

中、小型饭店餐具消毒管理的新途径 ——藁城县集中式餐具消毒站调查报告

河北省卫生防疫站 王 岩

藁城县卫生防疫站 郝朝昕 彭新立 杨秀京 高文志

1985年以来,我省先后有20多个区、县建立了集中式餐具消毒站。对餐具消毒实行统一管理,集中消毒,解决了餐具消毒工作在饮食行业难以落实,难以做到经常化、制度化、规范化的难题。但是,集中式餐具消毒站能否成为解决中小型饭店餐具消毒问题的有效措施?能否扭转中小型饭店餐具卫生状况?为此,我们对藁城县集中式餐具消毒站进行了考察,现将结果报告如下:

1 一般情况

藁城县城关共有饭店221户,饮食摊点30余个。1987年5月建立集中式餐具消毒站,对县城内所有饭店、饮食摊点的餐具消毒实行集中管理、统一消毒。消毒站内设消毒员20名,站内有6间房,分别做为消毒车间、办公室和库房。有12部脚踏三轮车用于每天接送餐具。

2. 餐具消毒的方式和方法:

2.1 餐具收集方法:由饭店根据客流量高峰时餐具的需求量,备足两套餐具和两件统一规格的盛放容器。每天上午8~10点由消毒员按时送去已消毒餐具,同时收回前一天用过的餐具,当面点清并办理交接登记手续。

2.2 消毒方法:采用化学药物消毒法,所用药物为经卫生部审批通过的“卫士”牌洗消剂,有效成份为二氯异氰尿酸钠。配后药液浓度为250~300ppm。方法是先用净水洗去餐具和容器上的食物残渣,然后在配好的药液内连同碗筷盛放容器,一起浸泡5~10

分钟,取出后用符合国家饮用水卫生标准的清洁自来水洗三遍,除去餐具上的残留药液。

3 餐具消毒效果观察

集中式餐具消毒站建立后,使藁城县饮食行业餐具卫生状况有了显著变化。过去,不少饭店和个体饮食摊点的餐具消毒设备简陋,对餐具消毒的意义认识不足,卫生观念淡薄,餐具用后只是洗一洗,擦一擦,不能按要求进行消毒。有的饮食摊点一块抹布、一盆水用一天,餐具污染相当严重,餐具上常带油腻和食物残渣。1985年和1986年餐具卫生监测合格率分别为42.6%和43.2%(见附表)。

建立消毒站实行统一消毒后,从根本上解决了消毒有名无实的问题。为了保证消毒效果,县防疫站多次对消毒后餐具和运输对餐具的污染状况及饭店贮存餐具的污染状况进行采样监测。采样用50cm²粘贴滤纸法,细菌培养按照国家标准GB4789—84进行操作。食具消毒卫生标准为:菌落总数,≤500个/100cm²;大肠菌群,≤3个/100cm²;肠道致病菌,不得检出。监测结果表明(见表一):在消毒过程中,由于定人员,定岗位,所以能严格按照餐具消毒规程操作,在运输过程中,由于实行了专车运输、专人保管、专容器盛放等措施,消毒后餐具和运输过程的中餐具监测合格率分别为98.0%和93.3%。由于部分饭店餐具存贮不当,保管不严,增加了新的污染,合格率为90.0%。

表一

餐 具 卫 生 质 量 监 测

年份	样品来源	采样份数	合格份数	合格率(%)
----	------	------	------	--------

4 餐具消毒站的管理

莱城县餐具消毒站是多家集资合办，业务上由食品卫生监督机构具体指导。为了保证餐具消毒工作的落实，加强消毒站的管理，县防疫站派出一名监督员主抓餐具消毒工作。并对全体消毒员进行了上岗培训。同时制订了《消毒程序》、《餐具消毒卫生质量标准》等项规章制度。规定消毒后的餐具做到光、洁、涩、干、亮。并把餐具消毒卫生质量与个人收入相挂勾。既保证了消毒质量，又调动了全体消毒员的积极性。使消毒站的每项工作、每个环节都有章可循，形成了制度化、规范化。

为了掌握餐具的用量，根据连续几天的饭店客流量调查，消毒站规定：每个饭店都要备足客流量高峰时餐具用量2倍以上的餐具。一套用于消毒，一套留店内使用。每天以新换旧进行循环。一般较大型饭店一次要消毒600个盘，300只碗，中型饭店为150个盘，100只碗；小型饭店中60个盘，60只碗；饮食摊点为60~80只碗。满足了饭店对消毒餐具的需要，做到了每日消毒一次。

5 讨论

餐具消毒是预防肠道传染病，防止病从口入的重要措施之一。随着改革的深入，饮食行业发展迅速、日益发达。但是，由于许多饭店、摊点设备简陋，过分的追求利润，对餐具消毒的意义认识不清，卫生观念淡薄。有的饭店把用过的餐具只是洗一洗、擦一擦。一块抹布既擦桌子、又擦碗，餐具污染相当严重。多年来餐具卫生监测合格率一

且徘徊在40%~50%。加之，食品卫生监督人员少，监督力量薄弱，面对一家一户独立消毒的现状，只能是勤检查，勤督促。实际上形成了监督人员跑断腿，磨破嘴，餐具消毒难落实的状况。集中式餐具消毒站建立后，由于实行了餐具集中管理，统一消毒，餐具消毒有人负责，有效地控制了餐具卫生质量。

过去餐具消毒在饮食行业难以落实，其原因是：一家一户的消毒，反复性强，劳动强度大，消毒费用高。据了解，一般的小型饭店如坚持每日消毒，连同劳动费，水电煤的费用，一年要花500~600元，大型饭店要花2000~3000元，这样费工、费时。特别是中小型饭店，没有固定的消毒员，当顾客用餐高峰时，人员忙不过来，就无法进行餐具消毒了。采用集中管理，统一消毒的措施后，使饭店从繁忙的消毒工作中解脱出来，每月只需交纳一定的消毒费。即节省了人力，使原来管餐具消毒工作的人员，可以从事其它工作，缓解了人员紧张情况，降低了劳动强度，又节省了开支。送消毒站进行消毒的开支，比饭店自己消毒节省30~50%。同时又省心，而且改善了卫生条件，顾客增多，增加了饭店的经济收入。监督部门、饭店，顾客都满意。

6 存在的问题

6.1 一些饭店存在使用后餐具随意堆放，消后餐具重新污染、部分餐具不能进入消毒循环的问题。一些饭店对餐具管理不严，用后餐具连同残汤剩饭随意堆放，上面苍蝇到