

调查研究

72家小餐饮单位凉菜制作卫生学调查

李友志

(浙江省宁波市江东区 卫生监督所, 浙江 宁波 315040)

摘要:目的 了解辖区小餐饮单位凉菜制作卫生现状, 促进凉菜制作卫生监管。方法 对制作凉菜的 72家小餐饮单位进行现场卫生学调查, 抽检凉菜、工具样品进行检测。结果 未经许可供应凉菜的 29家, 占 40.28%。其中 24家在厨房间制作凉菜, 3家在餐厅制作凉菜, 卫生设施不齐全, 且使用不规范。有凉菜间的凉菜、工具合格率高于无凉菜间的。夏天凉菜间温度低于 25℃ 的 40家。54家凉菜从烹饪到食用超过 2小时。对工具及空气消毒的 27家, 仅占 36.99%。12人未取得健康证明和培训合格证明。结论 建议开展专项整治, 加强监管和宣传教育。

关键词:小餐饮; 凉菜制作; 卫生学

中图分类号: TS972.114 文献标识码: B 文章编号: 1004-8456(2010)01-0076-02

Investigation on the Hygienic Condition of Cold Dish Processing in 72 Small Restaurants

LI You-zhi

(Jiangdong District Health Inspection Institute, Zhejiang Ningbo 315040, China)

Abstract Objective To find out the current hygienic condition of cold dish processing in Jiangdong district and to improve the health supervision on processing cold dishes. **Method** Establishing an on-site hygienic investigation and sampling cold dishes and tools for processing cold dish from 72 small restaurants. **Results** Twenty-nine cold dishes were processed from unauthorized restaurants, accounting for 40.28% of the total restaurants investigated. Twenty-four were processed in kitchen and 3 in dining-room where health facilities were not complete and the use of these facilities were not standardized. The time from cooking to eating was more than two hours in 54 restaurants. The facilities for disinfecting air and tools in cold dish room were provided in 27 restaurants, accounting for 36.99%. Only in 40 restaurants the temperature in cold dish room was lower than 25℃ in summer. There were 12 practitioners in these restaurants without health and training certificates. The qualified rate for restaurants with cold dish processing room and tools was higher than restaurants without cold dish processing room. **Conclusion** Carrying out special rectification, enhancing supervision and strengthen public education is necessary.

Key words Small Restaurants, Cold Dish Processing Hygienics

近年来, 辖区内每年都有多起消费者投诉吃了小餐饮店凉菜后出现胃肠道不适的事件。为了解辖区小餐饮店凉菜制作的卫生状况, 保障消费者身体健康。2007年 5-10月, 随机抽取辖区 72家小餐饮单位进行凉菜制作卫生学调查。现将调查结果报告如下。

1 对象与方法

1.1 对象

随机抽取辖区制作凉菜的小餐饮单位 (200m²以下) 72家进行调查, 调查基本情况、制作场地、卫生设施、个人卫生等内容。采样检验待供应的凉菜及砧板、刀具和抹布等。

1.2 方法

依据《中华人民共和国食品卫生法》《餐饮业食品卫生管理办法》《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》《浙江省小型餐饮业卫生许可条件》的有关规定, 制定统一调查表, 采用现场询问、观察和采样等方法收集调查资料。凉菜 (酱卤肉类、烧烤肉类、酱腌菜类) 根据 GB 2726-2005《熟肉制品卫生标准》和 GB 2714-2003《酱腌菜卫生标准》, 检验项目: 大肠菌群, 金黄色葡萄球菌, 沙门菌。刀、砧板、抹布的采样和评级标准按照 GB 14934-1994《食(饮)具消毒卫生标准》。

2 结果

2.1 基本情况

辖区内小餐饮单位 354家, 随机调查了 72家, 占 20.34%。调查的 72家中, 许可证项目含凉菜制

收稿日期: 2008-12-20

作者简介: 李友志 男 副主任医师 硕士 研究方向为 卫生监督

E-mail youzhili6606@hotmail.com

作的有 43 家, 占 59.72%; 未经许可供应凉菜的有 29 家, 占 40.28%。26 家无凉菜制作卫生制度。随机抽查凉菜制作从业人员 85 人, 12 人未持有效健康证明, 占 11.76%。

2.2 制作凉菜专用操作间

经许可供应凉菜的经营单位都有独立的凉菜制作间。未经许可供应凉菜的 29 家中有 2 家有专用

凉菜制作间, 另 24 家在厨房间制作凉菜, 3 家在餐厅制作凉菜。

2.3 卫生设施

72 家小餐饮单位中, 经许可供应凉菜的单位其卫生设施配置明显高于未经许可供应凉菜的单位, 见表 1。

表 1 72 家小餐饮单位凉菜制作卫生设施配置情况

单位许可情况	调查单位数	专人操作	专用工具	专用冰箱	紫外线灯	净水设施	洗手消毒设施	制冷空调
经许可的单位	43	40	43	43	40	38	40	38
未经许可的单位	29	2	8	2	1	0	2	2
合计	72	42	51	45	41	38	42	40

调查中发现, 在气温较高的 8 月, 40 家有制冷空调的单位中有 11 家未使用制冷空调。38 家有净水设施的单位中, 25 家净水设施未按要求更换滤芯。

2.4 制作过程卫生

54 家凉菜从烹饪到食用前超过 2 小时, 12 家使用过夜的凉菜供客人食用。工具及空气消毒的有 27 家, 仅占 36.99%。夏天凉菜间温度低于 25℃ 的有 40 家, 仅占 55.56%。

2.5 从业人员个人卫生

随机调查 85 名凉菜制作从业人员。12 人未取得健康证明和培训合格证明, 35 人工作服和帽不洁净, 24 人留长指甲, 1 人手有伤口。

2.6 监测结果

抽检同一品种凉菜, 有凉菜间单位检 36 件, 合格 22 件, 合格率 61.11%, 无凉菜间单位检 36 件, 合格 13 件, 合格率 36.11%, 两者差异有统计学意义 ($\chi^2 = 4.50, P < 0.05$)。凉菜中均未检测出致病菌。抽检工具 (刀、抹布和砧板), 有凉菜间单位检 24 件, 合格 17 件, 合格率 70.83%, 无凉菜间单位检 22 件, 合格 8 件, 合格率 36.36%, 两者差异有统计学意义 ($\chi^2 = 5.49, P < 0.05$)。

3 讨论

调查结果显示, 小餐饮单位凉菜制作卫生状况总体不容乐观, 与汪严华等^[1]调查结果一致。主要表现在: ①经营者卫生意识差。38.89% 的经营者认为凉菜制作没有特殊的卫生要求, 不知道凉菜也需

要另外审批, 需要专间制作。②经营者法制意识淡薄。84.72% 的经营者明明知道制作凉菜的相关规定, 但在卫生设施配置及制作过程卫生等方面不按照相关规定执行。③执法部门监管力度不强。卫生行政部门忽视对小餐饮凉菜制作的监督执法, 很少开展针对性强的检查和指导。④社会监督薄弱。随机调查了 72 名消费者, 其中 65 人 (90.28%) 对小餐饮单位在餐厅制作凉菜习以为常。

饭店冷荤菜引起食物中毒数量很高^[2]。为预防食物中毒发生, 保障消费者身体健康, 建议: ①各级卫生行政部门要重视小餐饮单位凉菜制作中存在的卫生问题, 开展小餐饮单位凉菜制作专项整治, 完善卫生设施, 加强日常监管, 规范凉菜制作行为, 达到相关规范要求方可制售凉菜。②加强宣传教育。一方面, 通过社区课堂等多种形式, 宣传相关卫生知识, 提高消费者的卫生消费意识。另一方面, 开展对小餐饮单位业主的培训教育, 提高他们的守法意识和卫生意识。对凉菜制作从业人员进行培训形成制度, 以提高凉菜制作人员的卫生知识水平。③实行公示制度, 将检查、检测卫生等级定期向社会公布, 接受社会、舆论、消费者的监督, 促进企业提高自身卫生管理能力, 改善凉菜制作卫生水平。

参考文献

- [1] 汪严华, 庄苗, 浦惠莉, 等. 凉菜卫生质量及其影响因素调查 [J]. 实用预防医学杂志, 2002, 10(9): 517
- [2] 郑鹏然, 周树南. 食品卫生全书 [M]. 北京: 红旗出版社, 1996: 361.