

监督管理

《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》实施效果浅析

陈东周 孙正太 浦政轶 张晓灵
(泰州市卫生监督所,江苏 泰州 225300)

摘要:目的 评价《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》在泰州市 856 家餐饮单位的实施情况。方法 采用随机抽样方法抽取 20% 的餐饮单位,按照《规范》的要求,自行设计评分表,分硬件设施到位情况与软件管理资料进行量化评分。硬件设施全部到位、软件管理分达到 75 分及以上为达标线。结果 经营面积在 500 m² 以上的大型餐饮单位达标率在 80.0% 以上,而低于 150 m² 的小型餐饮单位的达标率仅为 61.2%,二者差异有统计学意义,表明低于 500 m² 的中小型餐饮单位,尤其是低于 150 m² 的小型餐饮单位是《规范》推行的难点。不达标的主要因素是独立的餐具洗消间不能及时到位。对于需经常清洗的场所,《规范》规定的贴 1.5 m 以上的墙裙,在推行中效果不理想。网孔小于 6 mm 的防鼠网宜全程封堵下水道。独立隔间应设置具体的可操作性的卫生标准,如餐具洗消间的面积、内部卫生设施等。保洁间设置为独立隔间的饭店面积可适当放宽。结论 《规范》推行的难点是中小型餐饮单位。有关部门在设置卫生标准时,应考虑推行的可操作性。

关键词:餐馆;法学;公共卫生管理

Elementary Analysis of Enforcement Effect for

“The Criterion of Sanitariness to Restaurant Owners and Food-sent Units for Collectivity”

CHEN Dong-zhou, SUN Zheng-tai, PU Zheng-yi, ZHANG Xiao-ling

(Taizhou Municipal Institute of Health Inspection, Jiangsu Taizhou 225300, China)

Abstract: Objective To evaluate the enforcement effect in the “The criterion of sanitariness to the restaurant owners and food-sent units for collectivity” in 856 dinning units in Taizhou city. **Method** 170 out of 856 dinning units were randomly selected and self-devised scoring questionnaire were used to get the facilities and technical management scores, and 100 scores for facilities and 75 scores and over for technical management were considered as the standard line. **Results** The standardized rate of large restaurant with operation area over 500 m² were 80%, and the standardized rate of small dinning units with operation area under 150 m² were 61.2%. It showed that under 500 m² units, especially under 150 m² small-sized units were difficult in points of implementation of the new sanitary criterion. The leading influence factors were deficient separation dish Wash and Disinfection area. The places were washed frequently and over 1.5 m panels prescribed by new criterion were not performed. The rat proof barrier could thoroughly resist. For the separation place, such as the area of dish Wash, Disinfection Room, the inner health facilities, and so on, the operable criteria were devised. Moreover, in the restaurant, the separation dish wash places Keeping Clean Room were set up, and the approving criteria should be properly relaxed. **Conclusion** Small and medium dinning units could be difficult in points of the implementation of new criterion. When a new criterion will be established, it could be necessary to take into consideration of its operability.

Key word: Restaurants; Jurisprudence; Public Health Administration

2005 年 6 月,国家卫生部出台《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》(以下简称《规范》)。泰州市卫生监督所对全市 856 家餐饮单位严格按照《规范》的要求进行整改,通过 1 年的整改期,对整改效果进行了评价,并对《规范》的执行情况进行了分析总结,结果报道如下。

作者简介:陈东周 男 副主任医师

1 对象与方法

1.1 研究对象 泰州市 856 家餐饮单位,其中经营面积在 150 m² 以下的小餐饮单位 514 家,150 ~ 500 m² 的中型餐饮单位 216 家,500 m² 以上的大型餐饮单位 126 家。

1.2 方法 首先对卫生监督员进行《规范》培训与考试,成绩 95 分以上的方可取得整改小组成员资格。将泰州按照行政区域划分为 5 个片区,每片区分配 3 ~ 4 名监督员,对各片区餐饮单位分 3 个阶段进行整改:整改前经营业主动员与学习(1 个月)、硬



件配套(7个月)、软件管理(4个月)。1年的整改期结束后,采用随机抽样法抽取20%的餐饮单位,按照《规范》的要求,自行设计评分表,按硬件设施到位情况与软件管理资料进行量化评分。硬件设施全部到位、软件管理分达到75分及以上为达标线。并对卫生监督员执行《规范》过程中遇到的问题通过集体讨论进行分析与总结。

1.3 研究内容 分为餐饮部门的整改情况和《规范》的实施效果评价两部分内容。硬件包括卫生许可证、从业人员两证、餐用具洗消间、电子消毒柜与保洁柜、粗加工卫生设施、冷菜间卫生设施、四防设施、食品处理区布局、地面墙壁天花板材质、环境卫生等10项内容;软件管理资料包括各项卫生管理制度上墙情况、索证是否齐全、卫生管理员设置、餐用具容器砧板是否贴生熟标识、是否建立卫生管理档案、灭鼠灭蟑记录、餐用具食品容器消毒记录、留样记录、食品生产过程的卫生状况记录、从业人员体检与卫生知识培训记录等10项内容。

2 结果

2.1 一般情况 抽中的170家餐饮单位中,经营面积在150 m²以下小餐饮单位85家,150~500 m²的中型餐饮单位47家,500 m²以上的大型餐饮单位38家。平均经营年限5±4.3年;平均创建专项投资2 000±1 523.9元。

2.2 达标情况及达标率 见表1。

表1 泰州市餐饮部门执行《规范》达标情况

餐饮单位	达标数	未达标数	达标率(%)	²	<i>P</i>
小餐饮	52	33	61.2		
中型餐饮	32	15	68.1	6.43	0.04
大型餐饮	32	6	84.2		
合计	116	54	68.2		

从表1可以看出,各类餐饮单位达标率构成不同,差异有统计学意义。其中,中小型餐饮单位的达标情况无统计学意义,而大型餐饮单位达标率明显高于中小型餐饮单位($P < 0.05$),中小型餐饮单位是卫生监管部门推行《规范》的难点。

2.3 不达标因素及影响餐饮单位达标原因分析

54家不达标的餐饮部门中,不达标因素从大到小依次为:无独立餐用具洗消间(37家,68.5%)、冷菜间卫生设施不完善(23家,42.6%)、四防设施不全(21家,38.9%)、地面墙壁材质不符合卫生要求的(17家,31.5%)、食品处理区布局不符合卫生要求(12家,22.2%)、软件管理资料不到位(7家,13.0%)。对不达标的原因进行了统计分析,排前5位的原因分别是经济困难(35家,64.8%)、瓦工难找(8家,

14.8%)、打算转让(5家,9.3%)、不愿整改(4家,7.4%)、其他原因(10家,18.5%)。

2.4 《规范》执行中的理论与实践

2.4.1 瓷砖到顶与1.5 m以上 《规范》规定粗加工、切配、餐用具清洗消毒和烹调等需经常冲洗的场所、易潮湿场所应有1.5 m以上的光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗的材质制成的墙裙,各类专间应铺设到顶。实践中发现粗加工场所、烹调间、餐用具洗消间等场所,瓷砖仅仅贴1.5 m以上的要求是不够的,因为水池和操作台的高度在1 m左右,洗菜和烹饪过程中污染区会超过1.5 m的界限,而且许多饭店为了省钱,瓷砖能少贴就尽量少贴。我们的做法是要求餐饮业主瓷砖贴到顶,但由于《规范》没有专门要求,而是设置了比较灵活的“1.5 m以上”的卫生要求,在推行过程中遭遇到不少麻烦。

2.4.2 孔径小于6 mm防鼠网堵下水道两头与堵全程 尽管《规范》中规定在排水沟出口与排气口设网孔小于6 mm的防鼠金属隔栅或网孔,我们还是执行了两头与全程同时封堵的策略。因为我们认为老鼠进入食品加工区的途径很多,非下水道或排气孔进入的老鼠会在食品加工区的下水道内安家。在执行过程中发现,大多数饭店负责人对此项做法是欢迎的。

2.4.3 专间与独立隔间 《规范》中对各类专间有具体的5点卫生要求,在执行时获得了诸多方便,但对于独立隔间有哪些卫生要求却缺乏。在推荐的各类餐饮业场所布局要求中,各类餐饮单位无论大小,餐用具清洗消毒场所均为独立隔间,这是泰州市对其辖区内所有的餐饮店必须设独立的洗碗消毒间方可获准卫生许可的依据。但在执行中发现,不少餐饮店只在洗碗间内安放了2个水池,面积不足2 m²,人站在水池边洗碗,无法弯腰;还有一些餐饮店,仅仅用块木板一隔了事。《规范》中对餐用具清洗消毒场所的面积没有具体规定,对清洗消毒设备设施的大小和数量规定为“应能满足需要”的表述,在推行过程中存在模糊性。

2.4.4 保洁橱(间)与电子消毒柜 《规范》中对超过3 000 m²的餐饮部门建议设独立的保洁间,用于清洗消毒后的餐饮具和接触直接入口食品的工具、容器的存放并保洁。泰州市的这种大型饭店只有19家,而1 500 m²以上的饭店超过60家。工作中发现,有保洁间的饭店烹调间秩序井然,而没设保洁间的饭店则杂乱无章。《规范》中对保洁橱的卫生要求是结构应密闭并易于清扫,不得存放其他物品,定期清洗,保持洁净等,但对于保洁橱摆放的位置,没有清晰的规定或建议。实践中发现,很多餐饮部门图

监督管理

一起由检测结果通报引发的名誉侵权诉讼案件

张 森 金玉玲 徐学文
(方城县卫生防疫站,河南 方城 473200)

关键词:水;法学;环境监测

1998 年 6 月,方城县卫生局(下称卫生局)以《卫生工作简报》的形式,向县有关领导部门通报了对方城县某自来水公司(下称某公司)20 份自来水样品抽检的结果,并对该公司内部卫生管理工作中存在的问题提出了批评和监督工作意见。方城县广

电局下属某广播电台(下称广电局)依据该期简报的部分内容,擅自改编制作成广播稿件向社会进行了连续报道。1998 年 7 月,某公司以卫生局水样品采集违反操作程序,检测结果不准确,广播稿内容失实,侵犯其名誉权为由诉至方城县法院。2000 年 3

方便将保洁橱放在了餐用具洗消间内,就造成了一般操作区与准清洁区的交叉污染问题。在这种情况下,泰州市要求所有的餐饮部门要配备数量足够的电子消毒柜和带臭氧的保洁柜,作为获得卫生许可受理的必备条件。为了减轻中小饭店经营业主的经济压力,泰州市政府拨专款定制了数千台电子消毒柜和保洁柜,对双下岗职工经营的饭店进行无偿资助,收效显著。

3 讨论

3.1 中小型餐饮单位是《规范》执行的难点 本次调查发现,中小型餐饮单位的达标情况不容乐观,离国家卫生城市的标准还有一定距离。对不达标的原因分析发现,多半餐饮部门都是硬件设施不到位,尤其是独立的餐用具洗消间和容易导致食物中毒的冷菜专间,而这两个部位恰恰是导致食品交叉污染的重点部位,因此受到卫生监督部门的格外重视。不能达标的原因中,经济是主因,也符合中小餐饮单位投资低的特点。而过于急切的整改期也导致了泰州瓦匠市场的紧俏,使整改成本进一步加大。泰州市政府拨专款对经济困难的小餐饮单位进行资助的做法收到了成效,也赢得了各餐饮业积极配合整改的热情。

3.2 加强软件资料的管理 本次调查重点是硬件设施是否到位,对于软件管理资料的评价制定的达标线不高,主要是因为本次推行《规范》是以创建国家卫生城市为目标,而餐饮部门的卫生管理却是日

常卫生监督工作的重点。硬件设施的到位是软件资料管理的前提,而日常卫生监管却是降低食物中毒事故发生的关键。已有研究表明卫生管理与产品质量的合格率有关,是关键控制点之一^[2];来自美国爱荷华州 40 家饮食机构食品接触台面(操作台、砧板、餐具)需氧菌、肠道细菌、葡萄球菌 3 项指标的检测结果发现,3 项指标全部合格的只有 2 家,其中 3/4 的饮食机构砧板需氧菌总数超标,研究人员提出加强从业人员培训和加强监管是解决问题的关键^[3]。在 4 个月的软件管理过程中,我们制作了卫生管理台帐,发放了各类食品卫生管理制度和生熟标识,对冷菜间的从业人员进行了专项培训,并对经营业主和卫生管理员进行了多次《规范》培训,强调食品处理区的划分概念、索证、食品加工流程的卫生要求等内容;加强了新入食品行业从业人员体检和卫生及法律法规知识的培训工作,以提高他们的卫生意识;规范食品加工过程的卫生要求,以减少在食品加工过程中出现交叉污染问题。

参考文献

- [1] 陈东周. 改善卫生监督环境的几点思考[J]. 中国卫生法制, 2006, 14(4): 18-19.
- [2] 张晓灵, 韩宁, 徐中, 等. 泰州市纯净水生产企业量化分级管理结果分析[J]. 中国卫生监督杂志, 2005, 12(1): 37-39.
- [3] SNEED J, STROHBEHN C, GILMORE S A, et al. Microbiological evaluation of foodservice contact surfaces in Iowa assisted-living facilities[J]. J Am Diet Assoc, 2004, 104(11): 1722.

[收稿日期:2007-05-17]

中图分类号:R15;TS972.15 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2007)05-0436-03

作者简介:张森 男 流行病主管医师

