

- [6] 张秀丽,廖兴广,王想霞,等.河南省李斯特氏菌生态分布研究[J].中国人兽共患病杂志,1998,14(4):82-84.
- [7] 麻顺广,王想霞,管世顺,等.濮阳市市售 O157:H7 污染

[收稿日期:2004-11-24]

中图分类号:R15;R199 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2005)01-0054-03

调查研究

关于学生临时就餐住宿经营场所食品卫生状况的调查

周见阳 梁青 张勇敢 赵长虹 冯超

(中原区卫生防疫站,河南 郑州 450007)

摘要:学生临时就餐住宿场所是顺应社会经济发展和学生家长的需要而产生的一种新的经营模式,并且有不断发展的趋势。为掌握其食品卫生状况,加强学生食品卫生安全工作,对34家学生临时就餐住宿场所进行了调查,针对调查中出现的问题进行了讨论和分析。认为应尽快制定出相应的卫生管理规范 and 发证标准,严格发证审批,加强日常监督监测,提高从业人员的食品卫生安全意识,加大对学生及家长的健康教育宣传力度,有效预防食物中毒和传染病的发生。

关键词:食品;学生;餐馆;安全管理

Survey of food hygiene status of small restaurants providing temporary lodging and meal for school children in Zhongyuan District, Zhengzhou City, Henan Province

ZHOU Jian-yang, LIANG Qing, ZHANG Yong-gan, ZHAO Chang-hong, FENG Chao

(Health and Anti-epidemic Station of Zhongyuan District, Henan Zhengzhou 450007, China)

Abstract: A new style of restaurant multiplies quickly in this district recently, providing temporary lodging and meal for school children. Concerned with the food hygiene status of these restaurants, the authors conducted a survey of 34 of them in this district. Based on the problems found in the survey, following points were put forward: 1. Relevant regulations and criteria for certification should be formulated as soon as possible for the hygiene management of such restaurants. 2. The issue of certificate for such restaurants should be strictly supervised. 3. The education of food safety consciousness to personnel of such restaurants should be carried out regularly.

Key word: Food; Students; Restaurants; Safety Managements

当前,市场经济飞速发展,都市生活和工作节奏加快,加之外来打工、经商的流动人员和暂住人口急剧增加,不少家庭出现了因家长工作忙或离家路途远而不便及时接送和辅导孩子的矛盾,由此在学校周围和居民社区应运而出生一种新的经营模式—集学生临时就餐、住宿、学习辅导为一体的经营场所,民间俗称学生午托部。它主要为学生们提供学习休息场所,解决学生们中午、晚上的就餐问题,还有一部分学生则长期包宿在午托部,一个午托部少则

容纳学生20余人,多则上百人,且人员流动性较强。为全面了解和掌握学生临时就餐住宿经营场所的食品卫生状况,制定相应的管理对策,保证学生们的饮食卫生安全,我们于2003年10月,对我区34家学生临时就餐住宿经营场所进行了调查,现将调查结果报告如下。

1 调查方法和内容

1.1 调查方法 采用普查的方法对辖区3所中学、8所小学校办及周围居民区临时就餐住宿经营场所进行调查,按照《食品卫生法》、《学校食堂与学生集

作者简介:周见阳 女 主管医师

体用餐卫生管理规定》、《学生集体用餐卫生监督办法》中规定的内容,制定统一表格,参加人员经统一培训后进行现场调查。

1.2 调查内容 临时就餐住宿经营场所食品卫生许可证、从业人员健康证的持有情况、卫生知识掌握情况、卫生设施、环境卫生、卫生管理。

2 调查结果

2.1 一般情况 在检查的 34 家临时就餐住宿经营场所中,除 10 家房舍面积较大并有院落外,其余 24 家均设在普通居民楼内,一般为 2 室 1 厅或 3 室 1 厅,面积约 50~130 m² 的单元房。操作间使用面积小于 8 m² 的有 22 家,占 64.7%。持有效卫生许可证的 12 家,占 35.3%,从业人员有健康证和卫生知识培训证的 14 家,占 38.2%,食品从业人员共 104 人,其中 62 人无健康证,持证率为 40.4%,个人卫生状况较差,上岗时 63.2% 的人未穿工作衣,81.5% 的人未戴工作帽。

表 1 34 家学生临时就餐住宿经营场所卫生设施情况

卫生设施	合格数	合格率 %
生熟食冷藏设施分开	12	35.3
有餐具洗刷专用池	10	29.4
消毒柜使用	13	38.2
保洁柜专用	12	35.3
盛放生熟食品的容器、工具分开	11	32.4
食品有专用贮存场所	10	29.4
有学生专用洗手池	10	29.4

2.2 基本卫生设施、环境卫生及管理情况 由表 1 可见,学生临时就餐住宿经营场所食品卫生设施普遍不足,多数无餐具洗消专用场地及学生专用洗手池,尤其是家庭办午托部操作间在居民楼厨房内,场地狭小,面积不到 8 m²,只有一个水池,卫生间内无洗手池,洗菜、洗餐具、洗工具、洗涮拖把、学生洗手共用一个水池,极不卫生;19 家未配备餐具消毒柜,2 家消毒柜损坏不能使用,22 家午托部未落实餐具保洁设施;冷藏设施不足,生熟食混放现象严重;除 10 家较大规模的午托部设有相对独立的食品原料存放间外,其余均未设立;采购肉类、调味品等原料索证的有 8 家,其余均未索证,并且多数到附近菜市场购买,无发票等采购凭证;用于加工、盛放原料、半成品、成品的刀、墩、抹布、桶、盆等工具、容器均无明显标志,23 家混用,有 4 家在操作间及盛饭处发现有化妆品、洗衣粉、牙刷、牙膏、药物等个人物品,在 2 家操作间内发现有灭害灵等有毒有害物品。

2.3 卫生管理 所查 34 家学生临时就餐住宿经营场所中,只有办理过卫生许可证的 12 家制定并悬挂有卫生组织和制度,占 35.3%,其余均未设立。在对 26 名从业人员食品卫生知识考核中,仅有 10 人

合格,合格率占 38.5%,家庭式经营场所还存在空间较小、学生较多、床铺相连、离厨房较近、通风不良等问题。

3 讨论与建议

3.1 学生临时就餐经营所在为学生们提供食宿和学习场所、为家长们解除后顾之忧方面确实发挥了很大作用,很受家长们欢迎,而且有逐渐增多的趋势。但是,调查结果显示,我区学生临时就餐经营场所的食品卫生存在不少问题。多数经营者未向卫生管理部门申请、未经设计审查擅自经营,两证不全和无两证比率较高。加工场所布局不合理,冷藏设施和消毒设施缺乏,加工生熟食所用的容器、工具混用混放,多数餐具不消毒或消毒后无保洁设施,部分经营者销售隔夜饭菜等因素是导致学生肠道传染病、食物中毒发生的隐患。此次调查之前就发生过一起由夫妻 2 人承办的家庭午托部供给学生炒制的隔夜剩米饭所造成的 34 名学生蜡样芽孢杆菌食物中毒。另外,家庭办的学生临时就餐住宿经营场所大多设在居民区经营者自己家中、或是租用他人居室,有较大隐蔽性,而且居民楼房屋结构本身又有很大局限性,每个房间较小,床铺紧密相连,人员密度过高,排气通风设施不够,学生活动场地狭小,空气及床上用品均不消毒,加上监督力度不够,多数未经卫生监督部门进行规范和指导,存在严重的卫生隐患。此次经询问调查得知,有 4 个家庭办午托部曾有风疹和水痘等呼吸道传染病发生,发病儿童达 39 名。

3.2 此次调查显示,学校及个人所办规模较大的学生临时就餐住宿场所(使用面积大于 200 m²)卫生设施和条件比较好,经营者食品卫生安全意识较强,一般都设有专职人员负责食品的采买、加工。而家庭式多为下岗、退休职工或外来打工夫妻同办,另外再雇亲戚或帮工,负责人既要采买、做饭,又要兼顾学生、家长的询问和其它杂务,还有的让学生自己拿馒头、盛饭菜,使得食品卫生难以保证。

3.3 在已办理过卫生许可证的 12 家经营单位中,多数只重视厨师的健康体检,而忽视或轻视其他参与服务人员的健康检查。家庭式午托部更是缺乏体检办证意识,导致整体从业人员健康证、卫生许可证持证率过低。如果从业人员中有某些传染病的病人或者病原携带者,则极易造成相应传染病的传播,将对在此就餐住宿的学生们的身体健康构成极大威胁。

3.4 鉴于上述情况,我们认为,为保证临时就餐住宿场所学生们的饮食卫生,防止肠道传染病和食物中毒事件的发生,以及其它传染病的传播流行,使学生能健康成长,应重视并加强对这一新行业的监督

管理,采取有效的管理对策:(1)加强预防性监督,严把卫生许可证发放关。学生临时就餐住宿场所既提供膳食又提供住宿,但经营模式又不同于幼托机构、寄宿学校的办学条件和要求,所以建议有关部门应根据这一行业特点尽快制定出相应的切实可行的卫生管理规范 and 发放卫生许可证的标准。就目前而言,笔者认为,对正在筹建和申办此行业卫生许可证者,不仅应参考《餐饮业食品卫生管理办法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《学生集体用餐卫生监督办法》,还应结合《公共场所卫生管理条例》中规定的内容进行审查,着重对经营场所房间布局,卫生设施,通风消毒等方面加以审查,应在一定面积的空间内限定住宿人数,以保证室内空气清新通畅,并应报送一周(月)膳食食谱,以审查在此就餐的学生膳食营养是否均衡,对不符合要求的应监督其在获得卫生许可前整顿改造。对符合规定的,卫生许可项目应为“学生膳食和住宿”。(2)卫生监督部门应重视对学生临时就餐住宿场所的管理,加大日常卫生监督执法力度和频率,必要时要与教委、社区等部门相结合。尤其是在秋、冬季学校开学时,更应加强对学生午托部的综合治理,积极扶植和促进大中型午托部的达标,及时发现无证经营户并帮助其整改,对拒不配合,违法经营者,依法进行严厉查处,对不具备条件、无法整改的小型家庭午托部要坚决予以取缔;(3)加强对经营者和从业人员的卫生知识培训和宣传教育工作,采取多种方式积极宣传《食品卫生法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等法律、法规。卫生监督人员应重点抓好对经营

负责人、卫生负责人的全面卫生知识培训,使他们真正了解搞好食品卫生工作的重要意义,再由他们培训、带动所有的从业人员,主动配合食品卫生监督部门整改达标,合法经营。卫生监督人员在日常监督中可通过检查培训档案,向从业人员提问有关卫生知识等方式,检查培训知识落实情况,真正使从业人员提高卫生意识,掌握卫生知识,达到消除各种卫生安全隐患的目的;(4)加强卫生监测工作,定期对此类经营场所进行餐饮具消毒效果检测,食品卫生质量检测及空气卫生质量监测,以现场监督与监测相结合的方法及时发现问题,消除隐患;(5)积极扶植有条件的学校和个人创办午托部,帮助他们建立健全各项卫生管理制度,加强食品卫生后勤保障,完善各种卫生设施;(6)加强学校健康教育工作,食品卫生监督员应定期和不定期与学校联系,利用班会、板报、专题讲座、校外辅导等多种形式,向家长、学生、老师们开展预防食物中毒、肠道传染病和其它传染病的宣传教育工作,及时向学校通报辖区内违法经营学生临时就餐住宿商户的资料,由学校传达教育到学生,必要时可派食品卫生监督员到学校向学生和家长们发放有关卫生宣传单,使大家都能认识到在非法经营商户就餐住宿的危害,增强自我保护意识。另外还要充分利用新闻媒体等多种宣传教育渠道进行广泛的宣传教育,提高经营者和广大家长、老师、学生的食品卫生安全意识,培养学生养成良好的卫生习惯,增强自我保护能力。

[收稿日期:2004-09-17]

中图分类号:R15;G478.5 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2005)01-0056-03

[上接导读]

食品安全有不同程度的投入。以往人们习惯于单篇论文的发表,2004年我们尝试刊登了重大课题简介,全面介绍课题各个方面的工作,受到读者的欢迎。2005年我们希望能在原来工作的基础上,刊登省市级食品安全的重大课题简介,以便大家对全国的工作有所了解。

在食品安全方面,人口众多的农村人口无论是在食品安全知识方面还是在食品安全条件方面都是相对弱势的人群,作好他们的食品安全工作不仅有利于他们的健康,对消费农产品的所有的消费者都是有益的,我们欢迎这方面的稿件。

学校食品安全是全社会关心的问题,但由于影响因素较多,不易搞好。本期我们推出了几篇关于学校食品安全的文章,其中重要的一点是作者指出贫困地区农村学校经济水平低,仅靠自己难以解决卫生问题,希望政府能予以财政资助。也有作者认为学校食堂不宜搞承包。惠志祥撰写的“对高校食堂经营管理模式的探讨”是自己工作的理论提炼。江苏省经贸技师学院较好地解决了学生食堂的经济与食品安全的问题,值得借鉴。但一方面江苏是发达地区,另一方面该校是高校,其经验有其局限性,不会是放之四海而皆准的。希望能有其它的好做法介绍给大家。

“再生塑料用于食品包装的注意要点”一文,介绍了一个我们大家经常遇到却研究较少的问题,这篇文章除给我们提供了解决再生塑料的卫生问题外,还提示我们在食品安全方面还有许多工作可做。希望大家能注意那些未被注意的问题,注意借鉴国外的经验,作好国内的工作。

当您收到2005年第一期杂志时已是新春佳节,我们编辑部全体同志向您致以节日的问候,祝您及您的家人身体健康,事业有成,新年快乐!