

《餐饮业食品卫生管理办法》的制定与主要内容

李泰然

(卫生部食品卫生监督检验所, 北京 100021)

《餐饮业食品卫生管理办法》已经于 2000 年 1 月 16 日以第 10 号部长令形式发布, 并自 2000 年 6 月 1 日实施。这是我国第一个针对餐饮业食品卫生监督管理的食品卫生部门规章, 该办法改变了以往国家对餐饮行业缺乏具体行为规范的历史, 必将更好地实现对餐饮业行业的食品卫生法制化监督管理。为使大家更好地了解该办法的内容, 现对其制定背景及重点内容介绍如下。

1 背景 餐饮行业是我国国民经济行业中的一个重要行业, 也是食品卫生监督的重点行业之一。随着我国国民经济持续稳定地发展, 广大人民群众的生活水平的提高, 户外就餐的机会越来越多, 由此带动了饮食行业的迅速发展。根据卫生部卫生监督统计报告的统计, 近年来, 尤其是改革开放以来, 我国餐饮行业每年都以较大的比例增长, 1996 年全国餐饮网点 258.3 万个, 营业额达到 2 024.8 亿元, 创造的产值占国民经济总产值的 3%, 1998 年, 包括饮食经营行业、集体食堂和个体摊贩在内的餐饮行业总户数达到 2 158 965 户, 占全国食品生产经营总户数的 49.6%, 从业人员达到 6 929 890 人, 占食品从业人员总数的 55%。1999 年餐饮业又比 1998 年有较大程度的增长, 占食品生产经营总户数的比例由 1998 年的 27.8% 增长到 1999 年的 40.8%, 增长了 13%。

表 1 1998 和 1999 年全国餐饮行业数量情况

年份	食品生产经营 总户数	饮食行业		集体食堂		街头食品	
		数量	比例 %	数量	比例 %	数量	比例 %
1998	4531830	1258880	27.8	140876	3.11	759209	16.8
1999	4507348	1838998	40.8	286217	3.04	385829	16.5

然而, 对饮食行业的卫生管理仍然存在不少缺陷和问题, 特别是有不少饮食企业对自身卫生管理不够重视, 在经营过程中自行减少和变更经营设施, 使食品保护、场所和环境卫生、餐具消毒等得不到保证。部分餐饮业从业人员缺乏应有的职业道德, 有些甚至违法使用变质、假冒、伪劣原料加工的食品, 导致饮食行业的违法现象不断出现, 根据历年的资料来看, 餐饮业是食物中毒的主要发生单位, 在有些城市中, 餐饮业发生的食物中毒占食物中毒总数的 40%。一些餐馆使用质量低劣的食品原料, 环境和个人不卫生、餐具不消毒等现象成为消费者和新闻媒体投诉的热点。

早在 1960 年, 卫生部 and 原商业部就结合当时我国饮食卫生的实际情况, 制定了饮食业卫生“五四制”, 对规范和指导我国餐饮业自身卫生管理, 保障饮食卫生和人民群众的健康起到了重要作用。实践证明, “五四制”的基本内容和原则精神仍然是行之有效的, 坚持不懈地执行好“五四制”是不少餐饮单位做好自身卫生管理并取得成功的经验。但在我国从计划经济向市场经济过渡的过程中, 单纯靠制度已经难以适应市场经济的形势。以往我国对餐饮业没有一个全国性的具体卫生管理规章, 各地区对饮食行业的设施条件和卫生管理要求不统一, 给经营者、卫生行政许可和日常监督管理都带来很大困难, 要求标准不统一, 工作效果难以衡量, 群众很难感到满意。如果上述问题得不到解决, 我国饮食行业就难以正常发展, 我国饮食行业急需进行规范化和法制化管理。

《餐饮业食品卫生管理办法》是针对目前我国饮食行业的卫生和加工特点,提出的既切实可行又有一定技术水准的管理办法,以此作为监督和审查饮食行业生产经营活动的重要依据之一,也是饮食行业进行自身卫生管理的依据,这必将为我国饮食行业的法制化、规范化管理,提高我国饮食行业的总体水平发挥重要作用。

2 起草经过 本办法的起草是在起草小组收集、整理全国部分省市现有饮食行业的管理规章和规范性文件(其中包括上海市、天津市、哈尔滨市、北京市)的基础上,依据《中华人民共和国食品卫生法》、《食品厂通用卫生规范》、美国推荐性《饮食服务业卫生要求》、世界卫生组织有关资料、我国行业标准《饮食建筑设计规范》、《餐(饮)具消毒卫生标准》等有关资料,于1997年提出讨论稿,并于当年11月份在卫生部与国内贸易部联合召开的全国餐饮业卫生现场经验交流会上征求了意见,修改后将征求意见稿发往全国各省、自治区、直辖市卫生行政部门征求意见,全国有天津、上海、甘肃等12个省、自治区、直辖市反馈了65条修改意见。针对反馈意见中的内容经进一步的修改后,起草小组又对餐饮业的定义和本办法的管理范围(如建筑设计和设施要求的适用性、外卖食品服务的管理思路)等问题征求了餐饮业行业主管部门的意见,形成了《餐饮业食品卫生管理办法》的报批稿。

3 对有关内容的说明

3.1 关于量化指标 由于在此以前我国尚没有有关餐饮业卫生的单项法规,因此,在起草本办法时,考虑到保证防止食品污染、保证食品安全和在全国不同地区实施的可行性,在一些量化的指标方面采用的是在保证食品安全条件下的最低要求。这些指标包括:(1)厨房的使用面积问题,规定“最小使用面积不得小于8平方米”,这是考虑到厨房中所需要安装的设施、设备所占用的最少空间和进行正常食品原料清洗、加工、存放要达到避免交叉污染的最低要求;(2)规定“墙壁应有1.5米以上的瓷砖或其他防水、防潮、可清洗的材料制成的墙裙”,以实现厨房的清洁卫生的要求;(3)规定“凉菜间的室内温度不高于25℃”,以降低微生物繁殖速度,方便操作人员穿戴工作服操作;(4)规定“需要熟制加工的食品应当烧熟煮透,其中心温度不低于70℃”,因为在70℃的温度下能杀灭大部分的致病微生物;(5)规定“烹饪后需要较长时间存放的食品,应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放”和“含奶、蛋的面点制品应当在10℃以下或60℃以上的条件下储存”;因为在这个温度范围,大部分的致病微生物生长、繁殖困难或繁殖速度减慢;(6)规定了关于冷藏和冷冻温度范围的解释。

用食品中心温度计的测量是控制食品安全质量的一个良好方法,技术发达国家卫生监督人员在巡回监督过程中,经常要携带这样一些相关设施,以验证某些特定条件下食品加工的温度、时间关系等。尤其是在推广应用HACCP的国家,企业技术人员和政府卫生监督人员都经常携带这一简便易行的设备,用来监测和验证温度、时间的控制情况。为满足这一方法,卫生部食品卫生监督检验所已经研制开发了带有金属杆的探针式中心温度计。

3.2 关于餐饮业建筑设计及设施要求 由于目前正在执行的行业标准《饮食建筑设计规范》中有关高、中、低档饮食单位的分类及其建筑、设施方面的要求等内容已相当详细、明确,故本稿未再作重复。但该部分在讨论中意见分歧较大,意见集中在“应当对不同规模的餐饮单位分类提出建筑设施的标准和要求,并规定相应的辅助加工场所要求”。应当认识到,根据本办法对餐饮业的定义,餐饮业是一类经营方式、规模和品种差别很大的行业,尤其是随着我国进一步的改革开放和经济的高速发展,具有统一配餐中心的连锁快餐业的兴起,各种专业烧烤店、外卖盒饭店、火锅店和单品种经营冷、热饮以及经营定型包装休闲食品的茶坊、咖啡吧迅速增多,其服务方式和管理模式与传统意义上的饮食业有了很大区别,为了使本办法规定的管理措施适应餐饮业的发展,在本办法中没有具体规定分类标准和辅助场所的比例,在必要时地方可以根据本地区情况作适当规定。

3.3 关于餐饮业原料采购和使用 采购和使用新鲜、良好的原料是保证餐饮业食品安全的最重要措施之一。因此,在采购时要求做到不采购“有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其它感官性状异常的材料”,“无检验合格证明的肉类食品”、“超过保质期及其它不符合食品标签规定的定型包装食品”、“无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品”。关于最后一款不得经营无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品,是指除种植业(主)、养殖业(主)外,餐饮业采购的食品及其原料必须来自取得卫生许可证的食

品生产经营者,而不应当随意采购非法生产经营者提供的食品。

对于原料的使用,要求在加工前“加工人员必须认真检查待加工的食品及其食品原料,发现有腐败变质或其它感官性状异常的,不得加工或使用。”“各种食品原料在使用前必须洗净”,并且要求“蔬菜应当与肉类、水产品类分池清洗,禽蛋在使用前应当对外壳进行清洗,必要时进行消毒处理”。这些都是在吸取以往餐饮业发生食物中毒的教训的基础上,为保证食品安全所提出的最低要求,餐饮业应当认真执行。值得一提的是,该办法规定了在顾客指出确有感官性状异常或食品可疑变质的情况时,经营人员必须更换,这也是符合《食品卫生法》关于食品卫生的规定的。

3.4 对个人卫生的要求 该办法明确、具体提出了餐饮业经营人员的个人卫生要求,包括手的卫生和何时洗手、禁止不卫生行为,要求服务人员穿着整洁的工作服,而厨房操作人员要穿戴整洁的工作衣、帽等。

餐厅餐具摆台后若存留时间过长,其间餐厅在清扫、保洁过程中容易对餐具造成污染,因此,该办法规定摆台时间超过当次就餐时间尚未使用的应当收回保洁。

3.5 对食品加工过程的卫生 食品的加工过程是指从原料处理到提供给就餐客人之间的全过程,主要包括需要熟制加工食品、凉菜加工和熟食品的暂时存放(自助餐),其中除了对原料的检查和处理外,对熟制食品用了“烧熟煮透”的常识性语句,对生熟食品及所用工具、容器要分开也提出了明确的要求,该部分用字不多,但每一句都非常重要和关键。

对于凉菜加工,要求要有凉菜间,配有专用冷藏、专用洗涤消毒、专用更衣设施,专用工用具、容器,经过专门清洗消毒的蔬菜、水果;在经营过程中要求每天定时进行空气消毒,避免非凉菜间人员进入等。

总之,该办法文句简练、具体,可操作性较强,各地在贯彻过程中,要积极组织餐饮人员学习、领会,相信该办法的贯彻实施将大大提高我国餐饮业食品卫生和安全水平。

中图分类号: R15, D922.16 文献标识码: C 文章编号: 1004—8456(2000)04—0020—03

重庆市植物纤维餐具 生产的卫生学调查及卫生监督的建议

谷 政 黎 军 黄 浩 杨小伶

(重庆市卫生防疫站,重庆 400042)

我国不少企业和研究部门自 80 年代末以来开始投入力量,相继提出并研制开发各类可降解餐具和食品包装物。可降解餐具的原料目前有许多种,如植物纤维餐具、纸质餐具、淀粉填充型聚苯乙烯发泡餐具和光降解、生物降解或光—生物双降解聚丙烯餐具等。其中植物纤维餐具作为一种新型的餐具,具有表面光滑、耐水、耐高温、易自然降解等特点,已被国内多个城市立法确定为治理“白色污染”、替代发泡塑料的餐具种类之一。由于目前尚无植物纤维餐具国家卫生标准,给各地食品卫生监督部门加强该类产品的监督、监测带来了一定困难。为了了解我市植物纤维餐具的生产卫生状况,探讨植物纤维餐具可能存在的卫生问题,为制定植物纤维餐具国家卫生标准提供科学依据,我们于 1999 年 10 月对本市 2 家植物纤维餐具生产企业及生产的植物纤维餐具进行了卫生学调查,现将调查结果报告如下。

1 植物纤维餐具生产情况 目前,我市有植物纤维餐具生产企业 2 家,均为民营企业,有植物纤维餐具生产设备(成型设备)70 台(套),设计生产能力 40 万只/日;植物纤维餐具品种包括碗、杯、饭盒、盘、碟等,产品投产时间分别为 1997 年 6 月和 1999 年 8 月。产品销售覆盖地区主要在本市,部分销售至云南、贵州等省。产品使用行业主要集中于餐饮业(快餐)、航运业、大中专院校、医院和机关食堂。

1.1 企业自身卫生质量管理机构 所调查 2 家生产企业,均设有产品卫生质量管理机构如质管科,有专门人