

对餐具消毒采用估计的方法投放消毒液,部分从业者不会用消毒柜或者根本不用<sup>[3]</sup>。其次,大型餐饮单位经营者经济基础好,硬件配备齐全,中、小型餐饮单位经济基础相对薄弱,硬件配备参差不齐,卫生设施等硬、软件不在一个档次。大型餐饮单位多数有着长期从事该行业的打算,在先期有卫生监督执法部门的提前介入,其功能间布局较合理,卫生设施配置齐全。而中、小型餐饮单位受加工场所和资金的限制,不愿意增加卫生设施的投入,必然导致消毒设施不足、生熟混放、水池混用等情况的发生。但也有个别中、小型餐饮单位经营管理者对餐具的消毒意识强,重视此项工作,有的负责人直接参与食品卫生工作,对其抽检的餐(饮)具全部合格。监督执法部门应针对具体情况,分层次多措并举,建议:(1)提高经营者对食品卫生工作的认识。监督执法部门应对企业相关人员进行卫生知识培训,让企业充分认识到餐饮业的食品卫生是企业的生命线,要对其加工经营的食物负责、对社会和公众负责、承担社会责任<sup>[4]</sup>,使企业上下统一思想、依法经营。并对从业人员进行现场操作指导。

(2)保证餐饮单位的食品卫生工作措施到位。针对餐饮单位的实际情况,依据《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规

范》的相关规定逐条逐项检查对比。不符合餐厨比例的要调整或增加布局,使其符合基本卫生要求。卫生设施不足的必须要配备相应卫生设施,通过提高许可门槛,使经营者建立起餐饮必备的硬件设施。

(3)督促餐饮单位制定本单位的食品安全管理制度并要落实到位。食品监督执法部门要对餐饮单位的食品安全制度的建立和执行情况进行检查,建立餐饮经营者食品安全信用档案,将每次监督和检测等情况记录在案,从而有针对性地将监督力度向餐饮管理薄弱单位倾斜,通过指导帮助、处罚整改等手段达到提高经营者的餐饮服务和食品安全管理水平,并借助新闻媒体公布检查情况,通过多方监督,保证餐饮卫生逐步成为餐饮单位的经营命脉。

#### 参考文献

- [1] 国家食品药品监督管理局.关于做好《餐饮服务许可证》启用及发放工作的通知[S].2009.
- [2] 刘智勇,袁俊英,田宝,等.家庭托幼机构食品卫生现状分析和对策研究[J].中国食品卫生杂志,2005,17(5):438-440.
- [3] 黄昌红,易海雯.东湖区学校、幼儿园餐饮具检测分析[J].中国食品卫生杂志,2005,17(6):533-534.
- [4] 中华人民共和国食品安全法实施条例[S].

### 《中国食品卫生杂志》编委会名单

主任委员:严卫星

副主任委员:陈君石 刘秀梅

委员:

陈国忠(福建)	陈君石(北京)	丛黎明(浙江)	戴昌芳(广东)	邓峰(广东)	高卫平(陕西)
高志贤(天津)	顾清(天津)	顾振华(上海)	关联欣(山西)	郭红卫(上海)	郭丽霞(山西)
郭子侠(北京)	郝敬贡(新疆)	何来英(北京)	胡小红(湖南)	胡晓抒(江苏)	黄建生(北京)
姬红蓉(青海)	稽超(北京)	计融(北京)	金培刚(浙江)	金少华(安徽)	李宁(北京)
李蓉(北京)	李援(辽宁)	李冠儒(辽宁)	李西云(云南)	李小芳(北京)	林玲(四川)
林升清(福建)	刘华(陕西)	刘玮(江西)	刘毅(北京)	刘秀梅(北京)	刘砚亭(天津)
罗雪云(北京)	马福海(宁夏)	南庆贤(北京)	倪方(北京)	钱蔚(广东)	石阶平(北京)
孙长颢(黑龙江)	孙秀发(湖北)	唐细良(湖南)	唐振柱(广西)	田惠光(天津)	涂晓明(北京)
汪思顺(贵州)	王历(新疆)	王跃进(河北)	王竹天(北京)	魏海春(海南)	吴雯卿(甘肃)
吴永宁(北京)	徐海滨(北京)	严隽德(江苏)	严卫星(北京)	杨钧(青海)	杨国柱(吉林)
杨明亮(湖北)	杨小玲(重庆)	叶玲霞(安徽)	易国勤(湖北)	于国防(山东)	张丁(河南)
张理(山东)	张强(甘肃)	张立实(四川)	张连仲(内蒙古)	张荣安(河北)	张伟平(河南)
张永慧(广东)	赵生银(宁夏)	周树南(江苏)	周双桥(辽宁)		