

中图分类号:R15;TS262.6 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2002)02-0037-02

拉萨市饮食业餐具卫生学调查

次仁玉珍

(西藏自治区卫生防疫站,西藏 拉萨 850000)

餐具是人们进餐的必须用具,餐具不洁会引起
肠道传染病传播。为了解我市的饮食业餐具污染情
况,我们于2001年4月2日至5月17日对17家饮
食业的2455份餐具进行大肠菌群检测,现将结果
报告如下。

1 材料与方法 餐具均从我市的所属各类饮食业
餐具保洁柜或餐桌上待用的餐具中,经无菌操作抽
检。餐具检测使用深圳通海兰生物工程有限公司生
产的餐具检测大肠菌群快速检测纸片,按照GB
14934-94进行。

2 结果 调查了17家集体和个体饮食业的2455
份餐具,合格数为1215份,总合格率为49.49%,其
中集体饮食业餐具合格率70.36%,个体饮食业餐
具合格率38.64%,两者差异有显著性($\chi^2=222.4$,
 $P<0.005$),见表1。各类餐具合格率见表2。

表1 不同经营性质饮食业餐具合格率比较

单位	检测数	合格数	合格率%
集体	840	591	70.36
个体	1615	624	38.64
合计	2455	1215	49.49

注: $\chi^2=222.4$ $P<0.005$

3 讨论 本次调查结果显示,我市所属的饮食业餐
具平均合格率为49.49%,比刘丽萍^[1]报道的太原市
饮食业食(饮)具的微生物学监测分析合格率80%
低,提示我市饮食业餐具卫生状况较差,这与卫生消

毒设施配置和消毒措施落实,以及对从业人员食品
卫生知识培训力度不够有关。个体饮食业餐具合格
率比集体饮食业餐具合格率低,这主要由于个体饮
食业人员流动性大,文化素质低;个体饮食业餐具量
不足,难于周转;片面追求经济效益,不愿花费一定
的资金买消毒药,造成个体饮食业餐具合格率仅为
38.64%。今后要加强对从业人员食品卫生知识、消
毒知识的培训工作,设立专用消毒间、设施及指定专
人负责餐具的洗消和保洁工作,只有这样才能提高
饮食业餐具的卫生合格率,把住病从口入关,防止疾
病的传播。

表2 各类餐具监测结果比较

餐具名称	检测数	合格数	合格率%
盘	395	167	42.28
茶杯	585	354	60.51
碗	735	298	40.54
筷子	300	168	56.00
酒杯	130	55	42.31
勺子	210	118	56.19
其它	100	55	55.00
合计	2455	1215	49.49

注: $\chi^2=72.94$ $P<0.05$

参考文献:

[1] 刘丽萍.太原市饮食(饮)具的微生物学监测分析[J].
预防医学情报杂志,2001,17(2).

[收稿日期:2001-09-15]

中图分类号:R15 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2002)02-0038-01