

## 监督管理

## 惠城区工厂食堂卫生现状分析

肖 剑 瞿鸿鹰 刘劲芳

(惠州市卫生监督所, 广东 惠州 516003)

**摘要:**目的 通过研究有许可有监督(甲类)、有许可无监督(乙类)、无许可无监督(丙类)3种类型的工厂集体食堂的卫生现状及其影响因素,为制定切合工厂食堂实际的卫生管理提供依据。方法 根据卫生部印发的《餐饮业卫生许可审查量化评分表》和《餐饮业经常性卫生监督量化评分表》内容,以普查方式对工厂食堂进行现状调查。结果 在3类食堂的卫生许可审查量化评分中,甲类食堂得分为 $61.76 \pm 11.54$ ,乙类食堂得分为 $52.19 \pm 10.45$ ,丙类食堂的得分为 $33.99 \pm 12.89$  ( $F=294.56$ ,  $P$ 值 $<0.01$ );3种不同卫生监督管理类型工厂食堂在评价食堂卫生状况的25项卫生指标的单因素分析比较中,除炉灶设置和配餐间设置两项指标的差异无统计学意义外,其余23项卫生指标的差异均具有统计学意义( $P$ 值均小于0.01)。结论 3种类型工厂食堂的食品卫生状况存在着显著差异,加强日常卫生监督管理对保证食堂食品卫生整体水平至关重要,严把卫生许可审查关对改善食堂卫生设施有重要作用。

**关键词:**餐馆;公共卫生管理;数据收集

## Study on Various Types of Health Inspection Among Factory-Running Dining-Rooms

XIAO Jian, QU Hong-ying, LIU Jing-fang

(HuiZhou Municipal Institute of Health Inspection, Guangdong Huizhou 516003, China)

**Abstract:** **Objective** To explore the influence factors on hygiene permit system for factory-running dining-rooms and to find the best type of health inspection among factory-running dining-rooms having permit and inspection (Type I), having permit absent from inspection (Type II) or absent from permit and inspection (Type III). **Method** Three type of dining rooms were investigated and evaluated in accordance with Sanitary Permit Examination and Inspection Quantification Score Chart for Restaurants and Frequently Sanitary Inspection Quantification Score Chart for Restaurants, which were issued by National Minister for Health Inspection and Supervision. **Results** The quantification scores on permit examination of type I, II, III were  $61.75 \pm 11.54$ ,  $52.19 \pm 10.45$  and  $33.99 \pm 12.89$ , respectively. Their differences were significant ( $F=294.56$ ,  $P<0.01$ ). **Monofactor analysis** towards 25 hygiene indexes on these 3 dining-rooms found that 23 indexes had significant differences ( $P<0.01$ ), except for cooker installation and pantry data. **Conclusion** The difference of quantification scores on permit examination of type I, II, and III were significant. It is very important to enhance the management level of sanitary facilities and frequently inspection.

**Key word:** Restaurants;Public Health Administration;Data Collection

目前广东省惠州市惠城区存在有许可有监督(下简称甲类)、有许可无监督(下简称乙类)、无许可无监督(下简称丙类)3种工厂集体食堂,为了解3种工厂集体食堂卫生现状及其影响因素,提出改善工厂食堂卫生状况的相关建设性意见和对策,探讨食堂最佳卫生监督管理模式,为制定切合工厂食堂实际的卫生管理措施提供第一手资料,为卫生决策提供参考依据,对这3种工厂集体食堂进行了研究。

## 1 对象与方法

1.1 调查对象 惠城区范围内有许可有监督、有许可无监督、无许可无监督3种不同类型的工厂食堂。

有许可有监督的工厂食堂是指正在从事供餐活动的,经过卫生监督部门现场审查合格发放了卫生许可证并且一年内至少到现场监督2次以上的工厂食堂。有许可无监督的工厂食堂是指正在从事供餐活动的,现场审查合格发放了食品卫生许可证后一年内到现场监督少于2次的工厂食堂。无许可无监督的工厂食堂是指卫生监督部门现场审查不合格,未取得食品卫生许可证,但正在从事供餐活动的工厂食堂。

1.2 调查内容 工厂食堂在卫生管理、建筑与布局、食品贮存、辅助卫生设施和配餐专间等方面的基本情况及日常卫生管理和卫生制度的落实情况等。

1.3 调查方法 采用流行病学现状调查研究方法,以普查的方式对惠城区内所有在册配有职工食堂的

作者简介:肖剑 男 主管医师

工厂进行调查。调查采用卫生部制定的《餐饮业卫生许可审查量化评分表》对食堂基本卫生状况进行量化评分,调查食堂的硬件设施、从业人员体检和培训以及食堂基本卫生制度的制定情况<sup>[1]</sup>。对于已发放了卫生许可证的甲、乙两类食堂再采用《餐饮业经常性卫生监督量化评分表》进行量化评分,调查食堂的日常卫生管理和卫生制度的落实情况。选取 12 名有丰富集体食堂食品卫生监督经验的一线监督员参加本次调查。培训所有参加调查的监督员,要求所有参加调查人员都必须熟练掌握评分表。为控制偏倚,正式调查前先做预调查。由经验丰富的一线监督员按印象在“很好、一般、差”的食堂中各选 2 家,然后选出“很好、一般、差”的食堂各 1 家,所有参加调查的监督员现场独立完成评分。评分后统一收集,根据评分结果,找出有差异评分的指标大家一起讨论,取得一致意见后再现场组织共同对另外 3 家食堂所有指标集中打分,做到评分标准统一,以保证评分的一致性。

1.3 资料收集与统计分析 对收集到的各类调查表格,经专人负责核对和补填漏项后,指派专人输入 Excel 表后再导入 SPSS 数据表,经 SPSS 描述性分析检查无误后再进行相关分析。统计软件为 SPSS11.0,统计方法为 *t* 检验、方差分析、<sup>2</sup> 检验等。

## 2 结果

2.1 一般情况 本次研究共调查 3 类工厂食堂 630 家,总就餐职工数 251 200 人,其中甲类食堂 141 家 (22%),乙类 79 家 (13%),丙类 410 家 (65%)。

### 2.2 3 类工厂食堂卫生基本状况

2.2.1 3 类工厂食堂在食品卫生各项指标上存在着明显的差异,其中甲类食堂卫生状况整体较好,乙类食堂整体在基本卫生设施如面积、功能分区、餐用具消毒、冷藏设施等方面较好,但在卫生管理和卫生制度落实方面仍较差,丙类食堂整体卫生状况差,食品卫生安全隐患大。

2.2.2 在 3 类食堂的卫生许可审查量化评分中,甲类食堂得分为 61.75 ±11.54,乙类食堂得分为 52.19 ±10.45,丙类食堂的得分为 33.99 ±12.89,使用 SPSS 软件进行统计学分析,  $F = 294.56, P < 0.01$ ,在  $\alpha = 0.01$  水平上,3 者的差异具有统计学意义。选择均数间差别多重比较的 SNK 法,对任意两类食堂的量化评分均数进行比较,按照  $\alpha = 0.01$  的水准,任意两类食堂的卫生状况的差别都有统计学意义,即 3 类食堂的卫生状况分别属于三个不同的水平,甲类食堂最高,丙类最低。

2.2.3 甲、乙两类食堂均取得卫生许可证,调查中

按照《餐饮业经常性卫生监督量化评分表》给此两类食堂进行经常性卫生监督量化评分,其中,甲类食堂得分为 60.63 ±14.89,乙类食堂得分为 49.51 ±10.05,使用 SPSS 软件进行统计学分析,  $t = 5.93, P < 0.0001$ ,在  $\alpha = 0.01$  水平上,两类食堂在经常性卫生监督量化评分上的差异具有统计学意义。

2.2.4 按照《餐饮业卫生许可审查量化评分表》的内容,对 3 类工厂食堂从卫生管理、建筑与布局、食品贮存、辅助卫生设施及配餐专间等 5 个方面分 25 项指标使用 SPSS 软件进行单因素分析。结果显示,25 项卫生指标中除炉灶设置和配餐间设置两项指标的差异无统计学意义外 ( $P$  值分别为 0.09 和 0.14),在其余 23 项卫生指标上的差异均具有统计学意义 ( $P < 0.01$ )。见表 1。

## 3 讨论

3.1 严把卫生许可审查关对改善食堂卫生设施有重要作用 调查表明,丙类食堂由于未通过卫生许可审查或未申请过卫生许可,与甲、乙两类食堂在食品卫生整体状况上有着明显的差距。说明卫生许可审查的准入机制对提高食堂卫生状况尤其是卫生硬件的改善起着重要的作用。

3.2 加强日常卫生监督管理对保证食堂食品卫生水平至关重要 甲、乙两类食堂虽然都经过卫生许可审查,但由于监督频次的不同,二者卫生许可审查量化评分和经常性卫生监督量化评分两项指标的差异都有统计学意义,说明卫生部门采取光许可不监督的模式虽然在食堂硬件设施建设上把了关,许多食堂的卫生设施有了改善,但如不加强日常卫生监督管理,食堂在没人监管的情况下,由于就餐人员的增加,地方不够用,就有可能将原来设计的功能区做为他用。同时,没有卫生部门的日常监督,食堂的卫生管理和从业人员卫生意识跟不上去,工作人员在实际操作中不落实制度,不按卫生规程工作,食品安全隐患就依然不能消除。因此,在保证严把卫生许可关的基础上还必须加强日常卫生监督管理力度。

3.3 加大宣传培训力度,促进工厂食堂加强自身食品卫生管理措施是可能的 本次调查,在许可审查的 25 项指标中,3 类食堂在使用隔墙烧火炉灶或油气炉、设置专用的配餐间这两项卫生指标上差异无统计学意义,说明近年来工厂食堂食品卫生整体水平较以往有所提高。毕竟职工食堂是以福利型为主的,职工和管理者都是要在食堂吃饭,尤其是在当前提倡以人为本的社会环境中,他的工作如何,直接关系到职工甚至是老板的身体健康和企业本身的经济利益。因此,只要我们加强宣传培训,让工厂负责人



表 1 不同卫生监督频次工厂食堂卫生状况的单因素分析

环节	项目	调查数	甲类食堂		调查数	乙类食堂		调查数	丙类食堂		<sup>2</sup>	P 值
			N <sub>1</sub>	N <sub>2</sub>		N <sub>1</sub>	N <sub>2</sub>		N <sub>1</sub>	N <sub>2</sub>		
卫生管理	卫生制度	141	72	69	79	64	15	410	15	395	290.67	<0.0001
	人员及组织	141	92	49	79	20	59	410	90	320	121.94	<0.0001
	证 件	141	104	37	79	41	38	410	45	365	216.61	<0.0001
建筑布局	面积	141	116	25	79	46	33	410	250	160	23.07	<0.0001
	建筑材料	141	110	31	79	36	43	410	110	300	114.86	<0.0001
	流程布局:							410				
	加工场所布局	141	83	58	79	17	62	410	84	326	77.32	<0.0001
	生熟食品及场所交叉	141	81	60	79	20	59	410	56	354	107.53	<0.0001
	粗加工间:											
	肉菜洗涤分池	141	115	26	79	59	29	410	173	237	68.76	<0.0001
	肉菜加工用具分开	141	62	79	79	93	48	410	36	374	88.30	<0.0001
	烹调间:											
	炉灶设置	141	136	5	79	71	8	410	373	37	4.90	0.09
	配料操作台	141	86	55	79	22	57	410	83	327	82.73	<0.0001
	餐具洗消间:											
	充足有效消毒设施	141	31	48	79	31	48	410	35	375	141.98	<0.0001
	专用洗涤池	141	79	62	79	31	48	410	59	351	99.76	<0.0001
	充足完善消毒保洁柜	141	61	80	79	13	66	410	51	359	63.33	<0.0001
食品贮存	原料库	141	125	16	79	48	31	410	117	293	160.52	<0.0001
	冷藏设施:											
	足够数量冰箱	141	112	29	79	48	31	410	159	251	73.07	<0.0001
生熟食品分类存放	141	108	33	79	37	42	410	93	317	132.89	<0.0001	
卫生设施	三防设施:											
	防蝇防尘	141	137	4	79	28	51	410	21	389	428.39	<0.0001
	防鼠	141	92	49	79	20	59	410	38	363	177.19	<0.0001
	更衣场所	141	120	21	79	29	50	410	94	316	171.34	<0.0001
	卫生间设置	141	130	11	79	66	13	410	292	118	28.36	<0.0001
废弃物存放	141	89	52	79	29	50	410	65	345	116.31	<0.0001	
配餐专间	配餐间设置	141	89	52	79	48	31	410	222	188	3.97	0.14
	设预进间	141	35	106	79	5	74	410	3	407	95.78	<0.0001

注: N<sub>1</sub> 为此项得分工厂数, N<sub>2</sub> 为此项未得分工厂数。

及食堂管理人员认识到搞好食堂卫生对防止食物中毒及保证安全生产的重要性及怎样加强食堂卫生整体水平, 工厂自觉投入资金改善卫生设施及加强食品卫生管理是可能的。

[收稿日期: 2006 - 12 - 15]

中图分类号: R15; TS972.3 文献标识码: C 文章编号: 1004 - 8456(2007)03 - 0259 - 03