

监督管理

关于制定建筑工地食堂卫生管理办法的建议

关学民 孔劲松

(吉林市卫生局卫生监督所,吉林 吉林 132001)

关键词:餐馆;立法;食品;法学

建筑工地食堂卫生条件差,设施不完善,监督管理基本处于真空地带,因而食物中毒事件时有发生。“国务院关于进一步加强食品安全工作的决定”中,明确要求“强化建筑工地食堂的监督检查,切实维护建筑工人健康权益。”为保障建筑工人的食品卫生安全,彻底改变建筑工地食堂无人监管的局面,笔者建议有关部门应尽快制定建筑工地食堂卫生管理办法。

1 明确责任主体

2005年3月,卫生部和建设部共同下发了“卫生部、建设部关于进一步加强食堂卫生管理工作的通知”,要求进一步完善工作机制,建立健全建筑工地食品卫生管理责任制和责任追究制,加强日常监督管理和预防食物中毒,以及要明确食品安全责任人等。建筑工地食品安全涉及的责任主体主要有三个方面,建设行政部门是建筑工地食品安全的主管部门,卫生行政部门是建筑工地食品安全的监管部门,建筑施工单位是建筑工地食品安全的责任主体。建筑工地食堂卫生管理办法应该首先明确责任主体,建设主管部门应将工地食堂管理纳入建筑工地质量管理体系,严格规定职责和责任人;卫生行政部门应明确负责监管的卫生监督机构和监督员;建筑工地应明确项目负责人是建筑工地食堂食品安全第一责任人。责任主体的明确是从根本上扭转建筑工地食堂卫生状况的保证。

2 提出基本要求

建筑工地食堂不同于普通的餐饮业,规模不一,存在的时间长短不一,南北方的差异也较大,卫生监督机构如果参照《餐饮业卫生管理办法》和《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》,或按照《食品卫生许可证发放管理办法》等相关法规监管这个特殊的

行业是不切合实际的,由此造成建筑工地食堂食品卫生安全无法保证,卫生部门的监管也几乎是空白。由于建筑工地食堂本身的特殊性,笔者认为可以不考虑就餐场所及其它辅助设施的要求,而主要关注食品加工制作这一环节,例如:面积 8m²、具有上下水设施、冷藏及冷冻设施、消毒设施等,并提出食品卫生管理方面的基本要求。

3 有条件的建筑施工单位应使用“流动餐车”

建筑工地食堂跟随建筑工地而流动,建议相关部门设计“流动餐车”,要求有条件的建筑施工单位使用。设计时应主要考虑食品加工制作环节,具体可以借鉴火车餐车的设施和条件的要求。通过这种方式可以使有条件的建筑工地食堂在食品加工制作的条件和设施上达到起码的水平,同时一定程度上也给小型建筑工地食堂树立榜样,有利于工地食堂卫生状况逐步提高。

4 加强建筑工地食堂的监督管理

建筑工人是我们国家的一个弱势群体,但却是我们国家建设和发展的生力军,他们的食品卫生安全应该得到保障,因此,卫生行政部门应高度重视建筑工地食堂的食品卫生安全,依据现行法律法规,加强建筑工地食堂的食品卫生监督和指导工作。同时加大社会宣传力度,通过媒体及时向社会宣传建筑工地的正反典型事例,由此让建筑工地负责人、建设行政主管部门及卫生监督部门意识到并履行好自己的职责,这对于改善建筑工地食堂的卫生状况可以收到事半功倍的效果。

总之,有关部门应尽快制定建筑工地食堂的卫生管理办法,保障建筑工地食堂的食品卫生安全,防止和减少发生在建筑工地的食物中毒。

[收稿日期:2007-02-17]

中图分类号:R15;TS972.3 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2007)04-0340-01

作者简介:关学民 男 副主任医师

