

表 6 盛食品的容器、用具、经营者的双手细菌总数、大肠菌群检测情况

项目	试样数	细菌总数 (cm^2) ⁻¹		大肠菌群 (100cm^2) ⁻¹	
		范 围	中位数	范 围	中位数
手	27	$2.7 \times 10^5 \sim 1.1 \times 10^6$	5.23×10^5	$3 \sim 4.6 \times 10^3$	2.4×10^3
菜盘	21	$4.0 \times 10^6 \sim 1.0 \times 10^7$	6.116×10^6	$54 \sim 1.7 \times 10^3$	1.38×10^3
盖菜布	30	$3.0 \times 10^3 \sim 1.6 \times 10^7$	3.2021×10^6	$26 \sim 4.3 \times 10^3$	1.14×10^3

3.3 食品生产企业为招揽消费者,在生产加工其制品时乱用、滥加食品添加剂,使其所检的冷食、冷饮水、袋装饮料的糖精钠、色素超标严重,危害少年儿童的身体健

3.4 食品卫生监督部门对小学生应加强有关食品卫生知识的宣传,使广大小学生知道在学校门前的无证摊点上饮用不符合卫生要求的食品对自己的身体健康将会造成危害。广大学生家长、老师应教育学生不购买、食用不洁食品,养成良好的卫生习惯。

3.5 有关部门应坚决取缔学校门前的食品摊贩。食品监督部门应加强监督监测,对违反《食品卫生法》的行为,按照法律规定进行处罚,保护广大学生的身体健康。

参加本次调查的有古楼区、泉山区卫生防疫站食品卫生科的同志,在此表示感谢!

64 所学校小卖部食品卫生状况调查

徐子伟 江苏省淮阴市卫生防疫站 (223001)

为了解淮阴市学校小卖部食品卫生状况,提高监督管理的针对性和效果,1998 年 10 月我们对辖区内学校小卖部食品卫生状况进行了抽查。

表 1 64 所学校小卖部卫生资料和卫生设施抽查结果

检查项目		中学	小学	重点校	非重点校	合计
卫生许可证	检查户数	26	38	21	43	64
	有证户数	10	11	16	5	21
	办证率%	38.52	28.91	76.2	11.61	32.82
	χ^2 值和 P 值	$\chi^2=1.04$	$P>0.05$	$\chi^2=26.68$	$P<0.005$	
健康证	抽检人数	81	75	67	89	156
	有证人数	34	18	41	11	52
	持证率%	41.93	24.00	61.21	12.40	33.33
	χ^2 值和 P 值	$\chi^2=5.66$	$P<0.05$	$\chi^2=41.02$	$P<0.005$	
防尘防蝇设施	检查户数	26	38	21	43	64
	有户数	14	13	15	12	27
	配备率%	53.81	34.20	71.44	27.33	42.19
	χ^2 值和 P 值	$\chi^2=2.44$	$P>0.05$	$\chi^2=10.96$	$P<0.005$	
冷藏设施	检查户数	26	38	21	43	64
	有户数	24	28	21	31	52
	配备率%	92.31	73.72	100	72	81.33
	χ^2 值和 P 值	$\chi^2=3.51$	$P>0.05$	$\chi^2=7.21$	$P<0.01$	

注: χ^2 值和 P 值是中学和小学、重点校和非重点校之间 χ^2 检验 χ^2 值和 P 值, $n=64$ 和 $n=156$

1 调查对象和方法 在本市 8 个县、市、区各随机抽查 8 所中小学校小卖部, 其中小学 38 所, 重点小学 11 所, 中学 26 所, 重点中学 10 所, 共 64 所。调查采用审查卫生资料和现场检查相结合的方式, 并填写调查表。

2 结果

2.1 基本情况 64 所学校均有大小不一的小卖部, 出租和个人承包经营共 62 户, 占总数的 97%, 经营面积平均为 10.4 m², 最小的仅有 4 m²。均无专用仓库, 食品和其它商品混放, 直接入口食品无防护措施, 食品未上架存放, 直接放在地上等情况较为普遍, 有的小卖部甚至人货同居一室。

2.2 卫生资料和卫生设施 检查其卫生许可证, 健康证, 防尘、防蝇设施和冷藏设施(见表 1) 。

2.3 食品标签情况 抽检 10 种 675 份食品标签品名、产地、厂名、生产日期、批号、规格、配方、保质期、食用方法(结果见表 2) 。

表 2 675 份食品标签情况统计

试样名称	检查件数	有品名	有产地	有厂名	有生产日期	有批号	有规格	有配方	有保质期限	有食用方法
八宝粥	52	42	42	42	42	42	42	42	42	42
果 奶	64	54	54	54	37	37	37	37	37	37
果冻布丁	112	78	78	78	68	68	68	68	68	68
饮 料	39	24	24	24	24	24	24	24	24	24
蛋 糕	84	48	48	48	46	46	46	46	46	46
面 包	68	21	21	21	21	21	21	21	21	21
膨化食品	103	33	33	33	33	33	33	33	33	33
合 计	522	300	300	300	271	271	271	271	271	271

注: 82 份方便面和 24 份消毒奶所检试样全部合格, 47 份熟花生均为散装, 全无标签。

2.4 现场感官检查 在现场随机抽查中, 超过保质期限的食品 47 份, 霉变面包或蛋糕 23 份, 有沉淀和浑浊的汽水等饮料 124 瓶。

3 讨论

本次调查反映, 大多数学校小卖部房屋简陋, 卫生条件差, 管理混乱, 食品营养价值和卫生品质差, 大多数小卖部出租或承包经营, 店主多只顾眼前利益, 无长远经营思想, 对卫生不重视, 不投入卫生设施, 不处理销毁过期变质食品。中学卫生状况明显好于小学, 重点学校明显优于非重点学校, 这与中学卫生管理、学生卫生需求均高于小学, 重点学校多处城区, 基础卫生设施配置、经济状况、人员素质均优于非重点学校有关。调查食品中, 方便面、消毒奶等定型包装产品多为正规厂家生产, 卫生状况较好, 而熟花生、面包、果冻、果奶等学生爱吃的食品卫生状况差。近几年, 学生集体聚餐食物中毒事件屡见不鲜, 学生的食品卫生意识差, 学校小卖部是学生独立购买食品的场所, 许多食品生产经营者钻这个空子, 将不合格食品流向学校小卖部。各级教育行政部门和学校要加强对学校食堂、小卖部等的监督管理, 卫生行政部门要依据有关法规强化对学校课间餐、学校食堂和小卖部的监督执法工作, 教育广大学生加强自我保护意识, 不吃过期、变质、污秽不洁、地摊和烧烤食品, 保护学生身体健康。