

乌鲁木齐铁路局餐饮具消毒效果监测分析

郭 枫

(乌鲁木齐铁路局中心卫生防疫站,新疆 乌鲁木齐 830011)

摘 要:为掌握乌鲁木齐铁路局餐饮具消毒效果,于 1997 年至 2001 年对 1 363 份餐具抽样检测。5 年间的平均合格率为 71 %。结果揭示应提高饮食从业人员的卫生意识,完善卫生消毒设备,提高餐具卫生质量。

关键词:炊具和餐具;消毒;危险性评估

Surveillance analysis of sanitary situation of tableware in Wulumuqi railway area

Guo Feng

(Center Health and Anti-epidemic station of Wulumuqi Railway Bureau ,Xinjiang Wulumuqi 830011 ,China.)

Abstract : In order to know the sanitary situation of tableware in Wulumuqi railway area in China. 1 363 sets of tableware were examined in the period of 1997~2001. The average qualified rate was 71 % in 5 years. The results indicated that the administrative authorities should enhance the sanitary awareness of food handlers ,improve the facilities used in connexion with disinfection ,so as to improve the sanitary quality of tableware.

Key Words : Cooking and Eating ;Utensils Disinfection ;Risk Assessment

餐饮具消毒是搞好食品卫生的一项重要工作。为预防因餐饮具引起食源性疾病的传播与流行,了解乌铁地区餐饮具消毒质量,确保广大就餐人员的身体健康,依据《全国卫生防疫工作规范》的要求,我们于 1997 年至 2001 年对乌鲁木齐铁路局辖区内从事餐饮单位的 1 363 份餐饮具消毒情况进行抽样监测,现将结果分析报告如下。

1 资料与方法

1.1 资料来源 从乌铁局二宫、地窝铺、北站地区的国营和个体餐馆随机无菌抽样 1 363 份各类餐饮具。

1.2 采样及检验方法 按国家标准采用 50 cm² 滤纸贴附法(使用大肠菌群快速检验纸片,深圳市泽邦生化技术有限公司出品)。现场随机抽取不同餐具进行大肠菌群检测,依据食品卫生国家标准——食(饮)具卫生标准 GB 14934—1994 进行卫生学评价。

2 结果与分析

2.1 不同餐厅消毒质量监测情况 从表 1 可见,5 年间共监测各种餐饮具 1 363 份,合格 968 份,平均合格率为 71.02 %。不同类型餐厅餐饮具消毒合格

率呈忽高忽低不稳定现象。

2.2 各类餐饮具监测结果比较 从表 2 可见,5 年间抽检的各类餐饮具中,微生物结果显示消毒合格率不均衡。在盘类、碗类、杯类、筷类、勺类中,以勺类较好,平均合格率为 81.01 %,次之,杯类平均合格率为 77.14 %,筷类、碗类和盘类依次减少,说明乌铁地区餐饮具消毒具有不均衡性。

3 讨论与建议

3.1 乌铁地区餐饮具消毒合格率不稳定性的主要原因 部分餐厅餐饮具消毒设施尚不完善,餐厅、摊点食品从业人员更换频繁,无固定性,食品卫生意识淡漠,缺乏必要的食品卫生和消毒知识,有必要加强餐厅、摊点的预防性卫生监督,完善中(小)型餐厅、摊点的餐饮具消毒设施和监测频次。另外,卫生部门对饮食从业人员的培训和制定的餐饮具消毒制度难以落实,造成消毒效果差或根本不消毒的状况。

3.2 乌铁地区餐饮具消毒合格率不均衡性的原因 一是辅助性设施不完善,无洗刷专用池,无专用保洁柜,易使消毒后的餐饮具受到二次污染。二是从不同类型餐饮具阳性率比较发现,筷类、碗类、盘类等餐具的阳性率较高,这可能与这些餐具使用频率高,周转快,不能及时洗刷消毒有关。因此,从事餐饮人员在建立健全消毒设施的基础上,要配备足够

作者简介:郭枫 女 医师

表1 各类餐厅餐饮具消毒合格率统计 %

年份	大型餐厅			中(小)餐厅			摊点			合计		
	份数	合格份数	合格率	份数	合格份数	合格率	份数	合格份数	合格率	份数	合格份数	合格率
1997	—	—	—	130	122	93.85	80	61	76.25	210	183	87.14
1998	45	37	82.22	118	82	69.49	330	225	68.18	493	344	69.78
1999	10	7	70.00	90	78	86.67	160	126	78.75	260	211	81.15
2000	20	10	50.00	80	56	70.00	100	48	48.00	200	114	57.00
2001	40	31	77.50	80	44	55.00	80	41	51.25	200	116	58.00
合计	115	85	73.91	498	382	76.71	750	501	66.80	1363	968	71.02

注 :300 个客座以上为大型餐厅 ,100~300 个客座为中型餐厅 ,50~100 客座为小型餐厅 ;“ — ”为未检。

表2 各类餐饮具监测结果

年份	盘类			碗类			杯类			筷类			勺类			对照			合计		
	份数	合格份数	合格率	份数	合格份数	合格率	份数	合格份数	合格率	份数	合格份数	合格率	份数	合格份数	合格率	份数	合格份数	合格率	份数	合格份数	合格率
1997	50	40	80	74	63	85	10	8	80	8	8	100	26	22	85	42	42	100	210	183	87
1998	141	84	60	139	86	62	31	23	74	57	33	58	33	26	79	92	92	100	493	344	70
1999	80	59	74	92	72	78	10	7	70	17	13	76	11	10	91	50	50	100	260	211	81
2000	94	44	47	61	25	41	—	—	—	—	—	—	5	5	100	40	40	100	200	114	57
2001	89	37	42	44	18	41	19	16	84	4	4	100	4	1	25	40	40	100	200	116	58
合计	454	264	58	410	264	64	70	54	77	86	58	67	79	64	81	264	264	100	1363	968	71

注 :“ — ”为未检。

的餐饮具 ,以确保广大消费者的身体健康 ,预防食源性疾病的爆发与流行。三是从餐饮具消毒效果来看 ,餐厅规模越大 ,设备越完善 ,餐具消毒柜使用率越高 ,餐具消毒管理越好 ,餐具消毒合格率也越高。而小型餐厅、摊点使用餐具消毒柜较少 ,基本使用化

学药物消毒 ,消毒效果不稳定 ,管理较差 ,合格率低。因此 ,卫生监督员必须加强预防性卫生监督 ,提高饮食从业人员的卫生意识 ,完善卫生消毒设施 ,提高餐饮具卫生质量。

[收稿日期 :2002 - 03 - 21]

中图分类号 :R15 ;R187 文献标识码 :C 文章编号 :1004 - 8456(2003)05 - 0434 - 02

营口市裱花蛋糕卫生现状及管理对策

管洪义 张晓东 齐丽慧
(营口市卫生监督所 ,辽宁 营口 115002)

营口市卫生监督所从 2002 年 6 月起对全市的 30 多户裱花蛋糕企业进行了摸底调查及专项治理。调查发现 :

裱花蛋糕加工点多数临街或在商业繁华处 ,房费较贵 ,加工者在买、租加工车间时 ,为节省费用 ,车间面积较小 ,临时做饭和住宿场所挤在加工间内。

加工工艺流程不合理 ,各道工序基本混在一起进行 ,无配料、打蛋、成型、醒面、烘烤、晾凉、裱花等专用间 ,存在着交叉污染机会。有的虽有裱花间 ,装潢档次也较高 ,但不符合卫生要求 ,缺少紫外线杀菌灯、空调、流水洗手等设施。

多数加工点无消毒设施 ,加工用具用后不能及时彻底清洗、消毒 ,残留的糖、蛋白质经微生物作用 ,可引起发酵 ,影响蛋糕卫生质量。

由于加工点多数为门市房 ,建筑设计之初带有厕所 ,在进行食品加工时 ,没有停止使用 ,其门窗直接开向生产车间 ,不符合食品卫生要求。

比较突出的问题是蛋糕的生产日期、保质期及贮存指南标注不全 ,往往认为是现裱现卖就忽略了。

针对全市裱花蛋糕加工点加工混乱的现状 ,为了规范市场 ,我们通过调查研究 ,制定了裱花蛋糕加工点整顿卫生标准 ,重点要求 : (1) 必须设有更衣室、打蛋间、容器具消毒间、加工车间 ,裱花间 ; (2) 裱花间做到专用 ,要求封闭 ,间内装有空调降温设施、冷藏柜、紫外线灭菌灯 ; (3) 加工间内厕所取消 ,停止使用 ,改做容器具消毒间 ; (4) 加工间和生活区严格区分开 ,加工间内不许住人、做饭 ; (5) 使用符合卫生标准的食品添加剂 ,原料索证手续必须齐全。