免过轻过重,长期保持健康体重才能达到防癌的目的。

2. 积极锻炼身体,改掉久坐的习惯

身体活动可以预防癌症的发生。建议成年人每天至少 30 分钟中等强度的身体活动(相当于快走),随着身体适应能力的增加,逐渐做到每天至少 60 分钟中等强度身体或者至少 30 分钟高强度身体活动。同时改变不良生活习惯,减少看电视、玩电脑、玩电子游戏等静坐活动。

3. 不吸烟,远离二手烟

人类癌症中至少有 1/4 与吸烟有关。因此,预防癌症不应忽视“吸烟”的影响。(来源:中国疾病预防控制中心)

(相关链接:http://www.chinacdc.cn/jkzt/yyhspws/yyyyk/zstd_1703/201304/t20130419_80138.htm)