

“九运会”接待宾馆餐饮运用 HACCP 的尝试

叶高龙 陈卫东 陈杰雄 池 岚 甘伟东

(广东省卫生监督所,广东 广州 510300)

摘 要:为保证“九运会”的食品卫生、安全,应用 HACCP 的原理对接待宾馆的生产流程进行危害分析,确定新鲜原料的购买、菜肴烹调、饭菜放置时间、熟食间卫生、餐具消毒、开水供应、杯具消毒为关键控制点。对关键控制点分别制定适宜监控的关键限值,明确规定监控的对象、方法、频率和实施者以及纠偏措施。由于实施这一管理方法,在卫生管理人员少的情况下,“九运会”期间未发生一起食源性疾患。

关键词: HACCP;餐馆;公共卫生管理

Hotel's sanitary regulation with "hazard assessment and critical control point" during the 9th national games

Ye Caolong, et al.

(Guangdong Provincial Institute of Health Inspection, Guangdong Guangzhou 510300, China)

Abstract: "Hazard assessment and critical control points (HACCP)" was used in hotels accommodating guests attending the 9th national games for insuring food hygiene. After hazard assessment, 7 critical control points were determined: purchasing of fresh raw materials, time and temperature of cooking, time from making ready to eating, sanitary status of rooms making cooked foods, sterilization of tableware, supply of boiling water and sterilization of cups. Limit values of critical points were drew up respectively. The objects, methods and frequency of inspection as well as responsible personnel and measures of correcting errors were prescribed clearly. Because of implementing the HACCP, there was no food-born illness occurred during the 9th national games.

Key Words: HACCP; Restaurants; Public Health Administration

HACCP(危害分析关键控制点)是一高效、节省人力、物力的食品卫生安全保障系统。^[1~5]在第九届全国运动会期间广东省卫生监督部门运用 HACCP 方法,根据对接待宾馆各部分卫生工作中潜在危害的分析,确定重点监控环节,制定干预措施,建立有组织、有针对性的监督管理制度,达到了有效管理的目的。^[5]

1 材料与方法

1.1 材料 第九届全国运动会广州赛区卫生防病工作计划及要求,九运会接待宾馆医疗室日志。

1.2 方法 HACCP 原理。

2 结果与分析

2.1 宾馆操作简单流程

2.1.1 餐饮流程

熟食烹调——熟食间

|

购买定型包装品——仓库贮存——粗加工——菜肴烹调——备餐间——餐厅上菜——餐厅进食

|

新鲜原料购买

餐具清洗消毒和保洁

——

回收餐具及泔水

2.1.2 饮用水供应流程

清洗水池——泵水注池——水消毒——水池加盖上锁——供水——生活用水

|

加热煮沸——饮用水

作者简介:叶高龙 男 主管医师

2.2 危害分析及关键控制点的确定^[2]

对各操作环节的危害分析,主要是考察各环节存在的生物、化学和物理危害的可能性,并根据既往的资料或专业经验,决定该危害是否显著,该环节是否有预防措施,如不在该环节进行控制,后续环节能否消除或控制这一危害,从而决定该环节是否是关键控制点。^[2]以上各环节中,新鲜原料购买、菜肴烹调、餐厅摆菜、熟食间、餐具消费、开水供应和杯具消毒等是关键控制点。

新鲜原料购买(ccp1) 主要是所购买的鲜肉和鲜菜中,可能引入生物性或化学性的危害,鲜肉中盐酸克伦特罗和蔬菜中农药的残留是该环节的主要问题,并且后续的操作环节不能消除这些危害。盐酸克伦特罗俗称“瘦肉精”,是强效选择性受体激活素(拟肾上腺素),临床中毒症状主要是骨骼肌震颤。小剂量摄入可使运动员兴奋剂尿检阳性,影响运动成绩,引起不必要的纠纷。

菜肴烹调(ccp2) 主要是对菜肴的蒸煮不完全、不透彻,不能控制或消除原料在前面环节遗留的微生物危害,而该环节的危害在后续环节中亦不能有效控制或消除。

餐厅摆菜(ccp3) 摆菜时间过长,菜肴各部分温度不均、下降,是病原微生物迅速繁殖的基本原因。

熟食间(ccp4) 制备好的熟食、烧腊和卤菜等食品在熟食间内斩切、拼盘后直接送上餐桌进食,熟食间的空气(主要是飘尘)、案板、刀具和工作人员的

手是引入病原微生物的主要媒介。有关文献报导,^[3]历年来引起食物中毒的主要食品是卤菜,因卤菜引起的食物中毒次数占有所有食物中毒的64%~88%,其中卤牛肉、盐水虾、烧腊、白斩鸡和盐水鸭是致病菌检出率最高的几种食品。

餐具消毒(ccp5) 大型聚餐后大量使用过的餐具和食物残渣堆放在餐具洗消间内,一般都不能立即予以清洗和消毒,在餐具周转困难时,容易发生餐具清洗不干净、消毒时间不足等问题。在使用药物消毒的单位,更是难以控制浸泡时间和消毒液的浓度,使不清洁餐具流入下一循环使用。

开水供应(ccp6) 水是多种病原微生物的传播载体,目前市政供水尚未达到直接饮用水的标准,加之宾馆供水管网的末梢水监测结果难以及时反馈,故需严格控制开水的供应。

杯具消毒(ccp7) 在旅店业卫生中,因杯具消毒达不到标准而引起食源性疾患的报导较少见,即其潜在危害是否显著仍有待证实。^[3]但是,在介水传播疾病流行率较高的地区或季节,该环节亦是切实保障卫生安全的一个关键控制点。

2.3 确定关键限值并建立监控及纠偏措施

对上述关键控制点分别制定适于监控的关键限值,明确规定监控的对象、方法、频率和实施者,并提出发现危害突破关键限值时的纠偏措施。不论是每一次监控还是采取的纠偏措施,均须记录在案。编制 HACCP 计划表并按计划表实施,如表 1。

表 1 HACCP 计划表^[2,6]

| 关键控制点 ccp | 显著危害 | 关键限值 CL | 监控 | | | | 纠偏措施 |
|--------------|-----------|---------------------------------|----------|-----|-----------|----------|----------------|
| | | | 对象 | 方法 | 频率 | 实施者 | |
| 肉菜购买 | 猪肉中盐酸克伦特罗 | 有/无 | 专用供肉证明 | 目视 | 每一批次 | 采购员 | 拒绝接受 |
| | 蔬菜中农药 | 阳/阴性 | 农药速测卡 | 试验 | 每一批次 | 采购员 | 拒绝接受 |
| 菜肴烹调 | 病原微生物 | 中心温度 70 以上 | 菜肴温度 | 温度计 | 每一道菜肴 | 总厨助理 | 加热至 70 以上 |
| 餐厅进食 | 病原微生物 | 上架时间 2 h | 上加记录表 | 目视 | 每 2 h 1 次 | 餐厅服务员 | 撤下或重新加热至 70 以上 |
| 熟食间 | 病原微生物 | 使用前紫外线空气消毒 30 min 以上,桌面、案板药物消毒。 | 熟食间消毒登记表 | 目视 | 每日 3 次 | 熟食间厨师 | 重新消毒熟食间 |
| 餐具消费 | 病原微生物 | 100 蒸汽消毒 10 min | 餐具消毒记录 | 目视 | 每日 2 次 | 洗消部领班 | 重新消毒至足够时间 |
| 煮开水 | 病原微生物 | 煮沸,水温达 100 。 | 开水记录 | 目视 | 每次灌装时 | 楼部和楼层负责人 | 煮沸 |
| 杯具消毒 | 病原微生物 | 红外线干热 120 消毒 20 min | 杯具消毒记录 | 目视 | 每日 1 次 | 楼层负责人 | 重新消毒,足够温度及时间 |

3 讨论

HACCP 是在企业完成 GMP、QA 等质量管理规范的基础上,针对产品卫生安全的高级质量保证系统。因此,要解决企业所有问题的 HACCP 是没有任

何意义的。不同于传统的质量检验(终产品检验), HACCP 是生产过程各环节的控制。^[1]通过对企业从原料购买至形成产品(或服务)并提供对象使用的全过程中各个环节的详细而缜密考察,发现各环节可

能是显著危害,确定控制这些危害的关键环节,采取预防控制措施,并对生产过程中的这些控制措施进行监测、记录,从而在危害的水平突破关键限值能及时采取纠偏的措施,达到控制产品质量的目的。可以看出,HACCP体现的是预防为主的思想,并通过监测的手段保证预报系统的有效运行。

不同的产品,不同的工艺,不同的企业,其 HACCP 的建立是不同的。HACCP 在食品企业的应用,有效地控制了食品加工过程中的潜在危害。^[1]在餐饮业,基本是由多种类原料、辅料经不同烹调方法,产生不同的终产品。分别针对每一种终产品的生产过程进行危害分析,在保持其各自原有风味下,建立每一种产品的 HACCP 体系是不切实际的。从 HACCP 的具体操作看,这一体系更强调企业自身管理的素质,企业本身的自律和质量追求才是保证这一体系贯彻落实的根本因素。目前,我省餐饮业卫生水平普遍偏低,自律性较差,从业人员的素质也还较低,利益驱动较大。因此,在我省的餐饮业普遍推行 HACCP 仍是不合适的。但是,从保障食品的卫生安全、预防食源性疾

病发生的目的出发,应用 HACCP 的原理,针对生产流程的各个环节,是可以建立一个有效、合理的宏观管理体系的。本届运动会的每个接待宾馆只有 2 名卫生监督员 24 h 进行旁站式的卫生监督,客观上也要求建立一个高效、合理的管理系统。

在监督员进驻接待单位前,要求接待单位计划好自助餐的总菜谱和每餐菜谱,并得到卫生监督员的确认,在改变每餐菜谱前一天及时通知驻点卫生监督员。接待单位所有员工进行体检,持证上岗,并在运动会接待期间不更换或增减员工。监督员进驻时按生产流程对每一环节进行全面检查,清洗二次

供水池并做好防护措施,培训 HACCP 计划的具体实施者并落实其责任。要求接待单位在采购定型包装产品时,向供应商索取有关许可证、合格证等,并留待检查。做到定点采购新鲜肉菜,猪肉须有盐酸克伦特罗检验合格证方能购买。之后,监督员每日按一定的时间间隔对 HACCP 计划的运行进行巡视,确认 HACCP 计划在有效运行中。确实做到定点、定人与巡回检查相结合,对重点环节、重点食品进行卫生监督,发现问题及时纠正,确保预防控制措施贯彻始终。

通过对该接待单位的具体分析,合理、有效实施 HACCP 计划,所接待的 730 名人员在 15 天的接待期间没有发生一例食源性疾患,实现了以较少的人力、物力圆满完成卫生保障任务。

参考文献:

- [1] 曾庆孝,许喜林,编著.食品生产的危害分析与关键控制点(HACCP)原理与应用[M].广州:华南理工大学出版社,2000,2.
- [2] U S FDA. Fish and Fishery Products Hazard and Guide[M]. 第三版,1998. 1.
- [3] 孙瑞兴.运用 HACCP 系统控制食物中毒[J].中国食品卫生杂志.1995,7(1):52—54.
- [4] 王鲁溪,郭素云. HACCP 在餐饮业食品卫生管理中的应用[J].中国公共卫生.1998,14(6):383.
- [5] 任建刚,陈必松. HACCP 管理方法在大型会议供餐食品卫生监督中的应用[J].解放军预防医学杂志.1995,13(2):140—142.
- [6] 王茂起.食品生产经营人员食品卫生培训手册[M].北京:民族出版社,1998. 8.

[收稿日期:2002-04-13]

中图分类号:R15;TS201.1 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2003)03-0224-03

HACCP 在广式蛋黄莲蓉月饼生产中的应用研究

何洁仪 马林 李银宽 欧继军

(广州市卫生防疫站,广东 广州 510080)

摘要:为保证营养丰富、保质期短的广式蛋黄莲蓉月饼的卫生质量,在一月饼生产厂运用危险分析及关键控制点方法(HACCP)对其生产工艺进行危险分析,确定 4 个关键控制点为原料采购、烘烤、晾凉、包装。确定了每个关键控制点的关键限值,关键控制点的监测系统和纠正措施。实施 HACCP 后该厂月饼的卫生质量明显提高,合格率从 1999 年的 80% 上升到 2000 年的 98.5%,2001 年的 99.5%。

作者简介:何洁仪 女 副主任医师