

调查研究

2008—2009年安阳市餐饮业卫生监测结果分析

赵宏胜

(河南省安阳市疾病预防控制中心,河南 安阳 455000)

摘要:目的 了解河南省安阳市餐饮业卫生状况。方法 2008—2009年对餐饮业使用的餐具、食品原料、熟食凉菜间的工具用具、即食凉菜卫生质量抽样监测资料进行分析。结果 餐具监测合格率为61.3%;食品原料合格率为90.1%,凉菜合格率为50.3%;凉菜间工具、用具合格率为43.1%。结论 安阳市餐饮业抽样监测部分指标合格率偏低,需加大监督管理力度,提高餐饮业卫生状况。

关键词:餐具;食品原料;工具用具;凉菜;卫生监测

中图分类号:F719.3;TS202.1 文献标识码:A 文章编号:1004-8456(2010)05-0440-03

Monitoring the Sanitary Status of Catering Industries in Anyang City from 2008 to 2009

ZHAO Hong-sheng

(Anyang Center for Disease Control and Prevention, Henan Anyang 455000, China)

Abstract: Objective To understand the sanitary status of catering industries in Anyang City. **Method** The sanitary quality of tablewares, raw materials, utensils for preparing foods and the sanitary quality of instant cold dishes sampled from catering industries in 2008—2009 were monitored and analyzed. **Results** The qualified rate of tablewares was 61.3%; that of raw materials for preparing foods was 90.1%, cold dishes was 50.3% and that of appliances in the room for preparing cold dishes was 43.1%. **Conclusion** The qualified rate of part indicators in the monitored catering industries was low in Anyang City. Strengthening supervision and management and improving sanitary status in catering industries is needed.

Key words: Tableware; Food Ingredients; Tool Utensils; Dish; Health Monitoring

安阳市于2008年始正式申请创建国家级卫生城市。为了做好创建卫生城市工作,确保消费者的饮食卫生安全,防止食源性疾病发生,本市加大了对餐饮业卫生监督监测力度。现对2008—2009年安阳市市区169家餐饮单位2408份样品的监测结果进行分析。

1 对象与方法

1.1 对象

本次调查主要是抽样监测安阳市169家餐饮业的餐具、食品原料、熟食凉菜间的工具用具、即食凉菜的卫生质量。安阳市下辖4个区,目前餐饮业市场比较繁荣。根据安阳市餐饮业卫生许可证发放标准规定,将餐饮业分为大型($>300\text{ m}^2$)、中型($100\sim 300\text{ m}^2$)、小型($<100\text{ m}^2$)。涉及由市级卫生监督机构监管的大型餐饮单位12家、中型餐饮单位24家,餐具集中式消毒公司8家;由各区监管的餐

饮单位都在千家左右,按比例每区选择经营规模和档次与市级相近的大、中型餐饮单位20余家。同时,随机抽取各区沿街的小餐饮店10家。共抽取4个区级卫生监督机构发证的大、中型单位85家,沿街小型餐饮店40家。其中,按照卫生部《食品卫生监督量化分级管理指南》,经河南省卫生厅统一认证属于食品卫生监督量化分级管理A级单位的7家(市级3家、区级4家),经市各级卫生监督机构认证属于B级单位的108家(市级33家、区级75家),C单位的46家(均为区级)。

1.2 方法

在市级卫生监督机构配合下,由实验室专业技术人员严格按照无菌采样原则,现场随机采样并送至安阳市疾病预防控制中心检验。对餐饮单位使用餐具(碗、盘、碟、筷)、凉菜间工具、用具(刀、墩、案板、盆)用纸片法大肠菌群快速测试,纸片均由南京三爱实业有限公司提供,结果按GB 14934—1994《餐(饮)具消毒卫生标准》判定^[1]。对即食凉菜做细菌总数、大肠菌群、致病菌检验,结果参照GB 2726—2005《熟肉制品卫生标准》判定^[2];对食品原料按照其国家卫生标准进行检验和判定。凡有1项

收稿日期:2010-05-24

作者简介:赵宏胜 男 副主任医师 研究方向为食品营养与卫生
监测 E-mail:zhaohs68@126.com

指标超标者,即判定为不合格。

2 结果

2.1 监测总体概况

2008 - 2009 年对参与调查的 169 家单位分别抽检餐具 1 859 份、食品原料 131 份、熟食凉菜间的工具、用具 116 份、即食凉菜 302 份,合格率分别为 61.3%、90.1%、43.1%、48.7%。其中,2008 年抽检合格率分别为 60.1% (680/1012)、88.7% (63/71)、43.7% (28/64)、52.0% (90/173);2009 年抽检合格率分别为 62.8% (532/847)、91.7% (55/60)、42.3% (22/52)、48.1% (62/129)。

2.2 餐具监测结果

2.2.1 不同量化管理级别的餐具监测结果 抽检餐具 1 859 份,合格 1 140 份,总体合格率为 61.3%。其中,食品卫生监督量化分级管理 A 级单位餐具合格率 92.7% (76/82), B 级单位合格率 62.3% (1 049/1 685), C 级单位合格率 16.3% (15/92)。A、B、C 三级餐饮单位监测合格率呈明显下降趋势。三者合格率之间差异有统计学意义 ($\chi^2 = 31.3, \chi^2 = 76.7, P$ 均 < 0.01)。

2.2.2 不同行政管理级别的餐具监测结果 抽检市级卫生监督机构发证管理的大、中型(A、B 级)餐饮单位餐具样品 1 099 份,合格 963 份,合格率 87.6%;区级发证管理的大、中型(A、B 级)餐饮单位餐具样品 680 份,合格 164 份,合格率 24.1%;二者之间差异有统计学意义 ($\chi^2 = 729.8, P < 0.01$)。沿街小餐饮店餐具样品 80 份,合格仅 13 份,合格率 16.3%。

2.2.3 不同来源餐具监测结果 其中有 8 家餐具消毒公司提供的餐具 194 份,合格 191 份,合格率 99.0%;由各餐饮单位自行消毒提供的餐具 1 665 份,合格 949 份,合格率 57.0%。二者之间差异有统计学意义 ($\chi^2 = 124.2, P < 0.01$)。

2.3 食品原料监测结果

抽检餐饮单位加工过程中使用的米、面、油、调味品、饮料及定型包装食品原料 131 份,合格 118 份,合格率为 90.1%,与安阳市食品流通环节抽样监测结果基本一致。且不同规模、管理级别、许可级别的餐饮单位监测结果未见明显差异。

2.4 熟食凉菜操作间卫生监测结果

2.4.1 熟食凉菜监测结果 抽检即食凉菜 302 份,合格 152 份,总体合格率为 50.3%。其中,有凉菜专用操作间的凉菜 242 份,合格 135 份,合格率为 55.8%;无凉菜专用操作间的凉菜 60 份,合格 17 份,合格率 28.3%。二者之间差异有统计学意义 ($\chi^2 = 14.5, P < 0.01$)。

2.4.2 不同季节即食凉菜专用操作间监测结果 在夏秋季(5 - 10 月)采样 183 份,合格 82 份,合格率为 44.8%;冬春季(11 - 4 月)采样 119 份,合格 65 份,合格率为 54.6%。二者之间差异有统计学意义 ($\chi^2 = 5.67, P < 0.05$)。

2.4.3 工具、用具监测结果 抽检制作直接入口凉菜的专用操作间内的刀、墩、案板、盆等工具、用具样品 116 份,合格 50 份,合格率为 43.1%。

3 讨论及建议

自安阳市提出“创卫”申请后,明确要求所有餐饮单位在开业前都必须配备专业餐具消毒设施。但从餐具卫生质量监测结果来看,消毒情况并没有得到彻底改善,总体合格率为 61.3%,低于广东东莞市等同类中小城市的 81.85% 监测合格水平^[3],比山东济南市等发达大城市的 85.7% 的监测合格水平则更低^[4]。说明餐具消毒不彻底或不消毒的现象在我市餐饮业依然存在。在不同量化管理级别、不同行政管理级别的餐饮单位的餐具监测合格率呈明显下降趋势,特别是量化 C 级单位及区管沿街小餐饮店监测合格率仅为 16.3%。一方面是由于部分中小型餐饮店卫生管理意识淡薄,不重视餐具消毒工作,有关消毒制度不落实;另一方面与区级基层监督机构人员力量有限,平日忙于发证而疏于管理有关。C 级部分餐饮单位对顾客用过的餐具仅是简单清洗,根本不进行消毒处理,甚至把餐具消毒设施作为应付执法检查的摆设。由于我市“创卫”工作推动,近几年集中式餐具消毒企业在政府扶持下发展迅速,对其管理也比较规范,监测合格率较高,因此在我市中小餐饮业推广使用集中式消毒餐具很有必要。

凉菜^[5]卫生质量直接关系到食用者的安全,搞好凉菜加工是控制食物中毒的一个关键环节。但现阶段对凉菜加工制作缺乏具体有效的监管手段,没有相应的检验评价卫生标准。参照相关标准对专间凉菜、工具、用具监测,不合格率分别高达 44.2%、56.9%,与河南省洛阳市监测结果有较大差距^[6]。说明凉菜、工具、用具微生物污染均比较严重,安全隐患依然存在。同时,专用操作间内的工具、用具的污染是间接造成即食凉菜合格率偏低的主要原因。由于凉菜专间相对封闭,有紫外线消毒设施、专用冷藏设施,工具、用具专用,可有效避免交叉污染,所以,在凉菜专用操作间内制作的凉菜卫生质量相对较高。由于安阳市餐饮业凉菜间管理相对宽松,对降温设施基本不作硬性要求,使绝大多数的凉菜操作间无降温设施,凉菜操作间温度一般和外环境温

度一致,甚至高于外环境。此外,采样时一般要连续采几个单位样品,控制在3 h内送检,放在无菌采样盒内(无冷藏),受外界温度影响亦较大,采送样时外环境温度的差异是造成凉菜合格率季节性差异的主要原因。从市场经营角度来看,餐饮单位普遍关注其声誉,注重饭菜的质量和口感,对食品原料进货把关比较严格,所以,对使用食品原料监测与对应食品流通领域监测结果基本一致。

建议卫生监督机构加强对餐饮业的监管,把食品卫生监督量化分级管理指标落到实处。加大对违法餐饮单位行政处罚力度。餐具要严格执行“一餐一消毒”的要求和“一洗二刷三冲四消毒”基本程序,在中小型餐饮店逐步推广消毒效果较好的集中式消毒餐具。对未设凉菜专用操作间或设置不达标的餐饮单位申请经营凉菜项目不予审批。同时,建议国家尽快制定凉菜专用操作间及直接入口凉菜的卫生标准,以规范对餐饮业凉菜间的卫生管理。认真落实食品原料进货索证备案制度,对手续不全的

食品辅以抽样监测的监管模式。要认真执行食品样品采样要求,要尽量缩短送检时间,对炎热季节微生物样品要有相应冷藏措施。此外,还要加大对餐饮单位食品从业人员健康教育和卫生知识培训力度,增强其自律意识,确保消费者的饮食卫生安全。

参考文献

- [1] 中华人民共和国卫生部. GB 14934—1994 餐(饮)具消毒卫生标准[S]. 北京:中国标准出版社,1995.
- [2] 中华人民共和国卫生部. GB 2726—2005 熟肉制品卫生标准[S]. 北京:中国标准出版社,2005.
- [3] 曹红宇,丁耀泉,王术聪,等. 东莞市餐饮单位餐(饮)具消毒状况调查[J]. 中国公共卫生管理,2009,25(4):372-373.
- [4] 孙力,王建敏,刘培忠,等. 2004年济南市市区餐饮单位餐(饮)具消毒情况分析[J]. 预防医学论坛,2005,11(5):630.
- [5] 王勇,郑云庭. 2002年新乡市餐饮业凉菜间工用具、容器消毒情况调查[J]. 预防医学文献信息,2003,9(5):606.
- [6] 潘岸灯,巨晓梅,周琪. 2004年洛阳市40家饭店凉菜间卫生状况调查[J]. 预防医学论坛,2005,11(3):封二.

调查研究

2009年海口市公共餐(饮)具大肠菌群污染状况及其菌群分类结果

王艳燕 周登仁 庄子慧

(海南省海口市疾病预防控制中心,海南 海口 570102)

摘要:目的 阐述2009年海口市大肠菌群各菌型在公共餐(饮)具中造成污染的状况。方法 对公共餐(饮)具大肠菌群污染状况进行统计分析,并对200株大肠菌群阳性菌进行鉴定分型。结果 2009年全市共检测公共餐(饮)具4 091份,合格3 498份,总合格率为85.5%。200株大肠菌群中,共检出肺炎克雷伯菌107株,占53.5%;阴沟肠杆菌46株,占23.0%;弗劳地柠檬酸杆菌29株,占14.5%;大肠埃希菌18株,占9.0%。结论 肺炎克雷伯菌是2009年海口市公共餐(饮)具大肠菌群污染的主要型别。

关键词:公共餐(饮)具;大肠菌群;污染状况;菌群分类

中图分类号:G719.3;TS202.1 文献标识码:A 文章编号:1004-8456(2010)05-0442-03

Coliform Pollution in the Public Tableware (Drinkware) and the Classification Results in Haikou 2009

WANG Yan-yan, ZHOU Deng-ren, ZHUANG Zi-hui

(Haikou Center for Disease Control and Prevention, Hainan Haikou 570102, China)

Abstract: Objective To understand the pollution situation of all type of coliform group in the public tableware (drinkware) to provide scientific basis for taking effective measures to prevent the pollution in tableware (drinkware).

Method The pollution situation of coliform in public tableware (drinkware) in 2009 were analyzed, and 200 strains of

收稿日期:2010-06-02

作者简介:王艳燕 女 主管技师 研究方向为食品微生物检验和食物中毒处理 E-mail:wangyanyan1030@163.com