

调查研究

宾馆、饭店冷盘菜食品卫生调查

陈永壮¹ 俞平¹ 裘伟康² 邢焯¹ 胡小菲¹ 陈燕¹ 宋辽原²

(1. 杭州市卫生局卫生监督所,浙江 杭州 310004; 2. 下城区卫生局卫生监督所,浙江 杭州 310003)

关键词: 餐馆; 食品; 安全

宾馆、饭店供餐规模较大,一旦发生食品安全事件,社会影响巨大。为了解宾馆、饭店的食品卫生状况,我们对宾馆、饭店较易出现卫生问题的冷盘菜的微生物污染情况进行了调查,重点从凉拌菜、卤味及餐具卫生状况等几个方面进行探讨与分析。凉拌菜是指经过热加工后再冷却、调味后食用的蔬菜、豆制品及水产品等;卤味是指以畜禽肉及其产品等为原料经过腌渍,熟制改刀加工而成的熟食品。现将我们2005、2006年度调查结果报告如下。

1 对象与方法

1.1 对象 随机选取杭州市直管及下城区管辖的大型宾馆、饭店28家。对冷菜间制作的冷盘菜及供餐餐具进行随机采样并进行卫生学检测。

1.2 采样及检测项目 用随机采样的方法对各宾馆、饭店冷菜间的凉拌菜、卤味及食品用餐具进行监督采样,并对70件凉拌菜进行菌落总数、大肠菌群及副溶血性弧菌的检测;对380件卤味进行菌落总数、大肠菌群及致病菌的检测。对270件餐具进行

大肠菌群的检测。无菌采样后,当日2h内送杭州市及下城区疾病预防控制中心,经实验室质量控制后,依照GB/T 4789—2003《食品卫生微生物学检测》对送样进行检测。

1.3 结果判定 按照GB 2726—2005《熟肉制品卫生标准》、GB 14934—1994《食(炊)具消毒卫生标准》对检验结果进行判定。

2 结果

2.1 凉拌菜卫生状况 共采凉拌菜样品70份。检测指标为菌落总数、大肠菌群、副溶血性弧菌。检测结果见表1。

2.2 熟食卤味卫生状况 共采集熟食卤味380份,进行菌落总数、大肠菌群及致病菌的检测。检测结果见表2。2005及2006年度的熟食检测结果显示,不合格的原因多为大肠菌群污染。在2006年的检测结果中,有6份检出致病菌(金黄色葡萄球菌)。6份检出致病菌的样品均大肠菌群超标,其中1件大肠菌群、菌落总数均超标。

表1 凉拌菜卫生检测状况

菌落总数 (CFU/g)	数量 (件)	构成比 %	大肠菌群 (MPN/100 g)	数量 (件)	构成比 %	副溶血性弧菌	数量 (件)	构成比 (%)
0~	9	12.86	0~	17	24.28			
1000~	9	12.86	100~	16	22.86			
10000~	24	34.29	1000~	15	21.42	(+)	1	1.43
100000~	20	28.57	10000~	3	4.28			
1000000~	8	11.43	24000	19	27.14			
合计	70	100.00	合计	70	100.00	合计	70	100.00

注:副溶血性弧菌检测阳性结果的凉拌菜,其菌落总数检测值为31 000,大肠菌群检测值为2 300。

表2 卤味卫生检测状况

年度	检测件数	菌落总数超标件数	大肠菌群超标件数	菌落总数、大肠菌群均超标件数	不合格件数	合格率 (%)	备注
2005	156	0	40	24	44	58.97	未检出致病菌
2006	224	2	40	18	60	73.21	6件检出致病菌
合计	380	2	80	42	124	67.37	

注:菌落总数、大肠菌群均超标件数为独立项。

作者简介:陈永壮 男 副主任技师

2.3 餐具卫生状况 共检测食品用餐具 270 份,检测指标为大肠菌群。根据 GB 14934—1994 国家消毒餐具检测标准(贴纸法),仅需其是否阳性的结果,不需具体数值。检测结果见表 3。2005 年消毒餐具的检测结果显示,不合格的餐饮单位共 8 家,针对检

测结果阳性的单位,我们加强了对其餐具消毒的管理要求及监管频次,2006 年的检测结果显示,在无新增餐具消毒不合格单位的基础上,仅有 3 家单位的餐具消毒效果达不到卫生学要求,且检测不合格的餐具数量有所减少。

表 3 餐具卫生检测状况

年度	检测件数	大肠菌群阳性件数	合格率(%)
2005	168	15	91.07
2006	102	8	92.16
合计	270	23	91.48

在餐饮经营活动中,食品需直接接触餐具后供餐,餐具不合格是造成凉拌菜卫生质量不合格的因素之一,也是我们加强冷菜间食品卫生管理的工作重点之一。

[收稿日期:2007-04-02]

中图分类号:R15;TS972.32 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2007)05-0448-02

中华人民共和国卫生部公告

2007 年 第 13 号

入夏以来,食物中毒事故报告呈明显上升趋势,主要原因是误食毒蘑菇、误食亚硝酸盐、生熟食品交叉污染、加工储存不当等。夏季是食物中毒高发季节,为预防食物中毒发生,现公告如下:

一、养成良好的饮食卫生习惯,注意以下事项:

烹调食物和进餐前要洗手,接触生肉、生禽等原料后也要洗净双手;

确保食品原料安全,不加工和食用野外拣拾蘑菇和野菜、死因不明的水产品和畜禽,不食用超过保质期和腐败变质的食品;

制作和贮存食物要生熟分开,不混用刀和案板等工具,避免交叉污染;

制作凉菜原料应新鲜、卫生,刀、案板等炊具要洗烫干净,现吃现做;

做好的饭菜要尽快食用,需要储存食物尽量冷藏,但不宜长时间存放;

隔夜食物、豆类食品必须蒸熟煮透,方可食用。

二、餐饮单位、集体食堂要加强卫生管理,做好以下工作:

购买食物、原料时要认真查验,严格索证,不使用来历不明的食物原料、死因不明的畜禽或水产品、超过保质期和腐败变质的食品;

加工和贮存食物要生熟分开,不混用加工工具和容器;

凉菜应由专人在专间加工制作,使用专用工具、容器和冷藏设备,并认真消毒;

正确烹调加工,菜豆等食物要加热煮透;

餐饮具要及时清洗消毒;

不使用工业用盐加工食品,防止亚硝酸盐食物中毒;

不要将消毒剂、杀虫剂、灭鼠药等有毒有害物品存放在食品加工场所。

三、发生食物中毒后,应及时向当地卫生部门报告,并保留可能导致食物中毒的剩余食品及其原料、工具和设备,以备调查中毒原因。

特此公告。

中华人民共和国卫生部

二 七年六月二十日