

该加强医务人员的培训工作。培训不单要面向临床医生,还要面向临床检验人员和食品安全风险监测管理人员。通过培训提高他们对食源性疾病的知识水平<sup>[4-6]</sup>。

此次,对医务人员进行食源性疾病知识培训取得的效果值得肯定。培训后,医务人员的知识水平和食源性疾病监测工作的配合度都有一定程度的提高,这有利于食源性疾病监测工作的开展。建议定期开展食源性疾病知识的院内培训,提高医务人员的知识水平。

在调查中发现,参加工作30年以上的医务人员对食源性疾病的培训效果要稍差于参加工作时间较短的医务人员;文化程度高的医务人员对食源性疾病的了解程度和对食源性疾病监测工作的支持态度要高于文化程度稍低的医务人员。另外,医务人员对于食源性疾病(除食物中毒)的暴发特点,食源性疾病的监测和基于对PFGE的食源性监测系统的了解程度不高。建议有针对性地开展食源性疾病知识培训时,对不同群体的医务人员培训的内容和强度应有所差别;定期考查医务人员的食源性疾病知识,适时调整培训内容,对了解度普遍较低的知识增加培训力度。

此次有效调查问卷回收率低,可能与医生的职业性质有关。医务人员的工作时间长、劳动强度大、工作时间不固定<sup>[7]</sup>,因此组织全院培训时难度

较大,很多医务人员只能参加一半的培训就要回到工作岗位或者是中途参加培训,这使全程参加培训的医务人员比例不高。今后开展食源性疾病知识培训时,应注意协调培训时间,实行分批培训。

总而言之,我国处于食源性疾病监测的起步阶段,如何提高临床医务人员对监测工作的认知水平,提高监测效果,需要不断摸索疾控机构与临床机构的互动交流机制和方法,从而促进监测体系的良好持续运转。

## 参考文献

- [1] 周俊杰, 诸芸, 艾永才. 建立食源性疾病预防预警信息系统的研究[J]. 中国公共卫生管理, 2009, 25(2): 216-217.
- [2] 方志峰, 唐振柱, 黄兆勇, 等. 南宁市2006年食源性疾病预防哨点医院监测分析[J]. 中国热带医学, 2010, 10(5): 559-560.
- [3] 李泰然. 中国食源性疾病预防及管理建议[J]. 中华流行病学杂志, 2003(8): 7-9.
- [4] 李世敏. 美国食源性疾病预防预警系统及其特点[J]. 中国卫生监督杂志, 2005(6): 434-437.
- [5] 景钦隆, 毛新武, 何洁仪, 等. 2006—2008年广州市食源性疾病预防监测分析[J]. 中国食品卫生杂志, 2010, 22(2): 160-164.
- [6] 范正轩, 范晖. 论医疗机构的食品安全风险监测工作[J]. 职业与健康, 2011, 27(7): 822-823.
- [7] 郑大喜. 从医生的职业特点看医院绩效评价与分配制度设计[J]. 现代医院管理, 2009(6): 6-9.

## 调查研究

### 餐饮从业人员食品安全知识、态度、行为调查分析

封苏琴<sup>1</sup>, 李春玉<sup>1</sup>, 孙犀林<sup>2</sup>, 陈小岳<sup>3</sup>, 郝超<sup>3</sup>

(1. 常州卫生高等职业技术学校, 江苏 常州 213002; 2. 常州市卫生监督所, 江苏 常州 213003; 3. 常州市疾病预防控制中心, 江苏 常州 213022)

**摘要:**目的 掌握餐饮从业人员食品安全相关知识及危险因素现状,为采取有效的干预措施提供依据。方法 随机抽取餐饮从业人员720名,进行食品安全相关知识、态度、行为问卷调查。结果 餐饮从业人员食品安全相关知识知晓率为60.8%,不同单位、不同工作岗位人群知晓率无差异,不同文化程度、不同专业、不同工作年限、不同培训次数人群知晓率有差异;98.8%的餐饮从业人员充分认识到食品安全的重要性;89.7%的调查对象已经总体养成良好的食品安全行为习惯。结论 要保障广大人民群众的食品安,应加强从业人员食品安全知识的培训,提高其食品安全的知识水平,培养其良好的食品安全习惯,规范其职业行为。

**关键词:** 食品安全; 知识; 态度; 行为; 调查分析

中图分类号: F719.3 文献标识码: A 文章编号: 1004-8456(2012)02-0162-04

收稿日期: 2011-08-27

作者简介: 封苏琴 女 副教授 研究方向为预防医学 E-mail: fsq5215998@sina.com

通信作者: 郝超 男 主任医师

## Survey and analysis on the knowledge, attitudes and behaviors for food safety in catering workers

Feng Suqin, Li Chunyu, Sun Xilin, Chen Xiaoyue, Hao Chao

(Changzhou Hygiene Vocational Technology College, Jiangsu Changzhou 213002, China)

**Abstract: Objective** To understand the current knowledge related to food safety and risk factors in catering workers, to provide basis for taking effective intervention measures for food safety. **Methods** Conducting a survey on the knowledge, attitudes and behaviors to food safety with questionnaires in 720 randomly selected catering workers. **Results** The awareness of food safety knowledge was 60.8%, no difference was observed in subjects from different units or working on different posts, but a significant difference was observed in subjects with different degree of education, different profession, different work experiences and had different training times. The importance of food safety was fully understood by 98.8% of catering workers. And 89.7% of them have generally developed good behaviors and habits for food safety. **Conclusion** In order to ensure food safety for the masses, it is necessary to enhance training catering workers to improve their food safety knowledge, to develop their good food safety habits and to regulate their professional behavior.

**Key words:** Food safety; knowledge; attitude; behavior; survey and analysis

目前,食品安全问题已成为世界各国高度重视和优先考虑解决的重大问题<sup>[1]</sup>。餐饮从业人员食品安全知识水平的高低、卫生行为的优劣与食品安全密切相关,直接影响着广大人民群众的健康与安全。掌握餐饮从业人员食品安全相关知识及危险因素现状,为采取有效的干预措施提供依据,2011年4—5月对常州市餐饮从业人员食品安全相关知识、态度、行为进行调查,结果报告如下。

### 1 对象与方法

#### 1.1 对象

根据《餐饮服务食品安全操作规范》规定,先将常州市所有餐饮单位分为大、中、小型餐馆和集体食堂,然后随机抽取大、中型餐馆各100家,小型餐馆、集体食堂各90家,共380家单位,再随机从各单位抽取餐饮从业人员2名,共发放调查问卷760份,收回来自368家单位的有效调查问卷720份,有效回收率为94.7%。

#### 1.2 方法

项目组根据有关资料<sup>[2-7]</sup>自行编制调查问卷,内容包括导语、调查对象的一般情况、食品安全相关知识的知晓情况、对食品安全的相关态度与行为等内容。一般情况包括,被调查者的单位、性别、年龄、学历、专业、工作年限、工作岗位等基本情况;食品安全相关知识知晓情况,是20道单选题,主要选自相关食品安全和食品法律法规、必须掌握的应知应会知识、常见的影响食品安全的节点问题等;对食品安全的相关态度与行为,各为10道选择题。调查人员由常州卫生高等职业技术学校、常州市卫生监督所、常州市疾病预防控制中心专门从事营养和食品卫生工作的专业人员组成。统一培训,统一实

施调查工作,统一质量控制。

#### 1.3 统计与分析

调查数据采用EpiData 3.0软件录入,用SPSS 15.0统计软件作卡方检验和趋势性检验。

### 2 结果

#### 2.1 餐饮从业人员食品安全相关知识知晓情况

##### 2.1.1 食品安全相关知识知晓率

720名餐饮从业人员食品安全相关知识知晓率为60.8%。20道题中,调查对象知晓率超过70%的有9题,低于60%的有11题,具体见表1。

##### 2.1.2 不同单位人群对食品安全相关知识知晓率的差异

720名调查对象中,大中型餐馆395人(占54.9%),小餐馆167人(占23.2%),集体食堂158人(占21.9%),其食品安全相关知识知晓率分别为61.1%、59.1%和61.7%,差异无统计学意义( $\chi^2 = 5.38, P > 0.05$ )。

##### 2.1.3 不同文化程度人群对食品安全相关知识知晓率的差异

食品安全相关知识知晓率有随文化程度上升而增高的趋势,差异有统计学意义(趋势性检验 $\chi^2 = 34.37, P < 0.0001$ ),具体见表2。

##### 2.1.4 不同专业人群对食品安全相关知识知晓率的差异

将720名调查对象按所学专业分为烹饪、旅游服务、基础学习、其他,调查人数分别为402、45、87和186,其食品安全相关知识知晓率分别为65.0%、62.0%、54.0%和54.4%,以烹饪专业人群为最高,不同专业人群间差异有统计学意义( $\chi^2 = 157.18, P < 0.001$ )。

表1 720名餐饮从业人员食品安全相关知识知晓率

Table 1 The awareness of food safety-related knowledge

in 720 catering workers

| 题号 | 题目内容                                | 正确数  | 正确率 (%) |
|----|-------------------------------------|------|---------|
| 1  | 《食品安全法》正式实施的时间                      | 621  | 86.3    |
| 2  | 餐饮从业人员定期健康体检的时间                     | 686  | 95.3    |
| 3  | 餐饮单位应取得何证方可向工商部门申请登记                | 660  | 91.7    |
| 4  | 食品冷藏温度的范围应在多少度之间                    | 379  | 52.6    |
| 5  | 餐具卫生要求实行过“五关”,五关是指                  | 155  | 21.5    |
| 6  | 餐具热力消毒的时间和温度                        | 416  | 57.8    |
| 7  | 患有何种疾病者可以从事接触直接入口的工作                | 655  | 89.8    |
| 8  | 黄曲霉毒素污染主要是哪一种食物                     | 529  | 91.0    |
| 9  | 四季豆引起中毒的主要有毒成分是                     | 525  | 72.9    |
| 10 | 餐饮业选址应远离污染源多少米以上                    | 572  | 79.4    |
| 11 | 配送集体用餐应留样克重、冷藏存放时间                  | 566  | 78.6    |
| 12 | 食用前存放超过2小时的食物应如何处理                  | 164  | 22.8    |
| 13 | 食品原料、添加剂等进货查验记录保存期限                 | 262  | 36.4    |
| 14 | 《餐饮服务许可证》有效期限                       | 332  | 46.1    |
| 15 | 以不正当手段取得《餐饮服务许可证》的,被吊销几年内不得再次申请其许可证 | 257  | 35.7    |
| 16 | 被吊销《餐饮服务许可证》的,主管人员几年内不得从事餐饮服务管理工作   | 215  | 29.9    |
| 17 | 食品分类、分架存放时,应离墙、地面距离                 | 320  | 44.4    |
| 18 | 接触直接入口食品人员的工作服定期更换时间                | 620  | 86.1    |
| 19 | 食品或食品原料验收时,何种感官检查更有效                | 422  | 58.6    |
| 20 | 木质刀板最好的消毒方法是                        | 393  | 54.6    |
| 合计 |                                     | 8749 | 60.8    |

表2 不同文化程度人群食品安全相关知识知晓情况

Table 2 The awareness of food safety-related knowledge in subjects with different degree of education

| 文化程度     | 调查人数 | 总题数   | 答对数  | 正确率 (%) |
|----------|------|-------|------|---------|
| 小学及以下    | 24   | 480   | 238  | 49.6    |
| 初中       | 250  | 5000  | 2960 | 59.2    |
| 高中/高职/中专 | 279  | 5580  | 3429 | 61.1    |
| 大专/本科    | 161  | 3220  | 2038 | 63.3    |
| 研究生及以上   | 6    | 120   | 84   | 68.3    |
| 合计       | 720  | 14400 | 8749 | 60.8    |

### 2.1.5 从事食品行业工作年限不同的人群对食品安全相关知识知晓率的差异

从事食品行业工作年限不同,食品安全相关知识知晓情况有所不同,随着工作年限的增长,食品安全相关知识知晓率上升,差异有统计学意义(趋势性检验 $\chi^2 = 283.72, P < 0.0001$ ),具体见表3。

### 2.1.6 不同工作岗位人员对食品安全相关知识知晓率的差异

不同工作岗位人员食品安全相关知识知晓率比较接近,在58.8%~61.1%之间,差异无统计学意义( $\chi^2 = 1.90, P > 0.05$ ),具体见表4。

表3 不同工作年限人群食品安全相关知识知晓情况

Table 3 The awareness of food safety-related knowledge in

subjects with different work experiences

| 工作年限   | 调查人数 | 总题数   | 答对数  | 正确率 (%) |
|--------|------|-------|------|---------|
| 1年以下   | 44   | 880   | 290  | 33.0    |
| 1~3年   | 120  | 2400  | 1344 | 56.0    |
| 4~6年   | 142  | 2840  | 1702 | 59.9    |
| 7~9年   | 102  | 2040  | 1295 | 63.5    |
| 10年及以上 | 312  | 6240  | 4118 | 66.0    |
| 合计     | 720  | 14400 | 8749 | 60.8    |

表4 不同工作岗位人群食品安全相关知识知晓情况

Table 4 The awareness of food safety-related knowledge

in subjects working on different posts

| 工作岗位      | 调查人数 | 总题数   | 答对数  | 正确率 (%) |
|-----------|------|-------|------|---------|
| 食品加工(含厨师) | 249  | 4980  | 3033 | 60.9    |
| 服务人员      | 84   | 1680  | 1008 | 60.0    |
| 管理人员      | 339  | 6780  | 4140 | 61.1    |
| 销售人员      | 11   | 220   | 133  | 60.5    |
| 其他        | 37   | 740   | 435  | 58.8    |
| 合计        | 720  | 14400 | 8749 | 60.8    |

### 2.1.7 不同培训次数人群食品安全相关知识知晓率

按培训情况分为从未参加、一次、两次、三次及以上统计,食品安全相关知识知晓率分别为39.1%、56.8%、64.0%和68.0%,培训次数越多,知晓率越高,差异有统计学意义(趋势性检验 $\chi^2 = 468.81, P < 0.0001$ )。

### 2.2 餐饮从业人员对食品安全的相关态度

对于是否愿意接受定期体检、食品安全知识教育培训、工作中严格遵守有关操作规程和各项规章制度、对公共餐具进行清洁消毒等食品安全态度相关题目,98.8%的餐饮从业人员选择非常愿意和愿意,其中选择非常愿意的有5616题次(占78.0%),选择无所谓或不愿意的则分别为50题次(占0.7%)和36题次(占0.5%)。

### 2.3 餐饮从业人员与食品安全相关的行为

对于采购餐饮原料时,是否索取相关证件;操作熟食前,是否做到四勤;打喷嚏、咳嗽时是否避开加工的食物;盛装生熟食品的用具是否分开;定期检查库存食品、清理变质食品等食品安全相关行为形成题目,89.7%的餐饮从业人员选择“总是”和“经常”,其中选择“总是”的有5064题次(占70.3%),选择“偶尔”或“从不”的则分别为315题次(占4.4%)和424题次(占5.9%)。

## 3 讨论

食品安全涉及“从农田到餐桌”的整个过程,熟食品的安全是“从农田到餐桌”的食物链中最终也是最重要的一环<sup>[8]</sup>。餐饮从业人员直接或间接接触食品,其食品安全知识水平的高低、卫生行为的优劣,直接影响着广大人民群众的健康。本次调查发现,餐饮从业人

员食品安全相关知识知晓率仅为 60.8%,相关知识掌握程度参差不齐,对有明确时限要求的、需强制性执行的规定,总体知晓率较高,对宣传较多、危害性大的知晓率情况亦然,如黄曲霉毒素主要污染的食物;对一些较为琐碎、容易混淆的细节问题,则知晓率较低,这提示,对一些直接关系到食品安全的实用性、节点性的知识,需重点予以培训。

从不同文化程度餐饮从业人员调查情况发现,文化程度越高,食品安全相关知识掌握越多,小学及以下文化程度餐饮从业人员食品安全知识知晓率仅为 49.6%,这提示,在全面加强餐饮从业人员食品安全知识培训的同时,要重点加强对低学历层次餐饮从业人员的教育培训;烹饪专业和旅游服务专业人员食品安全相关知识掌握程度较其他专业毕业的人员高,既说明专业培训在保证食品安全方面的重要性,也提示,餐饮行业在招聘员工时,如果有条件,应尽可能招聘有相关专业背景的人员。

本次调查反映出,工作一年内的新员工食品安全相关知识知晓率较低,仅为 33.0%,餐饮从业人员中,工作年限越长对食品安全知识掌握程度越高,这与培训次数越多,食品安全相关知识知晓率越高的结果是吻合的。对新老员工的食品安全教育培训要有区别,对餐饮行业员工定期或不定期进行教育培训应常态化、经常化,对新进员工应进行全面的、强化的、更大力度的培训教育<sup>[9]</sup>,加大考核的针对性,对考核不合格的人员不能上岗或延缓上岗,上岗后的新员工还要加强平时教育和抽查,随时纠正有违食品安全的行为。

本次食品安全相关态度调查显示,98.8%的餐饮从业人员选择非常愿意和愿意。这表明,餐饮从业人员对食品安全的重要性是有充分认识的,主观愿望都是希望减少食源性疾病的发生,保障食品安

全,关键是要有规范的制度和保证制度落实的有效措施<sup>[10]</sup>。从食品安全相关行为形成情况来看,已经养成良好的行为习惯的人数占总调查人数的 89.7%,这表明大多数餐饮从业人员对食品安全防护措施执行力较高,但仍有 10%的餐饮从业人员意识不强,没有养成良好的行为,这有可能成为食品安全的隐患。还有一些行为的不良率仍然较高,如消毒后的餐具经常或总是用于手巾、餐巾纸擦干的有 424 人(58.6%),在食品加工过程中,经常或总是用勺直接取食、尝味或品尝加工食品的有 144 人(20.0%),打喷嚏、咳嗽时从不避开或用手捂住口鼻的有 80 人(11.1%)等。这也提示,要切实减少这些不良的行为习惯,培训教育工作必须注重细节,各餐饮单位需要制定详细的操作规范。

### 参考文献

- [1] 杨明亮,刘可浩,刘进,等. 食品安全:一个遍及全球的公共卫生问题[J]. 中国卫生监督,2003,10(4):193-197.
- [2] 国务院. 中华人民共和国食品安全法[S]. 2009-02-28.
- [3] 国务院. 中华人民共和国食品安全法实施条例[S]. 2009-07-20.
- [4] 卫生部. 餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范[S]. 2005-06-27.
- [5] 卫生部. 餐饮服务食品安全监督管理办法[S]. 2010-03-04.
- [6] 卫生部. 餐饮服务许可管理办法[S]. 2010-03-04.
- [7] 国家食品药品监督管理局. 餐饮服务食品安全操作规范[S]. 2011-08-22.
- [8] 李荷芬,范丽江. 昆山市学校食堂食品卫生现状与改进措施[J]. 卫生职业教育,2010,28(16):114-115.
- [9] 王富刚. 浅议高校食堂食品卫生安全的管理与对策[J]. 卫生职业教育,2010,28(4):53-54.
- [10] 丁晖兵,赵爱萍. 高校食堂改革中存在的问题及对策[J]. 卫生职业教育,2008,26(15):33-34.

## 请示批复

### 卫生部关于同意木犀科粗壮女贞苦丁茶为普通食品的批复

卫监督函[2011]428号

四川省卫生厅:

你厅《关于调整木犀科粗壮女贞苦丁茶为普通食品的请示》(川卫函[2011]440号)收悉。经组织研究,我部同意木犀科粗壮女贞[*Ligustrum robustum* (Roxb.) Blum.]苦丁茶为普通食品。生产经营上述食品应当符合有关法律、法规、标准规定。

此复。

卫生部

二〇一一年十二月二十八日