

十一届亚运会运动员食品的卫生保障评估

徐继康 郭子侠 北京市食品卫生监督检验所 (100013)

运动员食品供应的卫生质量,是保证运动员饮食安全的基础,也是保障运动会顺利进行的重要方面。笔者通过对 1990 年第十一届亚运会运动员餐厅所用食品的卫生保障措施的分析,为今后做好大型体育运动会食品安全保障工作提供借鉴。

1 亚运会食品供应特点

1.1 膳食品种多,数量大,既有蔬菜、水产品、肉禽等膳食原料,又有熟肉制品、奶制品、冷饮食品、糕点等直接入口食品。亚运会 20 天计供应 620 个品种共 1000 余吨食品及其原料。

1.2 进货渠道多,涉及单位广。既有本市 120 多个生产供应单位,又有外埠和进口食品原、辅料。

1.3 直接入口食品多。因运动员餐厅加工条件有限,熟肉、面包、糕点及冷饮、冷食、奶制品均需外进,约占食谱中主要食品的三分之一。

1.4 进货频率高。为保证食品的新鲜度,一般要求供应的食品均为当天或头天生成的产品。每天进货 100 批次,共计 1973 车次。

以上特点,给食品卫生安全保障工作带来较大的难度。

2 食品卫生质量控制措施

2.1 实行定点专供制度 食品卫生监督机构与有关部门一起对食品供货单位逐一进行卫生调查和验收,并在建立了良好生产工艺规范后(严格实施),方被认可为专供单位。

2.2 加强对食品原料的养殖、种植过程的预防性监督,防止食品污染

这次亚运会的蔬菜均来自 4 个无公害基地,水果由固定果园供应。专人负责喷洒农药,严格执行国家安全使用农药的有关规定。水产养殖场环境确保无工业三废污染。禽畜肉供应必须持有供货单位兽医检疫检验合格证。

2.3 加强对食品包装及食品标志的监督管理

在对生产供应单位的产品进行验收时,食品包装及食品标志是审定的重要内容。不论是否为定型包装,一律要标明保存期(非定型包装者可在外包装标出或附说明书),对少数没有规定保存期的食品按 8 小时计算,如熟肉制品、糕点、冰淇淋等,对熟肉制品要求一律采用真空包装。

2.4 严格执行检验合格出厂,验收合格进村的把关制度,杜绝不合格食品流入亚运村。

2.4.1 检验项目的选择

检验项目包括感官检查、微生物指标及化学指标。对每批食品都进行感官检查,直接入口食品还需进行细菌学检验。对卫生质量稳定、生产单位严格执行 GMP 的食品,可考虑抽检。其它指标根据卫生学调查结果而定。首批产品均进行全项目的检验。

2.4.2 出厂检验任务由生产供应单位负责。驻亚运村的食监机构仅对直接入口食品进行检验。

2.4.3 生产供应单位对来自外地的或进

口的食品,除索证外,还要到本市食监机构进行复验。

2.4.4 验收工作以感官检查为主,采用入库验收和使用把关两种形式,分别由专业人员和厨师长、餐厅领班负责。

2.5 运输车辆使用封闭专用车辆,易腐食品使用冷藏车。生熟分开,专车专用,打铅封。

3 实施结果

3.1 直接入口食品的细菌学检验结果

表 1 直接入口食品的细菌学检验结果

食品类别	监测件数	合格件数	合格率 (%)
熟 肉	71	69	97.2
奶 制 品	60	60	100.0
冷 饮	62	62	100.0
糕点、面包	45	42	93.3
豆 制 品	11	11	100.0
小 吃	23	20	87.0
其 它	41	33	80.5
合 计	313	297	94.9

直接入口食品细菌学指标合格率为 94.9%,与北京同期监测结果 (81.4%) 相比,提高 13.1%。

3.2 膳食原(辅)料的抽检结果均符合国家卫生标准。

3.3 食监机构对外地和进口食品进行复验中,发现两批进口黄油不合格。

3.4 食品感官验收结果

运动员餐厅共验收 1973 车次食品,感官检查合格率为 99.48%;异常食品 10 批,不合格率 0.52%。

3.5 运动会期间共运输 1973 车次食品,没有发生污染事故。

4 讨论

本次运动会中采取了多种控制措施,比较系统和完整。事实证明这些控制措施对保障运动员的饮食安全起到了重要作用,因而是成功的。同时,这次实践也给我们以启示。

表 2 感官验收不合格食品的分类

异常食品	包装污染	生虫	发霉	混浊	合计
罐 头	2		1		3
酸 黄 瓜			1	1	2
黄 油	1				1
腊 肠	1				1
腐 竹		1			1
黄 花 菜		1			1
面 包	1				1
合 计	5	2	2	1	10

4.1 食品专供单位实行 GMP 是保障食品食用安全的有效措施

监测结果表明,直接入口食品的细菌学指标合格率 (94.9%) 比北京市同期监测结果 (81.4%) 提高了 13.1%,其中生产工艺先进、机械化、自动化程度高,建立并实施完善的 GMP 的单位,其食品的卫生合格率更高,如冷饮和奶制品合格率为 100%,熟肉制品为 97.2%。而作坊式生产供应单位,因条件简陋,手工操作, GMP 实施起来困难,因而食品合格率相对较低。如糕点、小吃的合格率分别为 93.3% 和 87.0%,酱腌菜合格率更低,仅为 80.5%,并检出变形杆菌和蜡样芽孢杆菌。

4.2 直接入口食品中的易腐食品,保存期短,需随时生产随时供应,无法执行检验合格后出厂的制度。我们采取了根据该食品加工过程监督检查和感官检查情况出示卫生合格证,同时抽样作细菌检验,结果作为验证数据使用的方法。经监测,熟肉制品的合格率为 97.2%,是令人满意的。

4.3 为最大限度地保证运动员的饮食安全,除入库验收外,把感官检查延伸到食品进餐后加工的每个环节,直至运动员餐桌上。这包括每个厨师长、厨师在加工之前对食品的感官检查和每个服务员在摆台时对食品的感官检查。实践证明,扩展这种感官检查,可以及时剔除不合格食品。如对蘑菇罐头变酸、甜面酱内异物等现象,都是通过这种检查发现的。