

• 调查报告 •

嘉兴市区小学生集体用餐卫生状况调查

李根桦 吴小龙 浙江省嘉兴市卫生防疫站 (314001)

为加强对学生集体用餐的管理,严格实施《学生集体用餐卫生监督办法》,我们于1998年5月对我市市区小学生集体用餐情况进行了卫生状况调查,旨在指导下一步监督管理工作,防止食物中毒,保障学生的健康成长。

1 对象与方法 嘉兴市区小学自1993年开始实行午餐集体用餐,目前21所小学中的14所实行,学生在3000人左右,占小学在校学生的1/5。用餐由市区某党校食堂、某小学食堂和某快餐公司3家盒饭经营单位(以下简称党校食堂、小学食堂、快餐公司)供应,按1~3年级和4~6年级两个年龄配制盒饭。所有学校一律不向外采购供应课间餐。此次调查按统一设计的表格对14所用餐学校和3家供餐单位的基本情况卫生学调查。

2 结果

2.1 供餐单位“两证”情况 快餐公司供应8所小学1400份盒饭,党校食堂、小学食堂分别供应3所学校的800名和900名学生用餐。快餐公司持有供应学生餐的卫生许可证,另外两家分别持有学校食堂卫生许可证。3家供餐单位共有35名从业人员,6名人员无健康证,持证率为82.85%。

2.2 加工场所卫生状况 3家供餐单位生产加工场所均位于校园内,周围无污染源,环境整洁。快餐公司加工场地面积达200 m²,有洗菜的粗加工、餐具清洗、加工烹调、盒饭分装等加工场所,加工功能区明确,操作工艺流程较合理。党校食堂有供应本校用餐的加工场地和设施,如专门的售饭间、小炒间,但对外供应加工时,洗涤、切配、烹调、分装均在近100 m²的食堂加工间内,分装盒饭在切配生菜的案板上。小学食堂加工场所35 m²,洗菜等粗加工在简陋的棚屋内,售饭间作饭菜暂存场所,在教师餐厅分装盒饭。

2.3 餐具卫生状况 3家供餐单位使用铝质饭盒盛放饭菜,备用塑料泡沫饭盒。学生用餐后由供餐单位将饭盒收回统一清洗消毒。党校食堂无专门消毒设施,收回餐具用开水清洗,未消毒;小学食堂使用消毒柜消毒,分校分天消毒,平均每周消毒一次;快餐公司每天使用高锰酸钾消毒液浸泡,并于每周六将所有饭盒用蒸汽消毒。学生自带勺子,自己清洗保管。

2.4 盒饭质量状况 分析3家供餐单位提供的一个月菜谱,基本自己加工菜肴,累计8次为采购市售熟肉制品改刀分装,3次加工凉拌生食菜肴(拌黄瓜等)。快餐公司有几户副食品固定供应户,另外两家在市场采购原料。抽查快餐公司一个月进贷账,并进行膳食营养计算。一个月供应的食物种类为33种,其中动物性食品11种,蔬菜12种。依据《学生集体用餐卫生监督办法》的学生营养餐标准评价,午餐中热量、蛋白质、脂肪、维生素B₁、维生素C摄入量达到标准,钙、铁、维生素A、维生素B₂摄入量明显不足。

2.5 集体用餐学校状况 实行集体用餐的学校有兼职人员负责用餐的管理工作,由教师轮流值班。4所学校利用空闲的教师办公室作饭菜暂存场所,10所学校将送来的饭菜暂放在学校走廊、过道内。由值日教师分发饭菜,学校教师未经健康体检。

3 讨论与建议

3.1 本次调查结果显示学生集体用餐卫生状况不容乐观,特别是两家学校食堂不具备对外供应学生午餐的

能力, 卫生部门未将两所学校食堂作为重点监督管理对象。卫生行政部门应加强学生用餐供应单位及学校食堂的管理, 严格审查发证。学校食堂只能供应本校用餐, 如对外供应需提出申请, 经卫生部门审核有加工供应能力的方可供应。加强供餐单位的监督检查力度, 加强从业人员食品卫生知识培训和健康管理, 并抽样监测盒饭卫生质量。建议制定学生餐的卫生标准, 将这一特殊人群食用的重点食品纳入规范管理。建议根据学生用餐的特殊性, 该行业的从业人员分别在秋季、春季学校开学前进行健康体检。

3.2 实行学生集体用餐的学校应加强管理, 订购集体用餐时, 应当确认生产经营者有效的卫生许可证, 应设有学生洗手、洗餐具的设施及符合要求的盒饭存放场所。建议学校教师进行健康体检, 凡是“五病”患者不得进行学生餐的发放工作。

3.3 为防止食物中毒的发生, 学生集体用餐的供应单位必须严格遵守食品卫生规定, 严把原料采购关、加工烹调关、运输储存关、餐具消毒关, 必须按照《学生集体用餐卫生监督办法》配制, 提倡学生饭菜由供餐者自行加工烹调, 少用或不用凉拌生食菜肴, 严禁在市场采购熟食制品等改刀供应学生用餐。建议供餐单位与有关种植业和养殖业签订供货合同, 增加食物种类, 为学生提供方便、卫生、营养的午餐。

40 所小学门前食品摊点卫生问题的调查与建议

张广金 王世平 邵建 徐州市卫生防疫站 (221003)

街头巷尾的食品摊点对方便群众、丰富人民的生活起到了积极作用, 但给食品卫生的监督管理也带来了一定的难度。为了解徐州市小学校门前食品摊点的卫生情况以便加强管理保护少年儿童的身心健康, 于 1998 年 6 月对本市 40 所小学校门前的食品摊点进行了卫生学调查研究, 其结果分析如下。

1 调查内容与方法

1.1 分别对徐州市市区和市郊各 20 所小学校门前周围 300 m 内食品摊点进行一般卫生情况调查。

1.2 随机抽取市区和市郊各 10 所小学校的 2 年级 5 年级各一个班的小学生问卷调查其在校门前周围购买食品的情况。

1.3 随机采集上述范围内食品摊点上正在销售的袋装饮料、汽水、冷食(冰糕、冰淇淋、雪糕)、矿泉水、纯净水、羊肉串等食品, 送实验室按国家标准检验方法进行细菌总数、大肠菌群、致病菌检验, 对不同的食品分别测定糖精钠、胭脂红、日落黄、柠檬黄的含量。

1.4 对饮食摊点待使用的餐具用江苏省卫生防疫站生产的纸片测定大肠菌群。

1.5 食品容器、盖菜布、托菜盘、操作者的双手, 采用 $5 \times 5 \text{ cm}^2$ 的规格板用无菌生理盐水棉签反复涂抹 5 次后置于内盛 50 mL 生理盐水的三角烧瓶中送实验室进行细菌总数、大肠菌群、致病菌测定。

2 结果与分析

2.1 一般情况 所调查的 40 所小学校门前周围 300 m 内共有各类食品摊点 453 个, 其中市区的 20 所小学校门前有 348 个, 20 所市郊小学校门前有 105 个。米线摊点为 73 个, 馄饨 52 个, 电烤、油炸、炭烤羊肉串 63 个, 凉皮 41 个, 冷食 89 个, 冷饮水 68 个, 副食品小摊、店 67 个。453 个食品摊点中只有 67 个副食小摊、店取得卫生许可证, 其余 386 个摊点为无证的流动摊点。在伞棚下加工销售者 278 个。166 户使用餐具的饮食摊点有 17 户使用漂白精片对餐具进行消毒(多数不知道使用剂量, 一桶水随便放几片漂白精片), 占 10.2%, 其余均为一桶水洗刷, 约有 87 户的饮食摊点在营业中不更换洗餐具水。