

无锡市经营快餐外送单位的卫生状况调查

周伟杰 徐 佳

(无锡市卫生防疫站,江苏 无锡 214002)

近年来,随着快餐市场的扩大,我市经营快餐外送的饮食单位日益增多,同时由外送快餐引起的食物中毒呈上升趋势。为了解我市经营外送快餐单位的卫生状况,制定管理对策,控制食物中毒发生,我们于2000年6月份对无锡市快餐外送饮食单位进行了卫生学调查研究,其结果分析如下。

1 调查内容与方法

由食品卫生监督员对市区从事外送快餐的饮食单位逐户进行卫生学调查,并填写预先设计的统一调查表,内容包括一般情况、基本卫生设施、容器使用消毒情况、菜肴加工情况等。

用大肠菌群纸片随机对各单位盛放熟食品的容器进行大肠菌群定性检测。

2 结果

一般情况 市区共有快餐外送单位39家,其中每天供应快餐超过1000份的3家,500~1000份的25家,少于500份的11家。39家单位都有卫生许可证,但许可项目20家为中餐,10家为职工饭菜,只有9家为外送快餐,占23.1%。食品从业人员共371人,45人无健康证,持证率为87.9%。个人卫生状况差,65.0%的人不穿工作服,48.0%的人不带工作帽。食品卫生知识掌握率仅为25.1%。

基本卫生设施 调查发现大部分单位内外环境较差,基本卫生设施不全,布局不合理。有粗加工间且与烹调间分开的仅占30.8%,其余均为无粗加工间,露天操作或粗加工间与烹调间不分。有熟食分餐间的占23.1%,其中设备齐全(有紫外线消毒灯,洗手池,空调)仅占12.0%。盛放生熟食品的冰箱分开的占46.2%,有完善的防蝇防尘设施的占20.5%,见表1。

容器使用消毒情况 调查发现盛放生、熟食品的容器有明显区分标志且能严格分开使用的仅占25.6%,对盛放熟食品的容器80%的操作人员回答使用前用开水烫烫,15%的操作人员回答用漂精片消毒,5%的操作人员回答用蒸汽消毒。共抽检盛放

熟食品的容器39件,合格8件,合格率仅为20.5%。

表1 39家经营快餐外送饮食单位卫生设施情况

卫生设施	合格单位数	合格率 %
有粗加工间与烹调间	12	30.8
有熟食分餐间	9	23.1
存放生熟食品的冰箱分开	18	46.2
盛放生熟食品的容器分开	10	25.6
盛放熟食品的容器消毒符合要求	8	20.5
有完善的防蝇设施	8	20.5

菜肴加工情况 调查发现从菜肴加工结束到顾客食用平均时间为2h,其中3家小于1h,16家为1~2h,20家超过2h。加工凉拌菜(如拌黄瓜)的单位有18家,占46.2%。采购市售熟肉制品改刀分装的有14家,占35.9%。对加工时间较长的菜肴如红烧排骨、油炸鱼隔夜加工成半成品备用的单位有25家,占64.1%。

3 讨论与建议 无锡市区从1995年至今共发生由快餐引起的食物中毒6起,占食物中毒的起数的30%,并且有逐年上升的趋势。本次调查发现快餐外送单位的卫生状况较差,存在发生食物中毒的较多隐患。分析原因主要有:(1)受经济利益的驱动,一些基本卫生设施不全,不具备经营条件的单位未取得快餐外送的经营许可而从事生产经营快餐外送。(2)食品从业人员素质低,未掌握基本的卫生知识,操作卫生差,造成加工过程交叉污染严重。(3)菜肴加工过程不合理。以午餐供应为例,快餐供应一般在11:00~12:00,由于快餐外送需要分装、运输过程,经营者唯恐上午加工时间不够,因此把一些加工时间较长的菜肴如红烧排骨、油炸鱼等隔夜加工成半成品备用,第二天加调料稍微烧煮供应。如此延长了细菌生长繁殖的时间,一旦被致病菌污染而当天又加工不透,极可能引起食物中毒。(4)卫生监督部门预防性卫生监督工作差,使得食品生产经营单位的布局不合理,卫生设施简陋或缺乏。监督部门对卫生许可证的发放把关不严,发证流于形式,同时又缺乏有力的监督机制,使得发证工作漏洞较大,存在严重的食物中毒隐患。

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