

由于快餐外送从加工完成到顾客食用的时间较长,细菌有生长繁殖的时间,较宾馆、饭店直接供给顾客多了一个危险因素。而且快餐外送供应人数多,一旦发生食物中毒,影响较大。为此建议如下:(1)卫生监督部门要认真履行职责,根据当地实际情况制定具体可行的快餐饮食单位卫生要求,并认真做好预防性卫生监督工作和把好发证关,对快餐外送单位进行严格审查。经营快餐外送的单位必须具备粗加工间、切配间、烹调间、熟食分装间、洗消间等加工场所。加工功能区必须明确,操作工艺流程必须合理。监督部门对符合条件的单位在卫生许可证上加注“快餐外送”的项目,对不符合条件的单位严禁生产经营快餐。(2)加强监督执法力度,大力整治

不合格单位。把经营快餐外送的单位作为重点监督对象,在5~10月份食物中毒的高发季节,增加监督和监测频率,对加工过程不符合卫生要求和检测试样不符合国家标准的单位,依法进行处罚。(3)加强对快餐外送经营单位的技术指导。建议少用或不用凉拌生食菜肴。严禁在市场采购熟食制品等改刀供应。改变菜肴加工过程,要求食品原料从生到熟加工必须当天完成,严禁隔夜加工成半成品备用。(4)进一步加强对店主、从业人员的卫生知识培训工作,特别是要纠正一些店主重经营、轻卫生的不正确思想,使其配合卫生部门做好从业人员的管理和二级培训工作,从根本上提高快餐业从业人员的卫生知识,养成良好的卫生习惯。

中图分类号:R15 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2001)04-0036-02

五起快餐引起食物中毒的调查分析

华小鹃

(无锡市卫生防疫站,江苏 无锡 214002)

快餐食用方便,已成为人们常用的餐饮种类之一。尤其在企事业单位,常把快餐作为职工的工作用餐。近年来,由快餐引起的食物中毒时有发生,且中毒人数多,影响大。现就本市近年来发生的5起快餐食物中毒事故进行调查分析,并提出相应建议。

1 材料与amp;方法 根据食物中毒调查报告卡,无锡市1996~2000年7月共发生的5起快餐食物中毒事故。依据卫生部颁布的《食物中毒调查报告办法》、《食物中毒处理办法》,食物中毒诊断标准及技术处理总则(GB 14938—1994),变形杆菌、葡萄球菌、副溶血性弧菌食物中毒诊断标准及处理原则(WS/T 9, 80, 81—1996)进行调查和判定。

2 中毒事故简介 某饭店加工供应百货商场职工快餐,引起副溶血性弧菌食物中毒事故;某酒家加工供应某工厂职工快餐,引起奇异变形杆菌食物中毒事故;某快餐店加工供应某公司中班职工快餐,引起副溶血性弧菌食物中毒事故;某工厂食堂加工供应职工快餐,引起副溶血性弧菌食物中毒事故;某有限公司食堂加工供应职工快餐,引起金黄色葡萄球菌肠毒素和奇异变形杆菌混合型食物中毒事故。引起中毒的食品主要是油炸海(水)产品、凉拌菜、隔夜预加工食品,5起快餐食物中毒基本情况见表1。

快餐加工后有分餐、送餐过程,菜肴加工结束到实际就餐有1~2.5 h的贮存时间。中毒发生时间均在6~8月,环境温度和湿度高,见表2。

表1 5起快餐食物中毒基本情况

	食用人数	中毒人数	引起中毒食品	检出致病菌试样件			致病菌
				同餐食品	其他食品	砧板	
某饭店	550	150	油炸黄鱼、凉拌土豆丝	2	2	1	副溶血性弧菌
某酒家	225	84	隔夜预加工鸡蛋炒丝瓜	1	2		奇异变形杆菌
某快餐店	192	80	凉拌猪心、油炸黄鱼	2	1	1	副溶血性弧菌
某工厂食堂	406	47	油炸鳊鱼、凉拌茭白	2	0		副溶血性弧菌
某公司食堂	230	24	油炸熏鱼、隔夜肉丸	2	1	1	金黄色葡萄球菌肠毒素(A型)、奇异变形杆菌

表 2 5 起快餐食物中毒时间、气温等情况

	中毒时间	平均最高气温	相对湿度	快餐加工结束时间	职工用餐时间	贮存快餐时间 h
某 饭 店	1996. 8. 18	31. 5	83	9:30	11:00 ~ 12:00	1. 5 ~ 2. 5
某公司食堂	1998. 8. 13	31. 2	91	10:00	11:30 ~ 12:00	1. 5 ~ 2. 0
某 酒 家	1999. 8. 18	32. 2	85	17:00	19:00 ~ 19:30	2. 0 ~ 2. 5
某工厂食堂	2000. 6. 20	28. 7	86	10:00	11:00 ~ 12:30	1. 0 ~ 2. 5
某 快 餐 店	2000. 7. 4	32. 1	83	17:00	18:30 ~ 19:00	1. 5 ~ 2. 0

3 讨论与建议

3.1 中毒食品的污染原因

油炸食品 有 4 起的中毒食品是油炸海(水)产品,其中 3 起是污染了副溶血性弧菌,经调查其加工方式均是预处理后外拌浆料淀粉、蛋清,经二次油炸而成。华东地区沿海水域的海(水)产品在夏季副溶血性弧菌带菌率可高达 90%,^[1]在腌制、贮存等预处理过程中致病菌繁殖增多,油炸时淀粉、蛋白质形成外壳,影响热的传导,^[2]由于量多,虽经二次油炸其中心仍达不到杀菌的温度和时间。再存放一定时间,致病菌大量生长繁殖,引起食物中毒的发生。为此加浆料后油炸的海(水)产品是易引起食物中毒的高危食品。

凉拌菜 中毒食品中 3 起有凉拌菜。其中 2 起为凉拌蔬菜,加工方式均是先在生砧板上切片后清洗,这可能受到生砧板上可能存在的致病菌的污染。然后把该食品盛放在不洁容器中,加调料用未经消毒的手和工具凉拌,又受到细菌的二次污染。另一起中毒食物是凉拌猪心(卤菜),在先加少许盐腌制等预处理中,就有可能受到副溶血性弧菌的污染,大块烧煮时间不足不能把致病菌全部杀灭,又在未经消毒的砧板上切片、放入不洁容器中加料凉拌,受到致病菌的二次污染。凉拌菜是引起食物中毒的高危食品。

隔夜预加工食品 5 起中 3 起的中毒食品中有隔夜预加工食品。经调查,其共同点是厨师为缩短第二天送餐前的加工时间,把食品提前一天加工为成品或半成品贮存备用。第一次烹调时未将致病菌全部杀灭,又放入未经消毒的不洁容器中贮存,致病菌在较长的贮存时间内得以生长繁殖,第二天短时间的烧煮达不到杀菌的温度和时间。因此提前加工为成品或半成品贮存备用的再加工食品也是易引起食物中毒的高危食品。

容器用具不洁 调查中发现,5 起食物中毒的快餐加工场所均存在盛放食品的容器以及用具生、熟不分,并且不消毒的状况。在 3 家加工场所中采集的 3 个砧板试样中均检出与中毒食品中相同的致

病菌,采集非同餐食品也有部分试样检出致病菌(见表 1)。说明容器用具不洁是造成食品受致病菌污染的主要原因之一。

3.2 快餐加工供应的特点和卫生问题

一次性加工量大,场地设施不相适应 从快餐加工现场调查情况看出,目前的快餐加工经营单位多数是食堂或一般小饭店,加工场地小与快餐加工量不相适应,设备和布局不符合快餐加工卫生要求,因此易出现以下问题。

交叉污染 快餐供应量多,几百份到上千份快餐的所有食品原料必须在短时间内全部拣洗、切配完毕,为赶时间常常先处理好的原料先烹调,上述加工需大量容器、用具、操作台面及人手。当场地小,不注意操作卫生、容器用具的生熟未分开、不严格消毒时,就极易造成交叉污染,食品受到致病菌的污染。

不易烧熟煮透 快餐一次加工少则几百份多则上千份,并且加工后有分餐和送餐过程。因此一般要求所有饭菜必须在上午 9:30 ~ 10:00 前、下午 4:30 前全部加工完毕,方能确保就餐部门人员准时用餐。因时间短、加工量大,易造成一锅烧煮量过多,未烧熟煮透的情况。另外快餐加工者为缩短当天送餐前的加工时间,常采用把食品提前加工成半成品或成品备用,送餐前仅作短时间加温这样不易烧透的高危加工方法。

加工后易受细菌二次污染 快餐菜肴加工后需集中盛放在容器中,并有分餐过程,容器、用具不洁时易受细菌二次污染。

快餐有分餐、送餐过程的贮存时间 快餐加工烹调后不象一般饭店立即供消费者食用,需经过分餐送餐一段存放时间,且供应热菜肴采用加盖自然保温方法,在夏季高温季节也不采取任何降温措施,当食品中存在致病菌时就会迅速生长繁殖,导致食物中毒的发生。本文分析讨论的 5 起快餐食物中毒均发生在 6 ~ 8 月,且加工后均有 1 ~ 2.5 h 不等的存放时间,温度、湿度和时间均适宜细菌大量生长繁殖(见表 2)。上述特点是造成快餐食物中毒的重要原因之一。

3.3 建议

制定快餐生产加工卫生规范(GMP),使我国的快餐生产加工进一步法制化、规范化,促进食品企业加强卫生质量自身管理。

在快餐生产加工企业建立 HACCP 的预防性管理系统,针对快餐加工供应中各环节的特点进行危害分析,抓住关键环节,采取有效控制措施,既为食品卫生监督人员提供监督指南,更使食品企业能依靠这种系统进行严格管理,最终保证快餐安全卫生。

快餐生产加工企业建立检验室,对每批快餐的卫生质量和加工中使用的容器、用具进行微生物污染情况的自检,以便及时发现问题,确保快餐卫生质量。

卫生监督部门加强对快餐生产加工企业的监督。快餐生产加工的场地、布局、设备必须与加工量

相适应;对高危食品进行严格控制,快餐食品由生到熟当餐加工当餐供应;盛放生、熟食品的容器用具有明显标志区分,并严格分开存放在不同场所,用于熟食食品前严格消毒;缩短快餐菜肴加工结束到实际就餐之间的时间,贮存中采取 60℃ 以上保温或 20℃ 以下的降温措施。

向快餐工业化生产发展,烹调后密封包装进行二次杀菌,彻底解决细菌污染问题。

参考文献:

[1] 武汉医学院编. 营养与食品卫生学[M]. 北京:人民卫生出版社,1982,299.
[2] 周树南,主编. 食品卫生 30 讲[M]. 第 2 版. 南京:江苏科学技术出版社,1995,341.

中图分类号:R15;R155.3⁺1 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2001)04-0037-03

邵阳市个体饮食店卫生学调查

姚枚农

(邵阳市卫生防疫站,湖南 邵阳 422000)

2000 年 6 月 1 日,卫生部颁布的《餐饮业食品卫生管理办法》(以下简称《办法》)正式实行,它系统地规范了餐饮业经营的卫生要求,为卫生行政部门实施对餐饮业的监督管理提供可行的法律依据。为了解我市个体饮食店卫生状况及与《办法》中卫生要求的差距,我们于 2000 年 9 月对本市 30 家个体饮食店进行随机抽样调查,结果报告如下。

1 调查内容和方法

1.1 将 1999 年度市辖 3 区所发放的 489 家个体饮食店卫生许可证登记名录按 1—489 号排列,从中随机抽出 30 个单位做为调查对象。食品卫生监督员按照预先拟定的表格,逐店逐项进行执法检查(计分)和询问。

1.2 调查(检查)内容按照《办法》中所列卫生要求拟定。包括餐饮业经营规模、食品卫生管理、食品贮存卫生、食品加工场所卫生、食品加工人员卫生、餐食具卫生等。

2 调查结果

2.1 30 家个体饮食店,其使用总面积小于 30 m² 的

12 家,占 40%;30~100 m² 的 10 家,占 33.3%;大于 100 m² 的 8 家,占 26.7%。使用总面积小于 30 m² 的个体饮食店大多为底层老式居民住房或单间门面改造而成,经营米粉、面条和小炒,厨房面积均小于 8 m²。30 家个体饮食店的从业人员从 2 人到 20 人不等,与其加工经营场地面积大小匹配。

表 1 30 家个体饮食店经营规模情况 m²

	使用总面积			厨房面积		从业人员数		
	<30	30~100	>100	<8	>8	3	4~10	>10
单位数	12	10	8	13	17	12	9	9

2.2 30 家个体饮食店,持有本年度食品卫生许可证的 27 家,占 90%;从业人员有健康证和卫生知识培训证的 26 家,占 86.7%;制定并悬挂饮食卫生制度的 20 家,占 66.7%。

2.3 所调查(检查)的 30 家个体饮食店,有冷冻冷藏设施的 29 家,占 96.7%;有食品贮存保管室的 11 家,占 36.7%;其余 19 家无保管室,各种食品原料、半成品、食品调料等散放在营业间或厨房。查出 5 家个体饮食店有超过保质期的或霉变、鼠咬食品,占 16.7%。