

5 突击性监督抽检可及时掌握市场食品卫生质量动态

在食物中毒高发季节,或在“五一”、“国庆”等节假日市场食品旺销时期,以及多家餐馆同时接待大型活动集中就餐时期,可能有某一污染食品或假冒伪劣食品在本地区生产销售时,针对存在的卫生质量问题开展市场突击性监督抽检,可及时发现和掌握市场食品卫生质量动态,迅速采取监督管理措施,有效防止食物中毒等食源性疾病的发生,保护消费者身体健康。

6 必要性监督抽检为卫生监督管理提供科学依据

在卫生许可审核时,在制定卫生标准、监督管理措施时,在食物中毒等突发事件调查中,或在监督管理中发现可疑受到污染、可疑不合格食品时,进行必要的监督抽检,能为卫生监督机构作出正确的分析

判断,做好相关卫生监督管理工作提供科学依据。

7 委托检验是企业的自身管理措施

根据《中华人民共和国食品卫生法》规定,食品及其食品用产品等必须按照卫生标准检验合格后方可出厂或销售。这是企业必须履行的义务,因此没有检验条件的企业或企业检验室有不能检测的卫生标准项目时,企业应当根据生产经营状况和有关法律法规、标准的规定,到卫生行政部门确定的检验机构进行委托检验,检验机构也可根据企业委托检验的情况必要时到现场进行采样检验。这是企业良好的自身管理行为,是企业实施质量控制体系及时掌握产品卫生质量状况,保证产品合格出厂的有效措施。卫生监督机构在日常工作中应加强监督检查,监督企业做好食品卫生质量检验合格出厂的自身管理工作。

[收稿日期:2002-09-30]

中图分类号:R15;D920.1 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2003)06-0530-03

济南市学校食堂经营方式与食品卫生状况关系的分析

齐凤翔 杨志德

(济南市卫生监督大队,山东济南 250001)

摘要:为掌握市场经济形势下济南市的学生食堂食品卫生管理状况,随机抽取70所学校食堂(大学30所、中学30所、培训学校10所)进行调查。调查结果显示,与计划经济时相比,所有食堂的经营方式都发生了改变,或本单位小集体承包,或外单位、校外个人承包。单位承包的食堂的食品卫生状况明显优于个人承包。对调查结果进行分析后,针对所存在的食品卫生问题提出了学校食品卫生管理建议和监督建议。

关键词:餐馆;食品;卫生状况

The study of relationship between food hygienic condition and management pattern of school mess halls in Jinan

Qi Feng'ao, et al.

(Jinan Municipal Sanitary Inspection Task Force, Shandong Jinan 250001, China)

Abstract: In order to keep abreast of the food hygienic condition of school mess halls in Jinan, 70 mess halls (university 30, middle school 30, training school 10) were randomly selected for investigation. The results showed that all of them were managed by contractors, including subunits of the schools or universities, restaurants and individuals. The food hygienic condition of the mess halls contracted by units were better than those by individuals. Suggestions on food hygienic management of mess halls and surveillance were provided based on the results of the investigation.

Key Words: Restaurants; Food; Health Status

作者简介:齐凤翔 男 主管医师

随着社会的发展,学校食堂的经营方式发生了很大的变化,由以前单纯的学校管理变为多种经营方式并存。为了解目前学校食堂的经营方式,进一步探讨经营方式与卫生水平的关系,为学校食堂选择承包人提供参考,在2002年9月对济南市部分学校食堂经营方式和卫生管理状况进行了调查。

1 材料与方 法 采用随机抽样的方法,从济南市的大学食堂、中学食堂(包括职业高中、职业中专)、培训学校食堂分别抽出30、30、10个,调查其食堂的经营方式和卫生状况,按卫生部下达的“餐饮业经常性卫生监督量化评分表”要求,从卫生管理、建筑与布局、原料采购与贮存的卫生、环境卫生、加工过程卫生、餐饮具及消毒方面对学校的卫生管理水平进行量化评分,划分为良好、一般、差三个等级。

2 调查结果

2.1 食堂经营方式 所调查的大学均成立了后勤管理集团或公司,30个食堂由后勤管理集团或公司承包管理、经营,卫生许可证名称为学校食堂,法人代表是校长或后勤公司经理,个别班组如风味小吃承包给校外人员。5个中学食堂为学校经营,25个中学和10个培训学校食堂均承包给校外人员经营。在40个中学和培训学校食堂中,37个卫生许可证名称为学校,法人代表或负责人是校长,3个食堂负责人为承包人。

2.2 承包方式 学校内部承包经营的食堂一般是由某人负责经营,上交一定的承包额或只负责临时工的工资,食堂投资由学校负责。校外人员承包一般由学校 and 承包者签定合同或协议书,让承包者给学校一定的承包费或按营业额一定的比例提成,让承包者担负食堂水、电、汽、设备折旧等一定的费用,固定投资由学校负责,经营所用设备由承包者投资,法律责任由承包者承担。在调查的24份合同中,都对经济指标和饭菜质量提出了要求,涉及卫生要求方面的内容较少,19份提及要搞好饭菜卫生,防止食物中毒事故的发生,5份合同对卫生方面无任何要求。一个食堂一般由1人承包,有的由2家承包,最多的一个食堂由5家承包。

2.3 承包人员 30所大学食堂和5所中学食堂的经营、承包者为学校在职人员,其工资和人事关系在学校;25个中学食堂承包给校外人员,其中3家由二星级以上餐饮单位承包,22家为个人承包经营。10个培训学校食堂均承包给个人经营。

2.4 学校对食堂的管理 学校均成立食堂管理组织,定期检查食堂卫生。校内人员承包的食堂由于

承包人的人事、工资关系在学校,能服从管理;而校外人员承包的食堂按合同或协议书约束承包人的行为,存在承包人与学校的协调问题,有时对校方提出的问题阳奉阴违。

2.5 卫生状况 根据“餐饮业经常性卫生监督量化分级表”对学校食堂卫生状况进行评级,结果见表1和表2。

表1 70所学校食堂卫生量化分级结果

学校类别	良好	一般	差	合计
大学	12	17	1	30
中学	9	15	6	30
培训学校	1	2	7	10

其中3个由二星级以上餐饮单位承包的中学食堂中,2个达到良好,1个为一般。

表2 不同承包者食堂卫生量化分级结果

承包人	良好	一般	差	合计
单位	15	18	3	36
个人	7	16	11	34

$$\chi^2 = 7.55, P < 0.05$$

从表2可见,食堂由单位承包经营和由个人承包,评级结果的构成比也就是卫生状况差异有显著性。

学校食堂存在的主要卫生问题有:部分食堂卫生设施不全,如无专用餐具洗刷消毒间,餐具洗刷与学生洗手池或洗菜池共用,餐具消毒箱已坏或太小,不能满足需要;无食品从业人员更衣室,餐厅、加工间、仓库防蝇防鼠设施不健全。有的学校食堂卫生管理不严,卫生状况较差,如加工生、熟食品的人员不分,生、熟食品放在同一冰箱内;加工间地面、墙壁、下水道、工具、容器、用具不洁;给学生用的餐具洗刷不洁,不消毒或不全消毒,盛生、熟菜的容器无明显标志,盛生菜的容器不经消毒,只用水冲一下就盛熟菜。这些问题在个人承包的食堂中更为突出。

3 讨论与建议

随着社会的发展,学校后勤管理的社会化已是必然的趋势,学校食堂的承包经营已成自然。学校食堂的卫生状况与经营方式有密切的关系,由学校统一管理、统一经营的食堂比承包形式的食堂卫生条件、卫生管理要好;而完全社会化经营的食堂,由于承包者素质的不同,卫生管理相差较大,给卫生监督机构提出了新的课题,有必要对学校食堂的经营方式进行探讨。

3.1 食堂先天性卫生设施不全 某些学校由于资金紧张,不愿在食堂上投资,让承包者对食堂进行投资,而承包者又抱有临时观念,也不愿投资,造成食

堂基础卫生设施不符合卫生要求。民办培训学校食堂基础设施较差,在这方面更为突出。

3.2 人为造成食堂卫生设施不全 有的学校食堂本来基础条件较好,卫生设施较健全,但学校为加强承包者竞争,提高饭菜质量,降低饭菜的价格,引进几个承包业户经营,这就把一个布局合理的食堂分割为几个相对独立的操作间,改变了发证验收时食堂的布局,使本来适应需要的设施变得不适应需要或不合理,并且承包者越多,生产加工条件越差,食堂的卫生状况也越差。在有5个承包人的食堂中,由于每个承包户都要有原料存放、加工场所、餐具洗刷消毒场所、从业人员更衣洗手设施,而食堂没有足够的房间,只好在一个房间内进行,导致加工场所的卫生状况很差。

3.3 从业人员素质 学校食堂的卫生状况与食堂管理者及从业人员的素质、经营方式密切相关。25所学校领导高度重视,开展竞争上岗,选拔政治、文化素质高、经验丰富、工作扎实、责任心强的专职食堂管理人员,这些人员的人事、工资关系属于学校,因此有较强的责任心。

中学食堂由于人员编制原因,不设专职食堂管理人员或食堂经营人员,而把食堂承包给校外人员经营。而承包者的素质差别较大,如2个星级饭店承包的3个食堂,由于企业有较高的知名度,承包者素质较高,为维护企业的信誉,对学校食堂进行严格管理,使学校食堂的卫生水平和饭菜质量提高了一个档次。

每学期开学后都会有较多的承包者和从业人员更换,而有的食堂承包者本身素质较差,又以追求经济利益为目的,用工多数是农村进城人员,这些人工资低,但也缺乏必要的食品卫生知识,而承包人除忽视食品卫生知识的学习外,也不愿付资金、花时间对从业人员进行培训,致使承包者及从业人员缺乏必要的食品卫生知识,卫生法律意识淡薄,不重视对食堂的卫生管理,致使食堂的卫生状况较差。

3.4 承包合同 在调查的24份承包合同或协议书中,学校与承包者之间的合同在食品卫生管理方面没有较细致的要求,有时即使学校提出意见,承包者

不改进,学校也无能为力,而要解除合同也不是很容易的事。《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》对学校食堂的承包合同提出了要求,规定学校必须把食品卫生安全作为承包合同的重要指标。因此学校与承包者的合同要细化,要把食堂的环境卫生、饭菜的加工卫生、从业人员卫生管理等食品卫生法规的要求列入合同中。

多数中学食堂以经济效益和社会关系为主,谁出的钱多就让谁承包,或者谁有关系就让谁承包,忽视了承包者的素质。另外学校认为把食堂承包给了他人,责任就应由承包者承担,放松了对食堂的管理,也是某些学校食堂卫生较差的一个原因。《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》中规定学校应建立主管校长负责制,并配备专职或者兼职的食品卫生管理人员。因此,学校不能认为食堂承包后责任也承包出去了,学校没有了责任,承包了食堂后的学校仍需加强对食堂卫生和承包者的管理。

3.5 建议

3.5.1 卫生监督部门加强与学校主管部门的合作,共同对学校的食品卫生工作进行管理。寒、暑假是学校食堂更换承包人和食品从业人员的时间,每次开学后应对学校食堂进行监督检查,督促其加强卫生管理。加强对学校领导、管理人员、承包者及从业人员卫生知识培训,提高其卫生意识。无论承包者为何人,都应对学校发放卫生许可证,法人代表为校长,突出学校的责任,以引起学校对食品卫生工作的重视,便于监督管理。

3.5.2 学校要设立食品卫生管理组织和管理人员,尽量把食堂承包给校内有餐饮管理经验的人员,如无合适人员,尽量承包给单位经营,最好是有有一定知名度的餐饮单位。承包给个人经营时,要选择素质高、懂管理的人员。食堂的承包合同要细化,包括有关的食品卫生要求,并且有落实这些要求的措施。应尽可能一个食堂承包给一人经营,引进多个承包人要时根据食堂条件,要拥有独立、设施完善的操作间或炒菜与面食分别承包。

[收稿日期:2003-07-02]

中图分类号:R15 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2003)06-0532-03