

饪,做到生熟分开。加强对特殊食品烹制的监督,如四季豆、鲜黄花菜等食品需煮透、烧熟,防止烹制不当引起的食物中毒。

4.2.3 严把食品销售关 对每天销售的食品要坚持抽检,各取不少于 250 g 的样品留置于冷藏设备中储存 24 h 以上,以备查验。食堂对每顿剩余食品必须实行冷藏,再销售前一定要经高温处理,在确保没有变质的情况下方可销售。按时做好餐饮用具的消毒卫生,未经消毒的餐具不得使用。售饭一律实行刷卡收费,减少售饭过程中的污染。

4.2.4 严把卫生预防关 要求食堂从业人员定期体检并养成良好的卫生意识和个人卫生习惯。严禁非本食堂工作人员随意进入食品加工操作间及食品原料存放间,防止投毒事件发生。制定《食物中毒预防、控制方案》,以防中毒事件发生时,按应急处理机制使中毒人员得到及时救治。

4.2.5 严把饭菜价格及品种关 将饭菜价格确定在毛利润的 18% 范围内,特殊菜肴加工精制利润不得超过 20%;早餐品种不少于 5 个,中、晚餐主食品

种不少于 8 个,副食品种不少于 15 个。食堂管理员每天定时检查,核算饭菜成本单价,每星期不少于 2 次公布市场主副食品价格情况。每月召开一次就餐人员座谈会,接受师生监督。通过各承包商公平竞争,在搞好色、香、味、形俱佳,营养合理搭配套餐的同时降低饭菜价格,让师生量入为出,各取所需,得到真正实惠。

4.2.6 严把督查奖惩关 加强对从业人员食品卫生安全的宣传教育和培训工作,建立有效的管理、奖惩机制。每学期组织 1~2 次食堂管理人员、从业人员进行食品卫生知识、职业道德和法制教育培训;组织管理员每天检查食品卫生和环境卫生,发现问题及时处理,不留隐患;根据《食堂管理奖惩制度》,对成绩突出者,年终给予一定奖励,对每周平均分低于 85 分以下者定为不合格。对每学期不合格累计达 5 次者,或发生食物中毒事件者取消其承包资格,情节严重的移交司法机关处理。

[收稿日期:2004-10-22]

中图分类号:R15;G478.5 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2005)01-0036-03

监督管理

试论农村家宴食品卫生监督管理对策

张强

(甘肃省卫生厅卫生监督所,甘肃 兰州 730000)

摘要:据统计,2000年至2003年4年间,甘肃省共报告发生食物中毒71起,其中发生在农村35起。35起中,有25起发生在农村家宴举办时。因此,农村家宴已成为食物中毒发生的重要场所。为了能够从不同方面探讨预防和控制农村家庭宴席食物中毒的方法,对近年来甘肃省发生的农村家宴食物中毒案例进行了分析,主要是农村家宴举办者食品卫生意识差,加工设备不卫生,环境卫生不好所造成。希望该分析能对预防和控制农村家庭宴席食物中毒提供借鉴。

关键词:农村卫生;食品;安全管理;食物中毒

To discuss countermeasure on supervision of food hygiene at family feast in countryside

ZHANG Qiang

(Gansu Provincial Institute of Health Inspection, Gansu Lanzhou 730000, China)

Abstract: Statistic data showed that 71 incidents of food poisoning occurred within the four years from 2000 to 2003, whit 35 occurred in countryside families. Since 25 of the 35 food poisoning incidents in the countryside happened at family feasts, it has become an important occasion of giving rise to food poisoning. To search for methods in various ways to prevent and control food poisoning at family feasts in the countryside, the author has analyzed the cases of food poisoning occurred at family feasts in countryside in Gansu Province in recent

years. It is expected that lessons can be drawn from the analysis and food poisoning from family feasts of the countryside can be prevented and controlled.

Key word: Rural Health; Food; Safety Management; Food Poisoning

近几年,我省发生的食物中毒事故约 50% 在农村,农村发生的食物中毒又大多数发生于农村家庭宴席。目前,无论是从法律的角度还是从实际情况出发,我省各级卫生监督机构都对农村家庭宴席的卫生监督没有一个好的方法。笔者认为,对农村家庭宴席的卫生管理已到了刻不容缓的地步。为了能够从不同方面探讨预防和控制农村家庭宴席食物中毒的方法,笔者对近年来甘肃省发生的食物中毒案例进行了分析,以期能为预防和控制农村家庭宴席食物中毒提供借鉴。

1 农村家宴的制作工具、人员及组织形式

本文所说的农村家宴是指由专业厨师队伍以挣钱为目的而为举办红白宴席的家庭制作的宴席,与举办者请人帮忙制作的宴席不同。

专业厨师队伍使用的加工食品的用具大部分是自备的,如锅、碗、瓢、盆及刀具、砧板等,举办者只提供桌、椅、板凳及辅助用具。

专业厨师队伍的人员都是由当地有一定厨艺手艺的人合伙而成,未经过健康检查和卫生知识培训,个人卫生习惯差。

农村家宴制作队伍的组织形式比较松散,有家宴制作邀请时就聚到一起,没有邀请时就解散。

2 农村家宴的卫生状况

农村家宴所使用的加工工具是由加工者自备的,由于农村家庭相隔距离较远,近者几公里,远者几十公里,加工工具一般是用农用三轮车拉运,无任何防护设备。到达加工地方以后,或经过简单清洗,或直接使用,谈不上清洁卫生,更不用说消毒了。

农村家宴所使用的食品原料,大多从附近农村集镇上购买,在“三无”产品和假冒伪劣产品大量流入农村市场的情况下,很难保证原料的卫生质量。即使购买的原料是好的,但由于现场条件的限制,原料存放、加工、制作、就餐都是在临时搭建的棚户当中,周围不远就是牲畜圈舍或旱厕。

由于目前我省大多数农村家庭使用的还是自备水源,无流动水洗手设施,一盆水多人从头洗到底,无法保证个人卫生质量。

餐具洗涤消毒由于水源所限达不到“一冲、二

洗、三消毒、四涮”的要求,蔬菜、生鲜及其它食品原料等的洗涤也由于条件所限达不到卫生要求。

3 农村家宴发生食物中毒的情况及原因

据我省 2000 年至 2003 年食物中毒统计资料显示:4 年共报告发生食物中毒 71 起,中毒 2 051 人。其中发生在农村 35 起,占 49.3%;中毒 1 032 人,占 50.3%。而这 35 起中,有 25 起发生在农村家宴举办时,占农村食物中毒 71%;中毒 985 人,是农村食物中毒人数的 95.44%,无死亡。农村家宴发生的 25 起食物中毒事故,均是微生物性食物中毒,引起中毒的主要微生物有变形杆菌、金黄色葡萄球菌、致病性大肠杆菌等。发生的主要原因是由于加工不当、贮存不当、生熟食品交叉污染等,说明农村家宴制作过程不符合卫生要求、制作人员无证上岗,卫生意识差。

如 2003 年 7 月 6 日,金昌市金川区宁远堡乡一农民家庭举办婚宴时 157 人发生食物中毒。根据流行病学调查,并结合患者临床表现,初步认定为熟肉制品在加工贮存过程中被致病菌污染而引起的细菌性食物中毒。对采集的部分患者的大便以及熟肉制品进行检验,均检出都柏林沙门菌。现场调查发现,该农户酒席举办场所是在院内临时搭建的帐篷内,食物加工环境卫生状况差,无防蝇、防尘、防鼠和洗手、消毒设施,加工好的食品露天存放,生熟食品混放,且距旱厕和猪圈不足 2 m,存在交叉污染的隐患。2003 年 10 月 5 日,天水市秦城区玉泉乡一农民家庭因丧事举办宴席,137 人出现发热、头晕、恶心、呕吐、腹泻等症状。结合临床表现和检验结果,确定为变形杆菌引起的食物中毒。现场检查发现,宴席制作人员无健康检查证明,在采购、贮存、加工食品过程中没有认真执行食品卫生“五四”制。加工场所环境卫生差,无冷藏设施,直接入口食品暴露在无任何防护设施的环境中。熟肉制品隔夜存放,未经加热即直接食用。生熟食品容器、工具不分。

4 农村家宴食物中毒的预防和控制措施

4.1 预防为主、常备不懈 农村家宴食物中毒时有发生,究其原因,主要是农村居民卫生意识、自身防范意识差,没有预防食物中毒的有关知识。因此,应通过各种形式的宣传教育活动,普及预防食物中毒知识,提高广大人民群众预防食物中毒发生的能力。

作者简介:张强 男 副主任医师

各级政府应该认真贯彻落实《突发公共卫生事件应急条例》,树立预防为主、常备不懈的思想,做好各种预防突发公共卫生事件发生的准备。

4.2 制定规范、依法管理 农村家宴食品卫生的监督虽已引起各级领导的重视,但由于家庭的食品加工制作卫生不属于《食品卫生法》的调整范围,也就是说,法律没有赋予卫生监督员对家庭食品卫生进行监督的权力,因此,对家庭食品卫生的监督还需要从法律、法规上进行规范,即制定地方《食品卫生法实施细则》或对《食品卫生法》进行修改,这样才能促使农村家宴食品卫生监督走上法制化监督管理的轨道。甘肃省政府已将《农村宴席卫生监督管理办法》列为2004年法制建设计划,该《办法》的出台,必将会对预防和控制农村食物中毒事故起到很好的作用。

4.3 登记备案、加强监督 虽然法律上没有规定对家庭食品卫生进行监督,但流动于各地农村进行家宴制作的厨师队伍却是以赢利为目的的,只是其经营的地点由公共场所变为农民家庭,究其实质与一般的食品加工经营没有多大的区别。虽然消费者没有直接付给其餐费,但宴席举办者已经一次性给予宴席制作者一定的报酬,可以说,宴席制作者与举办

者之间已经形成了食品加工经营的关系。按照《食品卫生法》第四条“凡在中华人民共和国领域内从事食品生产经营的,都必须遵守本法。”的规定,家庭宴席制作者也应按照《食品卫生法》的规定,获得卫生许可证后方可生产经营。目前,在《甘肃省农村宴席卫生监督管理办法》尚未出台之前,我省个别地区对农村宴席制作厨师队伍实行登记备案制度。

4.4 健康体检、加强培训 由于农村宴席制作人员普遍文化水平比较低,卫生知识和卫生法律知识缺乏,加之加工条件差,因陋就简,如果不进行健康检查和培训,存在的卫生隐患很大。各县级卫生监督机构应将本辖区的厨师队伍人员纳入食品卫生从业人员的管理范畴,按照有关规定进行健康体检和培训。

4.5 交流经验、取长补短 对农村家庭宴席卫生监督管理,虽然全国没有统一的管理办法,但各地这几年都总结出了不少好的经验和做法,建议卫生部卫生监督中心能够举办一期全国农村家宴食物中毒预防和控制方法研讨班,交流各地经验,取长补短,以提高卫生监督员预防及处理农村家宴食物中毒的能力。

[收稿日期:2004-08-23]

中图分类号:R15;R127 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2005)01-0038-03

监督管理

对4起群体性食物中毒事件的评析

宋文阁 鲁永权 娄兴莲

(临夏州卫生局卫生监督所,甘肃 临夏 731100)

摘要:为了解农村群体性食物中毒,对2003年第2季度在临夏州康乐、广河、和政3县农村连续发生的4起群体性食物中毒进行了分析,4起食物中毒共计446人用餐,发生中毒273人,总中毒患病率为61.21%,经实验室检测,在所采集样品中均检出变形杆菌(未进行生化分型)。中毒主要发生在30岁以下人群,都是由共同进食同类食物引起,发生时间均在春夏季(4月、5月)。通过分析这4次中毒事件,须吸取的教训是:应将农村群体性用餐纳入食品卫生监督管理;群体性活动中的饮食卫生差,应高度重视;少数民族地区宗教活动群体用餐多,而卫生意识差,须加强卫生宣教工作;农村畜禽检疫与卫生管理跟不上市场经济的发展;提高农民生活水平,使其讲求饮食质量,避免发生食物中毒;结合少数民族地区宗教活动等群体性聚餐较多的实际,制定相应的预防控制食物中毒对策。

关键词:少数民族;食物中毒;公共卫生管理

Report of 4 incidents of collective food poisoning

SONG Wen-ge, LU Yong-quan, LOU Xing-lian

(Linxia Prefectural of Institute of Health Inspection, Gansu Linxia 731100, China)

Abstract: In the second quarter of 2003, four incidents of collective food poisoning occurred consecutively in