

食品安全标准及监督管理

一次野外重大活动饮食卫生保障的经验与借鉴

戚红卷,王天一,董德荣,白宇超,曲绍娟,靳连群
(中国人民解放军疾病预防控制中心,北京 100071)

摘要:总结一次野外重大活动饮食卫生保障的针对性做法和经验,为以后遂行多样化任务提供参考。从食谱审查、从业人员卫生管理及培训、采购保管、加工制作、餐饮具消毒以及留样备检等环节严格把关,强化常态食品卫生监督;科学分析餐饮环节容易导致疫情传播的风险点,从人、物、环境和预案4个方面开展督导;针对野外食品加工及人员大规模长时间野外就餐,指导餐饮单元选址开设、做好环境卫生管理、保障加工用水及食材安全、保障运输前送环节的食品安全及人员就餐过程卫生、指导智能化餐厨设备使用。提高餐饮单位负责人及从业人员的食品安全意识;提高保障人员的卫生法律素质和专业技术能力,关注新的风险点。加强保障人员自身管理及从业人员的卫生管理,树立良好形象。

关键词:野外;重大活动;饮食卫生保障;经验

中图分类号:R155

文献标识码:A

文章编号:1004-8456(2022)06-1282-04

DOI:10.13590/j.cjfh.2022.06.024

The reference and experience of food hygiene security in a major field activity

Qi Hongjuan, WANG Tianyi, DONG Derong, BAI Yuchao, QU Shaojuan, JIN Lianqun

(Center for Disease Control and Prevention of PLA, Beijing 100071, China)

Abstract: To summarize the practice and experience of targeted food hygiene security measures in a major field activity of the army in order to provide references for diverse tasks. Considering the characteristics of heavy activity, field operations and the influence of COVID-19, a series of support measures related to food hygiene surveillance were strengthened. The first measure was review of recipes, health management and training of employees, procurement and storage of raw materials, warehouse management, processing and manufacturing management, disinfection of tableware, as well as food sample retention. Secondly, the control points that probably cause spread of COVID-19 in the phase of food service industry were analyzed, then relevant supervision and guidance were carried out from the aspects of employees and diners, foods of cold chain logistics, environment and emergency response plan. Finally, in order to assure the safety of food processing and crowd-gathered diet in the field, the following measures were guided to adopted including selecting the site of cooking and dining properly, cleaning the environment, making dishes using pure water and semi-manufactured foodstuff, keeping food sanitation in the course of transport and dining, as well as supervising the robot machines for cooking automatically. The main experiences were listed as follows: promoting food safety awareness of the principal and the employees of the canteen, enhancing legal enforcement capacity and technical capacity of health supervisors, focusing on new risks related to food safety as well as reinforcing the management of health supervisors and employees in the field.

Key words: Field; major activity; food health guarantee; experience

军队重大活动是指规模大、具有重要目标、意义、影响的活动,包括军事演习、集训、阅兵、大型会议和赛事等,以及抗洪抗震抢险、处理突发情况等非战争军事行动的集体性活动^[1-2]。军队重大活动中

的饮食卫生监督保障不同于常规食品卫生监督工作,具有要求高、任务重、责任大等特点,严防食物中毒或食品污染事件,确保食品卫生安全,一直是军队重大活动保障的重点任务^[3]。近年来,全军大抓实战化备战训练,野外驻训的规模和强度大幅增加。野外重大活动遂行任务人员多、工作压力强度大、驻地环境多样、保障标准要求高^[4]。特别是新型冠状病毒肺炎暴发,给人民身体健康和生命安全带来了严重威胁;虽然新型冠状病毒肺炎不属于食源性疾病,但是和食品安全息息相关^[5-6]。如何开展疫情防

收稿日期:2022-03-15

基金项目:军队卫生防疫防护专项(19FYZ004)

作者简介:戚红卷 男 高级工程师 研究方向为军队卫生监督监测 E-mail:Qihj115@163.com

通信作者:靳连群 女 研究员 研究方向为军队卫生监督监测

E-mail:Jinlianqun@sina.com

控常态化背景下的部队野外重大活动食品安全保障,为卫生防疫工作带来了巨大挑战。危害分析与关键控制点(Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP)系统要求把食品卫生监督的重心前移,将人力、物力集中于准确分析预测危害食品安全的因素并采取有效的预防控制措施,强调在食物危害发生之前消除隐患,而不是在食物危害发生之后寻找原因^[7]。2020年底,笔者全程参与了一起野外重大活动的饮食卫生保障,依据国家和军队相关卫生法律法规,按照 HACCP 风险分析原则,从常态化食品卫生监督、餐饮单位新冠疫情防控督导及野外饮食安全保障 3 个层次,从食谱审查、食堂内外环境及设施设备、从业人员卫生管理及培训、食材采购保管、加工制作、餐饮具消毒、食品留样及运输配送等关键环节进行危险因素分析,制定针对性控制措施并严格监督落实^[8-9]。确保了无 1 人因集中就餐而引起食物中毒和肠道传染性疾病,无 1 例新冠病毒阳性,实现了饮食安全和疫情防控目标。本文对有关经验做法进行总结,旨在为今后遂行多样化保障任务提供参考与借鉴。

1 活动特点

本次活动在某基地举行,主要特点包括:(1)就餐人数多、级别高;(2)历时长、涉及秋冬季节转换,室内与野外联动、场地范围大;(3)野战化、实战化要求高;(4)活动期间所在地域处于新型冠状病毒肺炎持续反弹扩散态势。

经分析评估,活动面临的饮食安全方面的风险因素为:(1)开设的 5 个固定餐厅各自分散,管理水平及从业人员的卫生素养参差不齐;(2)野外食品加工及就餐场所条件相对简陋,环境场地未硬化、不满足防积水、防尘土要求^[10];(3)季节转换、有害生物滋生导致传染病及食源性疾病发生风险高;(4)新型冠状病毒肺炎病毒传染性强,人物同传风险大,饮食保障单位的卫生防控意识、冷链食材管控及就餐秩序规范等方面存在漏洞隐患;(5)按要求试用野战基地化热食快餐保障系统,主要功能模块包括主副食加工、餐具清洗消毒、厨余垃圾处理、水质净化、食品冷藏保温前送以及机器人炒菜等,操作人员使用经验尚不足,为新增风险因素。

2 管理方法

2.1 常态化食品卫生监督

以军队卫生监督规定、食品卫生监督培训教材和餐饮服务食品安全操作规范等为基本依据,严格把控活动前及活动期间的各个食品安全关口,确保

全程受控^[9-11]。

2.1.1 活动前开展的工作

2.1.1.1 强化培训

对食品从业人员(管理人员、厨师及服务人员,包括新参加和临时参加工作人员)进行统一上岗前再培训,进一步提高食品安全及疫情防控意识。

2.1.1.2 严查资质

检查所有从业人员所持健康证明,发现证件不齐或无效的责令调离岗位。检查每个餐饮保障点食品及食品原料的采购索证、验收台账与库房储存情况,严格落实军队采购管理要求,发现不合格进货立即清退。

2.1.1.3 食谱把关

对活动期间的拟定食谱进行审查并提出审查意见,对供应的品种、数量与加工制作场所及加工条件不相符的、易引起食物中毒或其他食源性疾病的、无法保证制作完毕后在规定时间内食用的,以及外购的散装畜禽类肉制品等建议调整。

2.1.2 活动期间卫生监督关键点

2.1.2.1 检查从业人员个人卫生和操作行为

个人卫生包括头发、指甲、手部、工作服、帽、口罩等的卫生情况,重点检查不卫生行为,如带病上岗、操作时不规范穿戴工作服帽,未按规定洗手,违规佩戴戒指、手镯、手链、手表等饰物,以及工作区吸烟、随地吐痰等,发现时立即纠正。采用跟班作业方式检查从业人员操作情况,包括食品及原料的整理、清洗、切配、熟制、暂存、备餐等工作环节以及各类洗涤、保温及消毒设施、工作台、储藏柜、工用具、容器及餐饮具的使用情况,随时纠正不当操作。

2.1.2.2 督促落实食品采购索证、台账及留样制度

要求每个餐饮单位设立专人对进货凭证进行验收登记保管,落实感官检查和台账登记,对每餐供应食品留样 48 h 备查。检查每批食品 and 食品原料,发现无标签、无生产日期、无保质期、无厂名厂址的预包装食品,或包装破损、感官异常、使用非食品包装材料包装等感官检查不合格的食品或原料,立即要求停止使用并追查责任。

2.1.2.3 每日开展关键项目抽检

每日开展食品原料、半成品及成品的抽检,检测项目包括农药残留、亚硝酸盐、甲醛、二氧化硫、吊白块(甲酰次硫酸氢钠)、牛乳质量、豆浆生熟度、瘦肉精、食用油脂酸价和过氧化值、极性组分、急性毒物等。

2.1.2.4 随时开展食品加工供应相关环节抽检

现场卫生监督过程中同步开展,对食品烹调加工时间和温度、食品保存时间和温度、餐饮具消毒

时间和温度、食品热加工温度、食品专间室内温度等进行检查和测定,抽查配制的消毒液浓度、紫外线灯照射强度、熟食品容器和公用餐具洁净度等,发现不合格的及时纠正。

2.1.2.5 每日评估

每日与有关餐饮负责人通报监督检查情况并评估整改效果,制定下一步改善策略。

2.2 餐饮单位新冠疫情防控督导

依据新型冠状病毒肺炎疫情防控标准和技术指南,科学分析餐饮环节容易导致疫情传播的风险点并开展督导^[12-13]。

2.2.1 加强从业和就餐人员管理

指导建立上岗员工健康登记制度并开展日常健康状况监测,做好负责食材配送、厨余垃圾清运等外来人员的登记管理,查验核酸报告、健康码和行程码;指导从业和就餐人员做好个人防护,注意个人卫生(尽量避免用手触摸口、眼、鼻)。加强手部卫生,勤洗手、勤消毒。指导就餐人员保持安全距离,避免非必要身体接触。落实分餐制度,不宜分餐的(如火锅)提供公勺公筷。

2.2.2 严格食材管控

根据活动禁止使用进口冷链食品以及来自疫情中、高风险地区冷链食品的要求,对每批次食材进行排查,先后排查出产自南美洲等地的牛肉、鸡肉、虾等食材并做妥善处理。加强对食材从接收到入库之前的外包装消毒,不随意打开冷链食品外包装,食品尤其是肉类食品放入冷柜前必须去除外包装。

2.2.3 制定完善疫情应急处置预案

规定当出现人员健康状况异常、物品可疑或接到对人、物进行协查排查的通知时,应立即启动应急预案,迅速报告,对异常人员第一时间隔离,启动流行病学调查。对可疑物品采取封存、无害化处理及全面消毒等各项措施,并教授处置人员做好全程个人防护。

2.2.4 其他

做到勤通风、勤消毒,保持食品储存、运输、加工场所及就餐场所的环境卫生。

2.3 野外饮食安全保障

开展野外饮食安全保障的总体思路是:以实战化条件为前提,指导餐饮服务单位通过可行的卫生措施改善卫生水平,达到食品安全要求,同时兼顾疫情防控要求。

2.3.1 指导野外餐饮单元开设选址

在限定区域内选择地势高、上风向、光照较好、远离污染源(距离厕所、污水坑、垃圾场等至少50 m)、地面条件较好的位置搭设帐篷,必要时对周边外环

境进行消杀灭处理^[14]。

2.3.2 做好环境卫生管理

指导场地采用覆盖方式避免扬尘污染,条件不具备的情况下天气干燥时勤洒水,保持地面潮湿;雨天时做好食品容器和食品本身的防雨措施,避免食品淋雨或沾染雨水。

2.3.3 保障加工用水及食材安全

由于野外供应的储运水难以做到定期规范消毒和及时更换,食品加工使用经检验合格的桶装纯净水;食材选用商品化、定型包装或真空包装的半成品净菜,或者事前清洗干净的半成品食材,带到现场后直接炒制或炖煮加工,减少食材加工的中间环节,降低因清洗不干净或粗加工不合规造成的风险。

2.3.4 保障运输前送环节的食品安全及人员就餐过程卫生

选用性能良好的运输工具和容器具,做到洁净密封,保温保鲜、防腐败变质、防污染外溢。保证规定时限内送达,引导官兵及时用餐(2 h内食用),保持手部卫生。

2.3.5 指导智能化餐厨设备使用

会同管理人员和操作人员熟悉新型炒菜机器人的工作原理,分析风险控制环节并采取针对性措施,包括炒菜容器的清洁、炒制时间和温度的把握,以及炒制成品免受热源柴油气味的污染。

3 经验与借鉴

保障食品安全事无巨细重在落实。多年来军队已经在重大活动食品安全保障方面积累了丰富经验,形成了有效的卫生要求体系^[15]。作为现场保障人员,应当结合实际因地制宜地将要求落到实处、发挥作用。

3.1 食品安全意识和态度

活动主办单位负责人及食品从业人员自身的食品安全意识和态度,直接影响卫生要求的落实。保障人员应当利用和创造机会,提高各级负责人对食品安全的重视程度,促进他们对监督保障工作的理解配合。应加强活动前从业人员的再培训,本次保障开始前,我们多次开展讲座、组织座谈,根据活动特点和要求讲解食品安全和疫情防控面临的新形势新问题,结合处置的重大食品安全事故分析警示,取得良好效果。

3.2 提升卫生监督指导能力

保障人员应不断提升卫生监督指导能力,促进卫生要求落实。要树立依法依规履职的观念,必须具备较高的卫生法律素质和专业技术能力,能够敏锐发现问题、判别出问题的性质和严重程度、并提

出解决问题的建议。本次保障实践给了我们锻炼提高的契机,活动在新冠疫情防控背景下进行,规模大时间长,各个阶段人、物、环境、设施设备等条件变化巨大,面临很多复杂问题。例如新型热食快餐保障系统的使用带来的卫生问题是我们首次遇到,在本单位及军内多名专家指导下,我们最终给出一系列可行性解决方案,有效指导了餐饮单位落实卫生要求,保障了食品安全。

3.3 加强卫生管理

加强保障人员自身管理以及食品从业人员的卫生管理,树立良好形象。特别是本次活动的野外食品加工及就餐环节是全程开放式作业,各级领导和代表会不定时从不同方向前来观摩、检查和指导,场内有监控,空中有无人机摄像。保障人员工作期间要保持军容风纪严整,证照配饰齐全;要监督从业人员全程规范穿戴工作服帽、手套和口罩;坚决杜绝聚众聊天、打闹、玩手机、吸烟、随地吐痰等不良行为,通过注重细节展现卫生保障工作水平。

参考文献

- [1] 黄留玉,滕光生.军队疾病预防控制[M].北京:人民军医出版社,2013.
HUANG L Y, TENG G S. Military disease prevention and control[M]. Beijing: People's Military Medical Press, 2013.
- [2] 张人甲,刘全斌,苏璞,等.军队重大活动饮食卫生监督的实践[J].中国卫生监督杂志,2014,21(2):181-183.
ZHANG R J, LIU Q B, SU P, et al. The practice of food hygiene surveillance in major activities of the army[J]. Chinese Journal of Health Inspection, 2014, 21(2): 181-183.
- [3] 秦宇,靳雪松,王国营,等.某部重要会议活动卫生安全保障模式的建立与效果评估[J].解放军预防医学杂志,2013,31(5):396-399.
QIN Y, JIN X S, WANG G Y, et al. Establishment and assessment of a hygienic safety support model for important events [J]. Journal of Preventive Medicine of Chinese PLA, 2013, 31(5): 396-399.
- [4] 陈永红,魏德江,陈琼,等.野外驻训重大活动卫生防疫保障的做法与体会[J].中华卫生杀虫药械,2019,25(6):594-596.
CHEN Y H, WEI D J, CHEN Q, et al. The practice and experience of health and epidemic prevention and security in field training and major activities of the army [J]. Chinese Journal of Hygienic Insecticides & Equipments, 2019, 25(6): 594-596.
- [5] 魏强,朱昱璇.HACCP体系在高校食堂新冠疫情防控中的应用探索[J].高校后勤研究,2020(12):11-15.
WEI Q, ZHU Y X. Exploration of HACCP system applied to COVID-19 epidemic prevention and control in college canteens [J]. University Logistics Research, 2020(12): 11-15.
- [6] 裘胜.常态化疫情防控时期的食品安全问题及对策[J].食品安全质量检测学报,2021,12(15):6228-6232.
QIU S. Food safety problems and countermeasures in the period of normalized epidemic prevention and control [J]. Journal of Food Safety & Quality, 2021, 12(15): 6228-6232.
- [7] 马玉萍,杨林,祁向丽,等.HACCP在部队重大活动食品安全保障中的实践与体会[J].西南国防医药,2012,22(12):1419-1421.
MA Y P, YANG L, QI X L, et al. The practice and experience of HACCP system applied to food safety guarantee in major activities of the army [J]. Medical Journal of National Defending Forces in Southwest China, 2012, 22(12): 1419-1421.
- [8] 全国人民代表大会常务委员会.中华人民共和国食品安全法[Z].2021.
Standing Committee of the National People's Congress. Food safety law of the People's Republic of China[Z]. 2021.
- [9] 中国人民解放军总参谋部,中国人民解放军总后勤部.后发[2011]6号军队卫生监督规定[Z].2011.
General Staff Department of PLA, General Logistics Department of PLA. Provisions on military health supervision[Z].[2011]No. 6 issued by General Logistics Department of PLA, 2011.
- [10] 中华人民共和国卫生部.卫生监督员系列培训教材-食品卫生监督[M].北京:法律出版社,2007:276,361.
Ministry of Health of the People's Republic of China. Series of training materials for health supervisors-food hygiene surveillance [M]. Beijing: Law Press-China, 2007: 276, 361.
- [11] 国家市场监督管理总局.餐饮服务食品安全操作规范[Z].(2018-10-01)[2022-06-21].
State Administration for Market Regulation. Food safety practice code in catering service[Z]. (2018-10-01) [2022-06-21].
- [12] 中华人民共和国国家卫生健康委员会,国家市场监督管理总局.食品安全国家标准食品冷链物流卫生规范:GB31605—2020[S].北京:中国标准出版社,2020.
National Health Commission of the People's Republic of China, State Administration for Market Regulation. National food safety standard-Hygenic code of food cold-chain logistics: GB 31605—2020[S]. Beijing: Standards Press of China, 2020.
- [13] 中华人民共和国北京海关.冷链食品生产经营新冠病毒防控技术指南[Z/OL].(2022-01-05)[2022-06-21].http://shenzhen.customs.gov.cn/beijing_customs/434756/jgjm/3806192/4106732/index.html.
Beijing Customs District P. R. China. Technical guide of COVID-19 prevention and control in production and management of cold-chain foods[Z/OL].(2022-01-05)[2022-06-21]. http://shenzhen.customs.gov.cn/beijing_customs/434756/jgjm/3806192/4106732/index.html.
- [14] 胡艳,于泱,高珊,等.战时饮食安全保障的思考[J].灾害医学与救援:电子版,2016,5(1):53-55.
HU Y, YU Y, GAO S, et al. Reflections on food safety guarantee in wartime [J]. Disaster Medicine and Rescue: Electronic Edition, 2016, 5(1): 53-55.
- [15] 袁永林.适应形势 加强建设 严格执法 努力开创军队卫生监督工作新局面[J].解放军预防医学杂志,2004,22(5):321-323.
YUAN Y L. Adapt to the situation, strengthen the construction, enforce the law strictly and strive to create new horizons of military health supervision [J]. Journal of Preventive Medicine of Chinese PLA, 2004, 22(5): 321-323.