

广州第 16 届亚运会指定餐饮接待单位食品卫生状况分析

彭志丽 丛黎达 林晓华

摘要 :目的 了解 16 届亚运会赛事期间指定餐饮接待单位食品的卫生状况 ,分析亚运期间食品卫生保障措施的可行性。方法 随机无菌抽取第 16 届亚运会赛事期间指定餐饮接待单位提供给涉亚人员的直接入口食品 ,并对其检验结果作比较分析。结果 共抽检食品 197 宗 ,合格 173 宗 ,合格率为 87.82% ,稍高于亚运前的监测结果 ,两者间差异无统计学意义($P>0.05$) ;各类食品的合格率以糕点最高 ,为 96.15% ,其合格率间差异有统计学意义($P<0.01$) ;不同供餐形式(自助餐、盒饭、点餐)食品的合格率间差异无统计学意义($P>0.05$) ;不同星级(3 星级、4 星级、5 星级)酒店食品的合格率间差异也无统计学意义($P>0.05$)。结论 16 届亚运会的食品卫生保障形式是可行的 ,但在大型活动供餐中 ,应尽量减少供应生食水产品等高风险食品。

关键词 亚运 指定餐饮业 食品卫生

中图分类号 R126.4 文献标识码 B 文章编号 :1009-9727(2012)3-374-02

Hygienic inspection of foods designated for the 16th Asian Games in Guangzhou. PENG Zhi-li , CONG Li-da , LIN Xiao-hua. (Guangzhou Municipal Center for Disease Control and Prevention , Guangzhou 510440 , Guangdong P. R. China)

Abstract :Objective To inspect the hygienic conditions of foods produced by catering industries designated for the 16th Asian Games and analyze the feasibility of food safety measures during during 16th asian Games. Methods The foods samples produced by catering industries designitated for the 16th Asian Games were randomly selected during 16th Adian Gamex and tested. The results were comparative analyzed. Results Totally 197 samples collected during 16th Asian Game were inspected an d 173 were qualified with a qualification rate of 87.82% , a little higher than that moniitored before the Games but without significant differeence ($P=0.585$). The qualification rate of cakes and pastry was the highest (96.15%)and the rates among different kinds of foods were significantly different($P=0.009$). The quaoification rates among different meal ways and among hotels of diffent stars showed no significant differences ($P=0.253$ $P=0.674$). Conclusion The safeguard measures for food hygiene during the 16th Asian Games are feasible.

Key words: Asian Games ;Designated catering industry ;Food Hygiene

2010 年广州迎来了第 16 届亚运会及亚残运会 ,广州市各卫生部门加强监督监测的力度 ,保障国运动员及宾客的食品安全。现将部分指定接待餐饮单位在亚运赛事期间的食品卫生状况分析如下 ,为今后的重大活动的食品卫生保障提供经验参考。

1 对象与方法

1.1 调查对象 调查第 16 届亚运会期间由广州市卫生局发证监管的指定餐饮接待单位卫生状况。

1.2 调查方法 随机无菌抽取第 16 届亚运会赛事期间指定接待餐饮单位提供给涉亚人员的直接入口食品 ,根据相关标准进行检验及评价 ,检测项目主要为菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌 ,部分生冷食品开展副溶血弧菌、霍乱弧菌及单核细胞增生李斯特菌的检测。评价标准主要有《熟肉制品卫生标准》(GB2726-2005)、《生食海水产品卫生要求》(DBJ440400/T 31-2009)、《冷冻饮品卫生标准》(GB 2759.1-2003)及《糕点、面包卫生标准》

(GB7099-2003)。

1.3 统计学分析 应用 EXCEL 对数据进行录入及处理 ,应用 SPSS11.0 对数据进行统计分析 ,数据间的比较采用卡方检验。

2 结果

2.1 指定餐饮接待单位亚运会比赛前后食品监测结果 2010 年 7 月对由广州市卫生局发证监管的 16 间指定接待餐饮单位进行了赛前食品卫生监测 ,共抽检直接入口食品 75 宗 ,合格 64 宗 ,合格率为 85.33% ;亚运会赛事期间随机抽检该 16 间指定接待餐饮业供给涉亚人员的直接入口食品 197 宗 ,合格 173 宗 ,合格率为 87.82% ,亚运会赛事期间的合格率高于亚运会赛前的 ,两者间的差异无统计学意义($\chi^2=0.299$ $P=0.585$)。

2.2 不同类别食品及不同供餐形式食品监测结果 熟食品、生冷食品(生吃蔬菜、沙拉、寿司、凉拌菜、现榨果蔬汁)、糕点三类食品中 ,糕点的合格率最高 ,三

作者单位 广州市疾病预防控制中心 广东 广州 510440

作者简介 彭志丽(1977~) ,女 ,硕士 ,主管医师 ,主要从事食品卫生监测工作。

类食品的合格率间差异有统计学意义($\chi^2=9.401$ $P=0.009$)。指定接待餐饮单位在亚运会赛事期间的供餐形式主要有自助餐、点餐及盒饭,三者合格率间差异无统计学意义($\chi^2=2.752$ $P=0.253$) ,见表 1。

2.3 不同星级酒店食品监测结果 指定接待的餐饮单位主要来自 3~5 星级酒店内的餐厅,三者合格率间差异无统计学意义($\chi^2=0.790$ $P=0.674$) ,见表 2。

表 1 不同类别食品及不同供餐形式食品抽检结果

Table 1 Comparisons of test results between all kinds of food and different forms of feeding during the Asian Games

项目	抽检宗数	合格宗数	合格率(%)
Item	No.exam	No.qualified	Rate
食品种类			
Type of food			
熟食品 Cooked food	99	88	88.89
冷食品 Cold food	46	35	76.09
糕点 Cake	52	50	96.51
合计 Total	197	173	87.82
用餐形式			
Form of food			
自助餐 Self-served	110	100	90.91
点餐 Ordered	69	57	82.61
盒饭 Snack	18	16	88.89
合计 Total	197	173	87.82

表 2 不同星级酒店餐饮食品监测结果比较

Table 2 Comparisons of test results between different star hotels

项目	抽检宗数	合格宗数	合格率(%)
Grade	No.exam	No.qualified	Rate
3 星级 Three stars	51	43	84.31
4 星级 Four stars	64	57	89.06
5 星级及以上 Above	82	73	89.02
合计 Total	197	173	87.82

3 讨论

指定餐饮接待单位亚运会比赛前后食品监测结果两者间合格率的差异无统计学意义,主要因为接待单位均为食品卫生监督量化分级 A 级单位,日常卫生管理制度及设备设施等都必须达到“优秀”级别。餐饮环节食品安全风险事件的风险水平评估结果显示,餐饮业发生细菌性食物中毒为极严重风险事件^[1]。

亚运赛事期间抽检的熟食品、生冷食品和糕点三类食品中,生冷食品的合格率最低,仅为 76.09%,这类不合格样品主要为大肠菌群超标,这主要是因为该类食品是经人手加工后直接食用,由加工人员的手带入的细菌没被杀灭,同时这类生吃食品自身的含菌量比较高,所以该类食品属于极高风险食品,在大型活动中不建议提供该类食品给宾客食用。熟食品的合格率(88.89%)与日常水平接近,2009 年 A 级餐饮单位熟食品抽检的合格率为 87.50%^[2],这说明 A 级餐饮单位的管理水平相对稳定,所以卫生部门要求涉亚餐饮接待单位必须为食品卫生监督量化分级 A 级单位是

合理的。

合格率最高的餐饮形式是自助餐食品,为 90.91%,其次是盒饭,为 88.89%,自助餐和盒饭的菜式多数为经过高温烹调后才提供食用的蒸、炒、闷、炖类食品,而且自助餐食品还要求水浴保温在 70℃ 以上并且供餐时间不超过 3h,盒饭供食用时的食物中心温度也要求必须达到 70℃ 以上,这些措施都有利于提高食品的合格率。

不同星级酒店合格率间差异无统计学意义。这主要是因为该 16 间涉亚餐饮单位虽然来自不同星级酒店,但餐厅都达到食品卫生监督量化分级 A 级水平。

综上所述,在遇到大型活动的卫生保障时,卫生部门应首先确立接待单位的准入条件,先对接待单位进行现场考察,主要观察其硬件是否符合要求,日常卫生管理、员工卫生意识、培训制度的等是否完善,其次要结合主办单位确定供餐模式,尽量采用最安全的供餐模式;再次是要结合实际情况审查菜单,如果是大型的聚餐,不建议提供高风险食物例如生吃水产品、凉拌菜及需分切加工的烧烤酱卤熟食等;同时派卫生监督员驻点监督从原料验收到餐桌的整个过程,不定时监测食物中心温度,保证热食食品供应食用时中心温度达到 70℃ 以上,冷食食品如凉菜等应实行 10℃ 以下冷链控制^[3],并做好食品留样工作。在 16 届亚运会及亚残运会赛事期间,运动员及各国宾客均未发生集体食物中毒事件,说明上述的卫生保障方式是可行的,但还是应结合实际情况做好卫生保障工作,降低风险,以保证每一位来宾的食品安全。

参考文献:

[1] Gu JQ, Mao XW, Wu DP. Food safety risk assessment of catering in 2010 Guangzhou Asian Games [J]. South China Journal of Preventive Medicine 2010, 36(2): 57-59. (In Chinese)
(古剑清,毛新武,吴德平. 2010 年广州亚运会餐饮环节食品安全风险识别与评估[J]. 华南预防医学 2010, 36(2): 57-59.)
[2] Li YL, He JY, Liang J. Analysis of monitoring Grade A Units in Quantified Classification of Food Hygienic Supervision of Guangzhou in 2009 [J]. South China Journal of Preventive Medicine 2010, 36(2): 55-59. (In Chinese)
(李意兰,何洁仪,梁骏. 2009 年广州市食品卫生监督量化分级 A 级单位监测结果分析[J]. 华南预防医学 2010, 36(2): 55-59.)
[3] Xie GX, Zhou ZX, Sun M et al. Discussion on technical measures of Food hygiene security of Banquet [J]. Chinese Journal of Health Inspection 2005, 12(3): 212-214. (In Chinese)
(谢国祥,周自新,孙敏,等. 大型宴会配送餐卫生保障技术性措施探讨[J]. 中国卫生监督杂志 2005, 12(3): 212-214.)

收稿日期: 2011-11-02 编辑: 邢翀