

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的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^[9],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^[10]。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