

监督管理

浅谈餐饮业食品卫生标准

王选平

(大港区卫生防病站, 天津 大港 300280)

摘要:目的 为餐饮业卫生监督的标准化提供科学依据。方法 就我国餐饮业发展与食品安全概况、食品卫生标准在餐饮业中应用的意义、以及餐饮业关系进行分析,对我国餐饮业食品卫生标准应用存在的问题进行讨论。结果 餐饮业适用的食品卫生标准较为广泛,可因餐饮业本身条件、规模、生产品种而适用相应的卫生标准。存在的问题是无完善的餐饮业基础卫生标准,无产品卫生标准,无完善、统一的餐饮业 SSOP。结论 制定餐饮业产品卫生标准很有必要。

关键词:餐馆;食品;公共卫生管理;参考标准

Discussion on Hygiene Standard of Restaurant Industry

WANG Xuanping

(Health and Disease Preventive Station of Dagang District, Tianjin Dagang 300280, China)

Abstract: **Objective** To provide scientific basis for strengthening the standardized management of restaurant industry hygiene supervision. **Method** The status of the restaurant industry development and food safety, the application significance of food hygiene standard in restaurant industry and its restaurant industry relationship in China were analyzed. The existing problems of food hygiene standard of restaurant industry were discusses. **Results** The result indicated that the food hygiene standard suitable for restaurant industry could be wide, and the hygiene standard should be adopted according to the condition, scale and production variety. Because of the lacks of the basic hygiene standard of restaurant industry, and product hygiene standard, and restaurant industry sanitation standard operation procedure. **Conclusion** It is necessary to make different hygiene standards of restaurant industry.

Key word: Restaurants; Food; Public Health Administration; Reference Standard; Sanitation Standrd Operating Procedure

餐饮业食品卫生标准的应用可以提高食品卫生质量,保证食品安全。餐饮业由于生产产品的特殊性,所以是食物中毒及食源性疾病的易发场所,是一些突发公共卫生事件的关键点。如 2006 年夏季北京某饭店发生的因食入螺类食品而暴发的广州管圆线虫病。因此,加强餐饮业食品卫生监督力度是当前我国各级政府卫生行政部门的一项重要任务。《中华人民共和国食品卫生法》(下称《食品卫生法》)是加强餐饮业食品卫生管理的基本法律,《餐饮业食品卫生管理办法》是具有针对性的部门规章,这些法律、规章由于立法技术和法理原则所致,均赋予使用者在具体应用中有一定的自由裁量权。在行使自由裁量权时可能会因使用者的自身素质和主观因素,影响到执行结果的准确性,致使食品安全隐患不能消除,突发公共卫生事件的危险性依然存在。如果在《食品卫生法》框架下,对餐饮业从地址选择、图纸设计,到原料采购、加工烹调等一系列环节,均实施一套卫生标准,可以克服因自由裁量带来的随意性、主观

性问题。餐饮业食品卫生质量将会有很大提高。

实施卫生标准化操作可强化餐饮文明经营行为。具有国际跨国集团性质的肯德基、麦当劳等西式快餐业,之所以能够成为餐饮业强者,原因之一是他们从选址到原料采购,加工烹调,乃至服务,均采用了标准化生产,其中一项就是卫生标准。充分强调卫生标准在餐饮业中的重要,根据不同的操作环节,制定适用的卫生标准操作程序(SSOP)。中式餐饮业在生产品种、工艺等方面较西式餐饮业复杂多样,卫生标准及 SSOP 难以掌握。一些中式的饭店、酒楼就餐场所干净整洁,甚至于富丽堂皇,舒适典雅;但食品处理区的卫生状况却很差。如有衡量餐饮业的食品卫生质量标准,实施包括食品卫生在内的标准化生产,对于提高我国餐饮业的卫生水平会很有帮助。

1 我国已制定的食品卫生标准与餐饮业关系

截止到 2005 年 11 月,我国现行有效的食品卫生标准共 441 项^[1]。包括基础标准、食品产品卫生标准、食品容器、包装材料卫生标准等。这些标准是

作者简介:王选平 男 副主任医师

当前我国开展食品卫生监督管理工作的技术性依据,其中含有国家标准和行业标准。凡是涉及到《食品卫生法》第4条调整范围的,都可以用这些标准来评价、鉴定其卫生质量,以此保证食品安全。在开展餐饮业食品卫生监督工作中,也用这些卫生标准来作为评价、鉴定依据,包括食物中毒事故的鉴定及处理原则。刘志胜^[2]列出的“餐饮业常用食品卫生标准”,涉及到餐饮业使用的原料、调料等和所用的工用具、容器、餐饮具方面的卫生标准。可见餐饮业适用的卫生标准较为广泛。可因餐饮业本身条件、规模、生产品种而适用相应的卫生标准。

2 我国餐饮业食品卫生标准应用存在的问题

2.1 无完善的餐饮业基础卫生标准 餐饮业基础卫生标准是指为了保证餐饮业食品卫生,根据餐饮业生产经营特点,制定的具有普遍约束力的管理型强制性标准。基础卫生标准属于通用型,适用于相关的食品生产经营项目,如《食品添加剂使用卫生标准》可以适用于相关的食品。《食品中真菌毒素限量》、《食品中污染物限量》适用于所有的食品。而餐饮业基础卫生标准仅适用于餐饮业,属管理标准类。

这类标准主要有:良好的生产规范(GMP)或良好的卫生规范(GHP)。GMP是国际上普遍应用于食品生产过程的先进管理系统。是一种具有专业技术性的品质保证或制造管理体系,是为保障食品安全、质量而制定的贯穿食品生产全过程的一种系列措施、方法和技术。目前,我国制定具有国家标准属性的GMP/GHP 22个。如《罐头厂卫生规范》(GB 8950—1988)、《蜜饯企业良好生产规范》(GB 8956—2003)等。这些标准是食品生产经营企业在保证食品卫生方面应该采用的基础标准。目前我国虽然制定了相应的餐饮业基础卫生标准。如《饮食建筑设计规范》(JG 1964—1989)、《饭馆(餐厅)卫生标准》(GB 1653—1996),这些标准对于提高餐饮业食品卫生质量有一定作用,然而仅是间接的或仅是其中一部分涉及到食品卫生,很大一部分侧重于建筑、环境等方面的内容。

2005年6月27日由卫生部颁布的《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》(以下简称“规范”),应是当前餐饮业的GMP/GHP。该“规范”就餐饮业的有关概念、加工经营场所的卫生条件、加工操作卫生要求等作出具体规定。其中包括预防性卫生监督 and 经常性卫生内容,同时也强化餐饮业的自身管理。该“规范”的结构、形式是按照GMP的原则制定的,以卫生部文件形式颁布的属部委规章类的一种规范性文件,没有进入到“GB”或“WS/T”系列。从法理来

讲,在执行中,部委规章与“GB”具有同等效力,但就“普遍约束力”,部委规章要相对弱一点。

2.2 无产品卫生标准 目前,可以用于餐饮业中的食品卫生标准中,仅是各自独立的食品原料、调料、食品添加剂等标准。而无餐饮业产品卫生标准。即在餐饮业中经过一定工艺加工制成的或待出售的可直接食用的食品无卫生标准。由此在实践中可带来的问题是:(1)经常性卫生监督无评价的依据。尤其是凉菜类、海产品类等高风险性食品。仅用无标准的感官检查难以科学规范地做出合格与否的评价、鉴定。(2)消费者投诉某种产品有卫生质量问题,提出检验,因无相应的卫生标准,只能作如下处理:放弃检验、告知到其他部门检验、参考同类卫生标准检验。以上处理措施均有缺陷。而且极可能会引起投诉人不满,以致对政府卫生行政行为表示怀疑。

2.3 无完善、统一的餐饮业SSOP(sanitation standard operation procedure) SSOP是餐饮业预防食物中毒的一个基本措施。在“规范”中,也提出了餐饮业要制定加工操作规程,实为SSOP^[3]。SSOP是实施HACCP计划运行的基础和前提,为企业内部保持卫生控制使用,是正确实施清洁、卫生、活动时必须要遵守的程序^[4]。餐饮业为一个特殊的食品行业,实施SSOP很有必要。我国目前没有一个统一的餐饮业SSOP,仅有企业内部制定的SSOP,不能适应规范化管理的需要。

3 建议

将“规范”、“食品卫生监督量化分级管理指南”、“食品企业HACCP实施指南”制修订为国家或行业卫生标准(即GB或WS/T)。使这些具有技术性的规范性文件,进入标准化系列,成为管理型的卫生标准,以强化餐饮业食品卫生监督。

制定相应的餐饮业产品卫生标准,这是一个难度大,具有创新性且值得探讨的课题。肯德基、麦当劳的一切产品,包括卫生、服务等均按照标准化管理的模式。中西餐(尤其是快餐)产品有明显的不同,且受到地域、民族、经济、文化等多种因素的影响,实施产品标准难度很大。建议从以下方面考虑。(1)因地制宜制定标准。如制定国家标准有难度,可以先制定行业标准或地方标准,待时机成熟,再制定国家标准。这一原则符合《食品卫生法》的规定^[5]。(2)根据餐饮业产品品种特点,制定可行的卫生标准。由于餐饮业产品在很大程度上要满足消费者对色香味等感官上的不同需求,有的品种制定产品卫生标准无实际应用价值,也不易制定生物指标,如热

监督管理

1994 - 2004 年核电站周围 20 km 深圳地区食品中放射性活度水平分析

李忠平 杨小柯 刘祖森

(深圳市疾病预防控制中心, 广东 深圳 518020)

摘要:目的 提供核电站兴建和投入运行初期,深圳地区所生产的6类主要食品粮食、蔬菜、水果、肉类、水产和牛奶10年间检测的放射性平均活度水平基础资料。方法 在核电站周围20 km选择5个农产品生产基地为定期采样点,在30~40 km和市郊设随机抽样对照点,每年采样1~2次。按国家标准《食品中放射性物质检验》(GB 14883.1—1994)、《生物样品中放射性核素的能谱分析方法》(GB/T 16145—1995)、《生活饮用水标准检验法》(GB 5750—1985)检测。结果 共检测了568个样品。6类食品中的总 α 、总 β 活度和放射性核素活度波动水平范围分别为:总 α 0.1~44.3、总 β 1.0~207.3、 ^{90}Sr 3~250m、 ^{137}Cs 1~249 m、 ^{226}Ra 7~347m、 ^{232}Th 20~478 m、 ^{40}K 20~100 Bq/kg。结论 定点与对照点采集的样品检测结果差异无统计学意义,均低于国家标准规定的年摄入量限值。

关键词:食品;核电站;放射性;活度水平

Analysis of Certain Food Radioactivity Level in Ambient Area of 20 km Away from Nuclear Power Plant in Shenzhen Area from 1994 to 2004

LI Zhong-ping, YANG Xiao-ke, LIU Zu-sen

(Shenzhen Municipal Center for Disease Control and Prevention, Guangdong Shenzhen 518020, China)

Abstract: **Objective** To provide the basic data of the average radioactivity level during constructing and running of the nuclear power plant, the radioactivity levels of crop, vegetable, fruit, meat, fishery product and milk were detected from 1994 to 2004 in Shenzhen. **Method** Five agricultural producible bases were chosen for periodic sample point in the ambient area of 20 km away from the nuclear power plant, and the ambient area of 30~40 km away from the nuclear power plant, as well as Shenzhen's suburbs were chosen as random sample control point, samples were taken for 1~2 times a year. The samples were detected according to standard methods of GB 14883.1—1994, GB/T 16145—1995 and GB 5750—1985. **Results** Total 568 samples were detected. Gross activities of six kinds of foods fluctuated between 0.1 to 44.3 Bq/kg, and gross activities of six kinds of foods fluctuated between 1.0 to 207.3 Bq/kg, and the activity levels of radioactive nucleotides were described as below: ^{90}Sr 3~250 m Bq/kg, ^{137}Cs 1~249 m Bq/kg, ^{226}Ra 7~347 m Bq/kg, ^{232}Th 20~478 m Bq/kg, ^{40}K 20~100 Bq/kg. **Conclusion** The results indicated that the radioactivity and radioactive nucleotide of periodic samples had no significant difference in the comparison with those of random control sample, and both were lower than the limiting value of annual intake of government standard.

Key word: Food; Ambient Nuclear; Radioactivity

汤类、热菜类产品。对于高风险食品,如凉菜类等,可考虑制定相应的卫生标准。(3) 制定基础型的统一的餐饮业卫生标准操作程序,其目的是在实施餐饮业食品卫生监督管理工作时候能够使监督者与被监督者在一个尺度下履行各自的权利和义务。最终提高食品卫生质量,防止食物中毒和食源性疾病发生。

参考文献

[1] 谷京宇,李晓瑜. 我国食品卫生标准的现状与发展趋势[J]. 中

- 国卫生监督杂志,2006,13(1):29.
- [2] 刘志胜. 主编. 实用餐饮业卫生技术[M]. 天津:天津科学技术出版社,1997:235-312.
- [3] 卫生部卫生监督中心. 餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范释义[Z]. 2005-11-29:64.
- [4] 包大跃. 主编. 食品安全危害与控制[M]. 北京:化学工业出版社,2006:195-204.
- [5] 卞耀武. 主编. 食品卫生法释义[M]. 北京:中国商业出版社,1996:49.

[收稿日期:2006-12-28]

中图分类号:R15; TS207.2 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2007)04-0328-03

作者简介:李忠平 男 技师

