

监督管理

河北省农村餐饮业卫生许可现状及监管对策研究

王鸿雁 赵景石 贾丽华 赵文英

(河北省卫生厅卫生监督局,河北 石家庄 050071)

摘要:目的 了解河北省农村餐饮业卫生许可现状,探讨农村餐饮业卫生许可监管的内容和方法,加强农村餐饮业卫生许可监督管理。方法 于2005年对河北省400家农村餐饮单位卫生许可情况进行了监督检查。结果 河北省农村餐饮业整体卫生许可现状不容乐观,400家餐饮单位中24项检查内容全部合格的只有95家,仅占23.75%。结论 尽快制定适合于农村餐饮业的卫生规范及标准,加大食品卫生知识的宣传力度,开展农村餐饮业量化分级管理工作,落实预防性卫生监督制度。

关键词:餐馆;农村;安全管理

Sanitary Situation and Supervision Strategy of Countryside Restaurants in Hebei Province

WANG Hong-yan, ZHAO Jing-shi, JIA Li-hua, ZHAO Wen-ying

(Hebei Province Institute of Health Inspection, Hebei Shijiazhuang 050071, China)

Abstract: **Objective** To know the present sanitary condition of the countryside restaurants in Hebei, explore the content and method of sanitary supervision and strengthen the supervision and management of restaurants. **Method** To investigate the situation of sanitation of 400 countryside restaurants in Hebei Province in 2005. **Results** The investigation showed that the situation was serious. Only 95 (23.75%) in the 400 restaurants met all the 24 sanitary standards demanded. **Conclusion** We should establish the specific hygienic regulation for countryside restaurants, the food hygiene knowledge, classify the grade of countryside restaurants and execute early hygienic supervision.

Key word: Restaurants; Countryside; Safety Management

随着我国农村经济的发展,农村餐饮业规模不断扩大,随之而来的食品卫生安全问题也日益显现,成为人们关注的焦点。因此,加强农村餐饮业卫生许可的监督管理,改善农村餐饮业整体卫生状况,有效预防食物中毒等食源性疾患,成为关系人民群众切身利益的重大问题。2005年我们对河北省部分农村餐饮业卫生许可情况进行了监督检查,现就检查情况汇总如下。

1 对象与方法

1.1 检查对象 从全省11个市中随机抽取4个市,每市从所辖县随机抽取乡(镇)、村的小吃店、快餐店、火锅店等农村餐饮单位100家。

1.2 检查方法 采用卫生部制定的《卫生许可情况检查表》,由被检查地卫生监督人员对被检查单位进行现场监督检查,现场填表,由专人对材料进行整理、汇总、计算机录入,得到有效检查表400份。

1.3 检查内容 此次检查的主要内容为400家农村餐饮单位的内外环境卫生、建筑与布局、加工用水、食品加工流程、卫生设施及设备、从业人员健康

体检及培训情况、卫生许可证、食盐含碘量共8个环节24项内容见表1。

2 结果与分析

2.1 一般情况 河北省农村餐饮单位从业人员多为2至3人的家庭式小吃店、快餐店及火锅店,卫生设施及设备不健全,结构布局及加工流程不合理,从业人员卫生安全意识淡薄,食品卫生知识缺乏,上岗前大多未接受过卫生知识培训。以上问题的存在,给农村餐饮业带来巨大的食品卫生安全隐患,在检查的400家农村餐饮单位中,8个监督环节24项检查项目全部合格的有95家,占23.75%,每个监督检查环节合格情况见表1。

2.2 卫生设施及设备 在8个监督环节中,卫生设施及设备总体合格率最低,仅为25.50%。存在的主要问题是从业人员无专用更衣室;防蝇、防鼠、防尘设施不健全;洗手消毒设施不完善;用于餐饮具清洗消毒的水池与清洗蔬菜、肉类等其他食品的水池混用;餐具贮存设施达不到保洁要求;凉菜间内卫生设施不健全,不能达到专间、专人、专用的卫生要求,存在交叉污染的可能;食品库房通风不良,均无机械排风装置;废弃物存放设施不密闭,外观污秽不洁。

作者简介:王鸿雁 女 主管医师

表1 400家农村餐饮单位卫生许可情况监督检查结果

检查环节	项目	检查指标	合格单位数	合格率 %
环境	1. 加工场所内外是否整洁	是、否	364	91.00
布局	2. 是否远离污染源, 距离暴露垃圾场等污染源是否达到规定距离	是、否	317	79.25
	3. 加工场所是否按原料、半成品、成品顺序予以布局	是、否		
	4. 用水是否符合 GB 5749 之规定	是、否		
生产用水	5. 是否有污水排放设施	是、否	358	89.50
	6. 是否按生产工艺的先后次序设计工艺流程	是、否	258	64.50
工艺流程	7. 食品加工场所是否与容器清洗、消毒等工序分开设置	是、否		
	8. 原料处理、半成品处理和成品存放是否存在交叉污染过程	是、否		
卫生设施及设备	9. 是否有三防设施(防蝇、防鼠、防尘)	是、否	102	25.50
	10. 是否有更衣设施	是、否		
	11. 是否有容器清洗消毒设施并按要求设置	是、否		
	12. 是否有垃圾存放设施且外观无污损	是、否		
	13. 库房是否有通风设施	是、否		
	14. 需要冷藏的食品是否有相应的冷藏设施	是、否		
从业人员健康体检及培训情况	15. 是否有容器清洗消毒设施并按要求设置	是、否	255	63.75
	16. 冷荤间是否做到五专(专人、专间、专用工具、专用冷藏设施、专用洗手消毒设施)	是、否		
	17. 从业人员是否有健康证明	是、否		
	18. 在岗人员工作服帽穿戴是否整洁	是、否		
	19. 从事直接与原料、半成品和成品接触工作的人员是否戴有饰物	是、否		
	20. 从业人员上岗是否经过卫生知识培训(是否有记录)	是、否		
卫生许可证	21. 是否有伪造、出借、涂改现象	是、否	356	89.00
	22. 是否有超许可项目范围经营	是、否		
	23. 是否在有效期内	是、否		
食盐	24. 食盐中碘含量测定是否符合卫生标准	是、否	380	95.00

注:合格单位数为检查环节中检查项目全部合格数

2.3 从业人员健康体检及培训 从业人员健康体检及培训情况全部合格的有 255 家,占 63.75%。该环节存在的主要问题是卫生管理制度不健全,没有专职或兼职的食品卫生管理人员;新参加工作或临时参加工作人员无健康合格证明的情况普遍存在;直接与食品接触的工作人员戴耳环、戒指等饰物;从业人员工作服帽穿戴不洁,不能做到定期更换。

2.4 加工流程及布局 在所检查的单位中,加工流程全部符合卫生要求的有 258 家,占 64.50%。存在的主要问题是:原料处理、食品加工、餐饮具清洗、保洁等工艺流程布置不合理,不能严格做到原料与成品、生食与熟食分开,生、熟食品混放现象较为普遍。加工场所内动物性食品与植物性食品的清洗加工区域无明显的分区,用于加工动物性食品、植物性食品的工具无相应的标识。

2.5 卫生许可证 不及时办理卫生许可证是当前农村餐饮业普遍存在的现象。由于农村餐饮单位经营者卫生知识相对缺乏,许多餐饮单位经营者开业时不清楚需要办理哪些证件,以至于不办理卫生许可证就开始营业;还有部分餐饮单位卫生许可证到期后不及时更换,继续使用旧证。

2.6 从检查情况来看,笔者认为存在以上问题的原因有以下几点:一是农村餐饮业消费人群整体生活水平及卫生安全意识相对较低,在就餐时考虑价格因素较多,对就餐环境及卫生条件要求不高。二是餐饮单位经营者卫生安全意识淡薄,不能严格按照

食品卫生法律法规办事,从节省成本的目的出发,不进行硬件设施的投入,卫生设施及设备简陋。三是农村餐饮单位从业人员多为当地农民,卫生知识严重缺乏,受当地卫生习惯影响较大,再加上从业人员工作不固定,经常更换,在短期内改掉不良卫生习惯较困难,造成农村餐饮业从业人员整体卫生水平较低。四是基层卫生监督部门卫生监督人员数量少,经费不足,存在卫生监督的盲区。五是缺乏完全适合农村餐饮业的卫生法规、规范及标准,现行的餐饮业食品卫生管理办法及其相关的规范、标准中的有关规定,相对于农村餐饮业来说要求较高,农村餐饮业很难达到,导致卫生执法人员在执法工作中存在随意性,不能严格按照相关法律法规办事,对农村餐饮业的卫生许可把关不严。

3 对策与建议

制定农村餐饮业卫生规范及标准,加快农村餐饮业相关政策法规建设。从我国农村整体经济水平及现状来看,现行的一些卫生法律、规章、规范及其标准,不太适合农村餐饮业,目前还没有一个适合农村餐饮业实际情况的政策法规及卫生标准,尽快出台农村餐饮业卫生规范及标准,真正做到有法可依,不但能从根本上改变农村餐饮业卫生现状,还可提高基层卫生监督执法力度,规范执法行为。

完善预防性卫生监督相关法律法规建设,促进预防性卫生监督工作全面实施。《中华人民共和国

《食品卫生法》第33条第4项食品卫生监督职责中明确规定,对食品生产经营企业的新建、扩建、改建工程的选址和设计进行卫生审查,并参加工程验收。由于缺乏预防性卫生监督管理办法或其他配套的规章和规范性文件,该项工作在河北甚至全国一直没有得到很好的开展。尽快出台与餐饮业预防性卫生监督相关的政策法规,可有效避免餐饮业基础设施及结构布局建成后改造难的现象,解决餐饮业卫生许可时出现的结构布局不合理,各项配套设施不完善的问题,促进餐饮业的卫生许可及监督管理工作。

强化农村餐饮业经营者、从业人员以及消费者的食品卫生安全意识,确保农村餐饮业食品卫生安全。农村餐饮业食品卫生安全问题关系到人民群众的切身利益,一直受到社会的广泛关注,要彻底改变农村餐饮业现状,就要加大对餐饮单位经营者及其从业人员的培训力度,提高他们的食品卫生安全意识,使其从被动接受监督转变为主动发现问题,自觉按照食品卫生法律法规办事。加大食品卫生安全知识的宣传力度,提高农村地区人民群众的食品卫生安全知识水平,各级卫生行政部门及卫生监督部门要深入广大农村地区,利用广播、电视、报纸等宣传途径,采用通俗易懂的形式定期开展食品卫生知识宣传活动,教育广大人民群众,不到无卫生许可证或卫生许可条件不符合卫生要求的餐饮单位就餐,使那些卫生许可条件较差的单位失去存在的土壤。

推进农村餐饮业量化分级管理工作,形成农村餐饮业优胜劣汰的良性循环机制。严格按照餐饮业卫生许可审查及经常性卫生监督量化评分表的要求去做,可进一步规范餐饮单位食品加工过程。现行的餐饮业卫生许可审查量化评分表,部分监督项目不太适合农村餐饮业使用,尽快制定适合农村餐饮单位的量化评分表,推进中、小餐饮业量化分级管理工作,逐步开展农村餐饮单位的量化分级管理,推出一些让人民群众放心的A级餐饮单位,淘汰不符合卫生条件的D级单位,进一步规范B、C级餐饮单位,既能提高卫生监督效率,又能有效促进餐饮单位的自身管理,极大改善餐饮单位的卫生状况,引导消费者明白消费,健康消费。

加大卫生监督执法力度,规范农村餐饮业卫生许可及经营行为。在基层卫生监督力量较薄弱的情况下,联合政府、工商、公安等部门,不定期地开展农村餐饮业专项整治工作,各部门在分工协作的基础上,严格按照相关法律法规办事,严谨和公正地执法,对无证单位坚决予以取缔,对不符合卫生许可条件的餐饮单位不予办证,对在监督检查中发现的不符合卫生要求的单位要求其立即整改,从根本上改善农村餐饮业的整体卫生许可状况,使其逐步进入规范和良性的发展轨道。

[收稿日期:2006-12-10]

中图分类号:R15;R127 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2007)04-0333-03

[上接第319页]

醇+水作为流动相,在此条件下,溶剂中甲醇的浓度对色谱峰的峰形影响较小。

原国标方法中用4 ml乙腈进行免疫亲和柱的洗脱,氮气吹至近干后用低于10%的乙腈进行溶解作为供试品溶液。该步骤中不仅用到毒性较大的乙腈,还涉及到氮吹仪的操作,而且氮气吹结果的好坏直接影响最终测定结果的准确与否。本文经研究证明,仅用1 ml甲醇进行洗脱即可将黄曲霉毒素 M_1 洗脱完全,而且洗脱液不需要进行进一步的浓缩,这样不仅避免了乙腈的使用,节省了溶剂,还省却了氮吹的步骤,既保证了测定结果的准确可靠,又使得整个操作流程的时间缩短,适合于大批量样品的检测。

采用本文所述方法,可以检测到浓度低至0.1 $\mu\text{g/L}$ 的黄曲霉毒素 M_1 ,即乳粉的最低检测限可达0.04 $\mu\text{g/kg}$,乳中的最低检测限可达0.004 $\mu\text{g/L}$ 。

由于黄曲霉毒素系毒性较强的物质,操作者需采取必要的防护措施。所有实验器皿需经次氯酸钠溶液处理后方可再次使用或丢弃。

参考文献

- [1] GB/T 18980—2003. 乳和乳粉中黄曲霉毒素 M_1 的测定-免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法[S].
- [2] GB 2761—2005. 食品中真菌毒素限量[S].

[收稿日期:2007-03-02]

中图分类号:R15;O657.72;Q949.32 文献标识码:B 文章编号:1004-8456(2007)04-0318-03