

### 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<sup>+</sup>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 月对邵阳市 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 m<sup>2</sup> 的

12 家,占 40%;30~100 m<sup>2</sup> 的 10 家,占 33.3%;大于 100 m<sup>2</sup> 的 8 家,占 26.7%。使用总面积小于 30 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup>。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 m<sup>2</sup>

	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%。

2.4 30家个体饮食店均无凉菜制作间。加工用工具、盛放容器做到生熟分开使用,且标志明显的仅11家,占36.7%;14家个体饮食店厨房卫生差,地面可见积水、煤灰、菜叶,墙壁、天花板有油垢、灰尘,无密闭垃圾存放容器的,占44.7%。食品加工人员穿戴白色工作衣帽上岗的15家,占50%。个别饮食店有从业人员赤膊操作现象。营业厅堂大多经过装饰,卫生状况较好。

2.5 30家个体饮食店,均无专用的餐食具洗刷池,有餐食具消毒设施的26家,占86.7%。其中用红外线消毒柜的18家,用煮沸消毒法的8家。

表2 30家个体饮食店的卫生设施状况

	有卫生许可证	有健康培训证	有卫生制度	有冷冻冷藏设施	有保管室	有工作衣帽	有餐食具消毒设施
单位数	27	26	20	29	11	15	26

2.6 根据所检查的30家个体饮食店的卫生设施(厨房面积、餐食具消毒设施、冷冻冷藏设施、保管室等)、法律手续及卫生管理(卫生许可证、健康证、培训证、卫生制度)、加工经营场地卫生及个人卫生等3个方面计分统计,80分以上仅5家,60~80分的11家,其余14家为60分以下。

3 讨论与建议 邵阳市系湖南省省辖市,市区人口48万。共有各类饮食店630余家,其中个体饮食店近500家,它为丰富便利我市群众的物质生活起到了积极的作用。从这次调查的情况看来,我市的个体饮食店在卫生管理(具有卫生许可证、从业人员健

康证、卫生知识培训证)和厅堂卫生方面搞得相对较好,基本卫生条件和设施(厨房面积、专用餐食具洗刷池、保管室)、加工场地卫生、个人卫生等方面不如人意。如相当数量的个体饮食店厨房面积达不到《办法》所规定的8m<sup>2</sup>以上的要求,缺乏凉菜制作间,无专用餐食具洗刷池、密闭的污物存放容器等基本卫生设施。个人卫生意识差,不穿戴工作衣帽上岗。究其原因,主要有以下几个方面:在卫生部的《办法》实施之前,我市的饮食行业卫生要求未将厨房面积须大于8m<sup>2</sup>,餐食具洗刷池须专用等做为硬性指标要求。目前我市还是由卫生防疫站代替卫生局进行食品卫生执法,出于从经济效益考虑,个别区卫生防疫站只求发证数量和经济收入,较少考虑发放卫生许可证前的严格审查和把关,在平时的监督中也疏于管理和检查。部分个体饮食店经营者,卫生意识淡薄,注意厅堂等表面场所卫生,忽视加工场所卫生,同时舍不得花费财力来进行卫生设施的添置和改造。通过这次调查,警示我们卫生行政部门,要加大食品卫生监督执法力度,严格按照《办法》所规定的卫生要求审批发放餐饮业食品卫生许可证,对达不到《办法》规定要求的,绝不发放卫生许可证。同时,要加强《办法》的宣传,积极帮助老的个体饮食店进行卫生学改造和卫生设施建设,使它们逐步达到《办法》所规定的卫生要求。要加强平时对个体餐饮业的卫生监督 and 检查,加强卫生知识宣传,督促个体餐饮业业主重视食品卫生,加强自身管理,搞好环境、厨房、厅堂等场所卫生,注重个人卫生,以促进我市个体餐饮业卫生面貌有较大的改观。

中图分类号:R15;F719.3 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2001)04-0039-02

## 莱芜市莱城区农村小卖部食品卫生状况调查

车效进<sup>1</sup> 郭营<sup>2</sup> 亓明<sup>2</sup> 李振伟<sup>2</sup>

(1. 莱芜市莱城区南冶卫生院,山东 莱芜 271106;

2. 莱芜市莱城区食品卫生监督检验所,山东 莱芜 271100)

为全面掌握我区农村小卖部的食品卫生状况,加大监管力度,1999年6月对全区农村小卖部食品卫生状况进行了随机抽查,现将调查结果报告如下。

### 1 调查方法和调查内容

1.1 调查方法 按随机抽样的方法,从全区24个

乡镇中各抽取6个自然村作为本次农村小卖部食品卫生状况调查的范围,按照《食品卫生法》中所规定的内容制定统一的调查表,参加人员统一培训后进行现场调查。

1.2 调查内容 小卖部卫生许可证、健康证办验情况,卫生许可证按《山东省卫生许可证发放管理办