

济南市部分高等学校食堂筷子卫生状况调查

陈理良 王庆云 李德臣
(山东省卫生防疫站,山东 济南 250014)

摘要:为了解济南市高等学校筷子的卫生状况,随机抽取 5 所高等学校的 39 个饮食单位,观察筷子的种类(一次性或非一次性)、消毒方式、发筷方式。检测筷子的卫生状况,筷笼的卫生状况。使用非一次性筷子的有 25 个单位,消毒方式主要为蒸汽消毒。72% 的单位学生自取筷子。45% 的非一次性筷子、65% 的一次性筷子合格,筷笼的合格率为 18%。结果表明筷子的卫生合格率低,须加强监督管理,以保证学生的健康。

关键词:炊具和餐具;卫生状况;餐馆

Surveys on the sanitation of chopsticks used by students in colleges and universities in Jinan city

Chen Liliang, et al.

(Health and Anti-epidemic Station of Shandong Province, Shandong Jinan 250014, China)

Abstract: Thirty nine mess halls from 5 colleges and universities in Jinan city were randomly selected to investigate the kinds of chopsticks (single or multi-used), sterilizing method and the style of delivering chopsticks. The sanitary status of chopsticks and their containers were tested. The method for sterilizing the multi-used chopsticks in 25 halls was mainly steamed. The chopsticks that were picked-up by students was implementing in 72% of mess halls. The sanitary status of chopsticks that could meet the national standard was only in 45% of multi-used chopsticks and in 65% of single used chopsticks, while only in 18% of containers. The results indicated that the sanitary status of chopsticks in these places was poor and should be inspected and regulated strongly.

Key Words: Cooking and Eating Utensils; Health Status; Restaurants

为了解济南市高等学校食堂筷子的洗刷消毒、保存、取用各环节的卫生状况,以便制定管理对策,2001 年 11 月在济南市部分高校食堂进行了筷子卫生状况调查。

1 对象与方法

1.1 对象与采样方法 2001 年 11 月,在济南市随机抽取 5 所高等学校,对校园内 39 个饮食单位进行调查。每个饮食单位抽取 1 个盛装非一次性筷子的筷子笼,分别在用餐前和用餐后在上述筷笼中采集筷子样品一份(5 只筷子为一份),并在筷笼内壁采集样品一份。抽取一次性筷子每个品种 3 份(3 双为 1 份)。调查筷子与筷子笼的种类、消毒方式、发筷方式,一次性筷子的商标情况。5 所高校各随机抽取 100 人,观察学生取筷时的行为方式。

1.2 检测方法与判定标准 按 GB 14934—1994《食(饮)具消毒卫生标准》,采用大肠菌群快速检测纸片法(纸片由山东省卫生防疫站生产)检测大肠菌群,阳性者为不合格。

2 结果

2.1 筷子的一般情况 39 个饮食单位中,使用非一次性筷子的 19 个,使用一次性筷子的 14 个,6 个单位两者混用。筷子由学生自取的 28 个,服务员发放的 11 个。各单位合计使用 20 个品种的一次性筷子,无外包装或仅将筷子的一端用纸简单包装的 4 个,占 20%;有厂名、厂址的 11 个,占 55%;有卫生许可证批号的 2 个,占 10%;有生产日期和保质期的 2 个,占 10%。

2.2 筷子笼的一般情况 抽查 98 个筷子笼,带盖的 19 个(19%),不带盖的 79 个(81%);笼内角均呈弧形的 34 个(35%),至少 1 个角呈直角的 64 个

作者简介:陈理良 男 主管技师

(65%) ;外观清洁、无明显不洁物的 23 个(23%) ,有
明显不洁物的 75 个(77%) 。

2.3 取筷行为方式 调查 500 人取筷时的行为方
式,192 人一次性拿取,272 人拨拉了一下再拿取或
拿后又放下,再拿一双,36 人拿了一把,从中挑取一
双,余下又放进筷笼中。

2.4 检测情况

2.4.1 筷子及筷子笼的一般情况 检测非一次性
筷子 196 份,89 份合格,合格率为 45%;检测一次性
筷子 60 份,39 份合格,合格率为 65%;检测筷子笼
98 份,18 份合格,合格率为 18%。

2.4.2 不同消费方式的筷子检测结果合格率比较
非一次性筷子中,蒸汽消毒的为 55%(59/108),臭
氧消毒的为 58%(14/24),化学药物消毒的为 26%
(10/38),开水烫的为 23%(6/26)。前两者和后者
两两比较差异均有统计学意义($\chi^2 = 9.04, 8.35,$
 $6.36, 6.46, P < 0.05$)

2.4.3 国有与个体单位筷子检测结果合格率比较
国有单位的为 56%(74/132),个体单位的为 28%
(18/64)。两者比较有统计学意义($\chi^2 = 13.50, P <$
 0.01)。

2.4.4 餐前、餐后筷子检测合格率结果比较 餐前
采集的为 63%(62/98);餐后采集的为 28%(27/98);
两者比较差异有统计学意义($\chi^2 = 25.21, P <$
 0.01)。

3 讨论

3.1 筷子直接入口,与其它餐具相比,筷子的消毒
有更重要的意义,但常常被人们所忽视。而且筷子
在存放、取用等环节被污染的机会较多,导致筷子的
合格率较低,所以我们应更重视筷子的消毒及管理
问题。

3.2 个体承包的餐饮单位,为了追求经济利益,不
在消毒设备方面投资,餐饮具的卫生质量得不到保
证。大学食堂就餐人数众多,一旦引起食物中毒或
食源性传染病的发生,将严重影响学生的身体健康
和教学秩序,后果严重。因此对于大学食堂的承包,
应持谨慎的态度,对于承包的大学食堂应加强监督
检查。

3.3 没有专用餐饮具消毒设备的单位,消毒不能形
成常规,有些单位为了应付监督人员的调查,宣称使
用药水、开水烫消毒,但实际上根本不消毒。因此应
督促大学食堂加强消毒硬件设施的建设,帮助企业
建立科学、实用的消毒管理程序。

4 建议

4.1 建议餐饮单位使用带盖的、笼内各角为弧形
的、每次只能取出 1 双筷子的不锈钢制筷子笼,以便
洗刷、消毒和使用,并加强对筷子笼的洗刷、消毒与
管理。

4.2 建议餐饮单位采用服务员发筷的方式。学生
自取筷子的食堂,要加强取筷环节的管理,并加强对
学生的教育,提高学生的卫生意识及道德水平。

[收稿日期:2003-02-23]

中图分类号:R15;TS972.23 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2004)01-0053-02

乌鲁木齐铁路地区 1974 年~1996 年食物中毒分析

晁蕊迪丽拜

(乌鲁木齐铁路局中心卫生防疫站,新疆 乌鲁木齐 830011)

摘要:为掌握乌鲁木齐铁路地区食物中毒的规律,对该地区 1974 年~1996 年的食物中毒情况进行
了综合分析。23 年来,该地区共发生食物中毒 34 起,中毒人数 1 156 人,无死亡。食物中毒主要
发生在集体食堂,13 起(38.3%),704 人(60.9%)。高发季节为夏秋季,22 起(64.7%),629 人
(54.4%)。中毒食品以肉及肉制品为主,21 起(61.7%),633 人(54.8%)。中毒原因主要为致病性
微生物,29 起(85.3%),987 人(85.4%),其中以沙门氏菌(8 起,175 人)和葡萄球菌属(7 起,119 人)
引起的为多。分析结果提示,应加强铁路沿线的食品卫生管理,尤其注意职工集体食堂、肉及肉制
品、微生物致病菌。

关键词:食物中毒;数据收集;数据说明;统计

作者简介:晁蕊女 主管医师