

监督管理

中国 6 城市学生午餐供餐单位卫生状况调查研究

刘 煜^{1,2} 胡小琪² 刘爱玲² 崔朝辉² 潘 慧² 刘瑞祥³ 马冠生²

(1. 河北省邯郸市卫生监督所,河北 邯郸 056001; 2. 中国疾病预防控制中心营养与
食品安全所,北京 100050; 3. 上海市教育委员会,上海 200000)

摘 要:目的 了解我国 6 城市学生午餐供餐单位的卫生状况。方法 按照典型调查的原则抽取我国 6 城市 9 家
供餐企业和 18 家学生食堂,采用问卷调查法和现场观察法进行调查。结果 供餐企业的卫生问题主要集中在分
餐间设施不全、盒饭标识内容不全、运送及留样不符合规定,食堂的卫生问题主要为功能间设计布局不合理、采购
食品未按要求索证、服务人员卫生意识差、留样不合规定及卫生管理组织制度不健全。结论 应针对企业和食堂
存在的问题采取相应改进措施,加强监督和指导,强化管理,企业推行 HACCP。

关键词:学生; 城市; 餐馆; 卫生

Hygienic Status of School Lunch Suppliers in Six Cities

LIU Yu, HU Xiao-qi, LIU Ai-ling, CUI Zhao-hui, PAN Hui, LIU Rui-xiang, MA Guan-sheng
(Handan Municipal Institute of Health Inspection, Hebei Handan 056001, China)

Abstract: **Objective** To evaluate the current status of hygiene of the lunch suppliers. **Method** The questionnaire and survey
were used to collect information on school lunch among 9 enterprises and 18 canteens in 6 cities by the typical survey method.
Results The main hygienic problems of the lunch supplying enterprises were that facility in packing room was not perfect, and the
label in the box lunch were not perfect as required, and the transport and samples were not in line with regulation. The hygienic
problem of the canteen concentrated in arrangement of function room, purchase food without checking the certificate, and the
hygienic awareness of the staff were lack, and samples were not in line with regulation, and the systems of the management were
not sound. **Conclusion** Different steps should be taken according to different conditions in the enterprises and canteens. It is
necessary to strengthen the supervision and direction, reinforce the self-management and carry out HACCP to inquiry.

Key word: Students; Cities; Restaurants; Health

口河鲢鱼冻品的企业对其加工的河鲢鱼的安全、卫生有很强的控制能力,证明了实施的控制措施行之有效。

日韩在进口河鲢鱼制品时的严格把关,对保护国民的重要性和有效性不言而喻,也反向促进了我国出口企业生产控制水平的大大提高,设限把关的效果相当明显,这一点非常值得我们学习。

参考文献

- [1] 王奇欣. 我国海捕河鲢鱼的加工管理现状与思路[J]. 中国水产, 2005, (6): 16-17.
- [2] 张耀宽. 一起河豚中毒调查报告[J]. 中华流行病学杂志, 2000, 7(5): 35.
- [3] 马群飞, 林升清, 王明. 烤鱼片干河豚毒素中毒事件的追踪调查[J]. 中国卫生监督杂志, 2001, 8(4): 145-147.
- [4] 朱宝平, 段发森, 陈恺玲, 等. 一起食用烤鱼片引起的食物中毒的调查[J]. 海峡预防医学杂志, 2000, 6(4): 23.

[收稿日期: 2007 - 10 - 20]

中图分类号: R15; S965. 225 文献标识码: C 文章编号: 1004 - 8456(2008) 01 - 0044 - 03

基金项目: 教育部委托项目
作者简介: 刘煜 男 硕士生
通讯作者: 马冠生 男 研究员

目前,我国共有中小學生約2億人^[1],學生在學校集體就餐十分普遍,涉及人數眾多,一旦發生食物中毒將影響學校的正常教學秩序和社會的穩定。衛生部2005年全國食物中毒的情況通報顯示,食物中毒發生在學校的人數達3 051人,占總中毒人數的33.8%^[2]。因此,學校食品安全工作不僅成為學校工作的重要內容,也是衛生監督工作的重點。只有保證了食品安全才能進一步提高營養,從而促進青少年身體和智力的健康發展。為了解提供學生午餐的供餐單位(含給學生送餐的企業和學生食堂)的衛生狀況,為學生午餐食品安全和衛生保障措施的制定及實施提供科學依據,我們於2006年在北京等6城市開展了此項調查。

1 調查對象及方法

1.1 調查對象 選擇開展學生午餐企業送餐工作較早的北京市、上海市、浙江省杭州市,考慮發達/欠發達城市相結合,又選取了吉林省長春市、安徽省蚌埠市、湖南省桂陽縣共6城市進行調查。

1.2 調查方法 採取典型調查的方法從各城市抽取2家供餐企業和3家學生食堂,其中蚌埠市只有1家供學生餐企業,桂陽縣沒有供學生餐企業。學生食堂含小學、中學及寄宿制學校食堂。依據2005年衛生部頒布的《餐飲業和集體用餐配送單位衛生規範》設計調查表對供餐企業進行檢查,依據2002年教育部、衛生部頒布的《學校食堂與學生集體用餐衛生管理規定》設計調查表,採用觀察法對學生食堂的衛生狀況進行調查。內容包括基本情況、環境布局、衛生設施、原材料採購、生產加工、食品留樣、從業人員情況和组织管理等。由經過培訓的調查員採用現場觀察和詢問相結合的方法收集資料。

1.3 資料整理和分析 用Epidata建立數據庫,進行數據錄入。採用雙錄入的方法以確保錄入的準確性,用SAS軟件進行分析,獲得各項調查指標的構成比或百分率。

2 結果

2.1 一般情況 共調查供學生午餐供餐企業9家,學生食堂18家。

在被調查的9家供餐企業中,北京、上海、杭州、長春各2家,蚌埠1家。實際生產在1 000~16 000份/日之間。按日供餐量分布,10 000份以上的供餐企業5家,5 000~9 999份的供餐企業1家,1 000~4 999份的供餐企業3家。

被調查的18家食堂,6城市各3家。按日供餐量分布,1 000~1 999份的食堂11家,300~999份的

食堂5家,300份以下的食堂2家。

2.2 供餐企業衛生狀況 選址 9家供餐企業25 m以內均無糞坑、污水池、垃圾站、旱廁等污染源。

布局 7家供餐企業食品處理區按照原料進入、原料處理、半成品加工、成品供應的流程合理布局。另2家供餐企業成品通道與原料通道共用一個通道。

衛生設施 6家供餐企業清潔操作區無明溝;7家供餐企業設有洗手消毒設施,另2家供餐企業車間出入口未配備不用手開關的洗手消毒設施;8家供餐企業設有工作鞋消毒池;9家供餐企業均設置了防塵、防鼠、防蟲害設施。

分裝間 分裝間的問題較突出,衛生設施不全,不能滿足衛生要求。其中7家供餐企業沒有空氣調節裝置,5家供餐企業沒有空氣消毒裝置,5家供餐企業未設置有洗手、消毒、更衣設施的通過式預進間。

原材料 9家供餐企業均按照規定對採購的食品及原料索取生產廠家衛生許可證和檢驗合格證,有台帳。1家供餐企業無專用副食庫。

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point, 危害分析與關鍵控制點) 6家供餐企業建立和實施了HACCP食品安全管理体系。

生產加工 供餐企業接觸生、熟食品的工用具、容器都有明顯標志,2家冰箱內生熟食物混放;都沒有剩飯菜用於學生午餐現象,均不加工冷葷菜;使用統一的塑料餐盒,統一回收、清洗、消毒,有專人負責消毒工作,公用餐用具容器清潔;都有專用的送餐車,保溫車或封閉的普通運貨車(盒飯放於保溫箱內);有3家供餐企業學生餐制作完成至學生食用的時間偶爾超過4 h;只有2家供餐企業標籤上註明了營養成分分析;5家設有檢驗室,並有經過培訓的食品檢驗人員;6家留樣48 h。

從業人員 所有被調查企業的員工持有健康證的供餐企業只有5家,固定員工持證率高,臨時員工持證率低;供餐企業加工人員都表示接受過衛生知識培訓,但培訓僅局限於衛生部門的就業前培訓,供餐企業日常性自我培訓少;加工人員都穿工作服,戴工作帽,個人衛生良好,各供餐企業分餐人員都能做到戴口罩和一次性手套,穿工作服、鞋、帽。

組織管理 被調查的供餐企業都有衛生許可證,都有健全的学生餐管理制度,均配備有專職的衛生管理人員。

2.3 食堂衛生狀況 環境 18家食堂均位於校內,周邊環境較好,場所內外環境整潔。

布局 11家食堂的布局合理,有相对独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所。旧的学校大多是后来改建的食堂,布局不合理,由于受营业面积和房屋历史设计的限制,未设置功能间。其中3家食堂初加工、面点、烹饪、食物储存都在一间房子里。新建的学校建校之初就考虑了食堂建设,布局较合理。

卫生设施 2家食堂缺防尘、防鼠措施,4家缺防蝇措施;4家食堂餐饮具洗刷消毒池与清洗蔬菜、肉类等池子混用。

原材料 只有8家食堂建有台帐制度并按照规定索证;13家食堂有专用主副食品库,食品储存分类、分架、隔墙、离地,符合要求。

生产加工 7家食堂加工用具生熟无明显标识,冰箱内生熟食混放;都无剩菜加工学生午餐情况,各校食堂均不加工冷荤菜;学生多自带餐具,公用餐具多采用煮沸消毒,符合规定,卫生监督部门定期抽检卫生指标;4家食堂留样不足48 h,制作完成至食用都不超过2 h。

从业人员 只有11家食堂的从业人员全部持有健康证,个别人员工作衣帽不洁,加工人员培训多局限于卫生部门的就业前培训。

组织管理 食堂都有卫生许可证。12家有食品卫生安全管理制度和食物中毒应急处理机制及报告制度。

3 讨论

3.1 供餐企业 供餐企业存在的问题主要是由于卫生管理制度落实不到位,管理人员缺乏相关知识和经验,人员流动性大不易管理,《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》执行宣传不到位,午餐生产的卫生保障技术不完善等造成的。

3.2 学校食堂 学校食堂的卫生问题主要表现在:由于受食堂面积和设计的限制,功能间设计布局不合理,一些食堂初加工、面点、烹饪、食物储存在一间房子里;采购食品未按要求索证;饮食服务人员个人卫生意识较差;少数食堂留样不足48 h;缺乏健全的卫生管理制度。产生这些问题的原因在于我国的中

小学食堂以往未受到学校和社会足够重视,资金投入不足,基础设施落后,学校领导和食堂管理人员缺乏卫生知识,饮食服务人员文化程度低,卫生部门人员有限,难以对所有学校食堂进行经常性卫生监督,导致与《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》的要求有一定的差距。

3.3 建议供餐企业推行 HACCP 本次调查只有6家供餐企业实施了 HACCP。在学生餐的生产过程中应用 HACCP 技术将使生产单位的卫生管理更科学,更有保证。应当在集体用餐配送单位推广和实施。

3.4 卫生部门应加强卫生监督和日常培训及法规宣传,同时与教育部门加强沟通 本次调查无论是供餐企业还是学校食堂,都与国家的有关要求存在一定的差距,存在食物中毒风险。卫生部门应该向食品经营者进行相应法律法规的宣传,提高他们的卫生意识和法律观念,发挥他们的主观能动性加强自身管理。卫生监督部门应该将学校食品安全作为监督重点,加强人员配备,做好供餐企业及学校食堂的日常性监督工作,加强指导,促进改进。同时对从业人员的培训时间、内容和频次应该加强。加强同教育等部门的沟通,通报卫生指导建议,共同做好学生午餐工作,使学生午餐工作进入规范和良性的发展轨道。

致谢:感谢北京市教育局、卫生局,上海市教育局、卫生局,浙江省教育厅、杭州市教育局、卫生局,吉林省教育厅、长春市教育局、卫生局,安徽省教育厅、蚌埠市教育局、卫生局,湖南省教育厅、桂阳县教育局、卫生局及相关学校领导、老师、供餐企业负责人对本课题的大力支持。

参考文献

- [1] 2005年教育部统计数据[EB/OL]. <http://www.moe.edu.cn>.
- [2] 卫生部关于2005年全国食物中毒事件报告情况的通报[EB/OL]. <http://www.mon.gov.cn>.
- [3] 陈炳卿,主编. 营养与食品卫生学[M]. 北京:人民卫生出版社,2001:372.
- [4] 李刚,蒋纲,译. HACCP在餐饮业中的应用[J]. 中国食物与营养,2001,4(2):19-21.

[收稿日期:2007-11-30]

中图分类号:R15;G478.5 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2008)01-0046-03