

中山市餐饮具集中消毒单位卫生状况调查

陈焕娟¹, 梁军宏²

摘要 目的 调查中山市餐饮具集中消毒单位的卫生状况,为市民用上安全卫生的消毒餐饮具和规范该行业的管理提供依据。方法 对全市 23 个餐饮具集中消毒单位进行调查,监测其提供的餐饮具,对其生产场所进行卫生学调查,调查从业人员健康证上岗情况,采用问卷调查方式调查从业人员的卫生知识知晓率,统计集中消毒餐饮具与普通消毒餐饮具的监测数据,分析两者的差别。结果 该市餐饮具集中消毒单位生产的餐饮具卫生感官指标合格率为 100%,消毒合格率为 100%;52.17%的餐饮具集中消毒单位选址布局合理,仅 34.78%的餐饮具集中消毒单位卫生设施完善,使用符合《生活饮用水卫生标准》的自来水来清洗餐饮具的单位为 100%,餐饮具集中消毒单位从业人员持有效健康证上岗率仅为 13.46%,卫生知识知晓率为 90.13%;集中消毒餐饮具与普通消毒餐饮具的大肠菌群阳性率构成差异有统计学意义($\chi^2=244.18$ $P<0.001$)。结论 该市餐饮具集中消毒单位生产的餐饮具符合国家卫生标准,但存在选址布局欠合理、卫生设施欠完善、从业人员未实现持健康证明上岗等问题。

关键词 餐饮具 集中消毒

中图分类号 R155.6+5 文献标识码 B 文章编号 1009-9727(2012)2-254-02

Survey of hygienic conditions of tableware disinfection unit in Zhongshan City. CHEN Huan-juan, LIANG Jun-hong (Zhongshan Municipal Center for Disease Control and Prevention, Zhongshan, 526403, Guangdong, P. R. China)

Abstract Objective To survey the hygienic conditions of centralized tableware sterilization units in Zhongshan City. Methods Hygienic conditions of tableware disinfection in 23 centralized tableware sterilization units in Zhongshan were surveyed including the sanitary status of working places, the health certificates of the workers, the sanitary knowledge and the record of inspection. Results The qualification rates of sensory sanitary indicators and sterilization were all 100%. The location qualification rate was 52.17% and the only 34.78% of the sterilization facilities were sound. While there was only 13.46% of the employees had valid health certificate and the sanitary knowledge of the workers was 90.13%. The detection rates of coliform on tableware in centralized sterilization units and ordinary sterilization units showed significant differences ($\chi^2=244.18$ $P<0.001$). Conclusion There are sanitary problems in tableware sterilization in centralized sterilization units including improper selection of sterilization sites, unsound sterilization facilities and low sanitary certificate rate of the workers.

Key words: Tablewares, Centralized sterilization

餐饮具集中消毒行业是一个新兴行业,近几年,随着行业的不断发展,存在的问题也屡见不鲜。该市从 2007 年开始陆续有集中消毒餐饮具出现在餐桌上,并有企业开始提供这类产品供农庄等中小型餐饮场所使用。为了解该市餐饮具集中消毒单位的卫生状况,保障市民用上安全卫生的集中消毒餐饮具,开展该项调查。

1 对象与方法

1.1 研究对象 中山市已经取得工商行政部门登记注册的 23 个餐饮具集中消毒单位。

1.2 方法

1.2.1 餐饮具卫生状况 在全市 23 个集中消毒单位的成品间进行抽检,各采集 10 份餐饮具,依据 GB14934-1994《餐(饮)具消毒卫生标准》,采用纸片法对抽取的餐饮具进行感官指标和大肠菌群指标检测,未检出大肠菌群则判断为该餐饮具消毒合格。

1.2.2 现场调查 对餐饮具集中消毒单位的选址、布局、消毒工艺流程、卫生设施进行现场卫生学调查。

1.2.3 从业人员调查 对从业人员持证上岗情况进行调查,用问卷调查方式调查从业人员的卫生知识知晓情况,问卷内容包括:从业人员的个人卫生知识、餐饮具消毒常识、消毒方法、消毒后的保管、相关的法律常识等,整个问卷采用 15 道判断题,以调查人员一对一访谈的形式完成。

1.2.4 在城区东、南、西、北片和乡镇抽取使用集中消毒餐饮具与普通消毒餐饮具的餐饮单位的消毒效果监测数据,对两者的大肠菌群阳性率进行统计分析。

2 结果

2.1 餐饮具监测情况 在 23 个餐饮具消毒单位共抽取 230 份餐饮具进行检测,感官指标合格 230 份,合格率为 100%;全部未检出大肠菌群,消毒合格率为 100%。

2.2 现场调查

2.2.1 选址布局 现场检查的 23 个餐饮具消毒单位中,选址布局合理的有 12 个,占 52.17%。

2.2.2 卫生设施 23 个单位中,卫生设施完善的有 8 个,占调查单位总数的 34.78%。

作者单位:1.中山市疾病预防控制中心,广东 中山 528403; 2.中山市卫生监督所,广东 中山 528403

作者简介:陈焕娟(1969~),女,主管医师,主要从事食品卫生工作。

2.2.3 消毒产品的使用 所调查的 23 个餐饮具消毒单位所采用的清洗消毒剂基本上都是去污粉、浸泡粉,生产厂家是化工厂或是化妆品厂,不是取得消毒产品生产企业卫生许可证的卫消字号的消毒剂。餐饮具消毒单位未能提供去污粉及浸泡粉是否符合消毒产品卫生要求的相关证明。

2.2.4 生产用水 受调查的餐饮具消毒单位全部采用市政供水系统。符合《生活饮用水卫生标准》。

2.2.5 从业人员 调查的 23 个餐饮具消毒单位中,从业人员持有效健康证上岗的仅有 2 个单位,占调查总数的 8.70%,在调查的 260 名从业人员中,持有效健康证上岗的仅 35 名,占调查总数的 13.46%,现场抽取 102 名从业人员进行消毒卫生知识和食品卫生知识知晓情况问卷调查,知晓率为 90.13%。

2.2.6 在城区东、南、西、北片抽取使用集中消毒餐饮具的餐饮单位 67 间次 805 份样品,合格 767 份,大肠菌群阳性 38 份;乡镇抽取 95 间次 1 170 份样品,合格 1 108 份,大肠菌群阳性 62 份。用相同的方法抽取使用普通消毒餐饮具的城区餐饮单位 60 间次 1 052 份样品,合格 792 份,大肠菌群阳性 260 份;乡镇抽取 91 间次 931 份,合格 753 份,大肠菌群阳性 178 份。全市共抽取使用集中消毒餐饮具的餐饮单位 162 间次 1 975 份,合格 1 875 份,大肠菌群阳性 100 份,阳性率 5.06%;使用普通消毒餐饮具的餐饮单位 151 间次 1 983 份,合格 1 545 份,大肠菌群阳性 438 份,阳性率 22.09%,大肠菌群阳性率构成差异有统计学意义($\chi^2=244.18$ $P<0.001$)。

3 讨论

上述调查结果表明该市餐饮具消毒合格率为 100%,与其他城市同类产品相比,合格率较高。苏州市检测 7 家集中式消毒餐饮具机构生产的餐饮具 252 件,合格 206 件,合格率 81.75%^[1],某市共监测 10 家单位,124 件餐具,只有 3 家单位合格,其他单位均不合格,有一家单位的 15 件餐具均不合格^[2]。一般的中小型餐饮单位因为厨房的经营面积相对较小,没有设置专门的洗消间,餐饮具的洗涤池与洗肉、洗菜池混合使用,容易造成交叉污染,集中消毒餐饮具与普通消毒餐饮具的大肠菌群阳性率的统计分析结果显示,集中消毒餐饮具比普通消毒餐饮具消毒效果好,值得推广。但集中消毒行业的卫生依然存在隐患,所以一定要规范该行业的管理。

2004 年 5 月国务院对行政审批项目进行全面清理,发布《第三批取消和调整行政审批项目的决定》,《消毒管理办法》设定的消毒服务机构卫生许可、消毒服务人员资格认定被列入此次取消的范围之内。至此,卫生行政部门对于消毒服务机构及其从业人员的监管由事先许可改为事后监管,为这一行业的监管带来诸多困难^[3],也呈现多方问题。该市的餐饮具消毒行业从 2007 年兴起到 2010 年 5 月,一直没有明确的法律法规对该行业进行监管,没有准入制度,没有卫生监督规范,他们只要到工商行政部门登记注册就可以经营,结果导致餐饮具集中消毒行业的经营条件参差不齐^[4]。2010 年 5 月 11 日卫生部办公厅印发了《餐饮具集中消毒单位卫生监督规范(试行)》的通知,该规

范的出台,为餐饮具集中消毒单位提供准入平台。但该规范的职能分工比较含糊,工商行政部门、卫生监督部门、食品药品监管部门都是规范里包含的职能部门,多部门负责,处理问题复杂,应该落实到专一部门监管,提高准入门槛,不合要求不予登记注册。

根据规范要求,针对该市餐饮具集中消毒单位存在的问题,提出以下建议:第一,相关职能部门应该严格把好准入关,选址不合理,经营面积达不到 200 平方米的,坚决不许经营;第二,一定要按清洗消毒流程设置回收粗洗间(区)、清洗消毒间(区)、包装间(区)、成品间、包材间,各功能间布局要合理,面积要与生产规模相适应;第三,完善卫生设施,增设防尘、防蚊蝇的纱门、纱窗,生产加工场所及所有的设备、工用具要每天清洗干净,清除卫生死角;第四,规范使用符合国家卫生标准和卫生规范的消毒产品,定期对其使用的去污粉、浸泡粉及吹干剂等,进行抽样检测,不合国家标准的坚决不许使用;第五,消毒包装好的餐饮具要标明生产日期和保质期,注意运输过程的卫生,防止二次污染;第六,加强企业的卫生管理,加强从业人员的卫生知识培训,从业人员一定要持有效的健康合格证上岗;第七,加强对餐饮具集中消毒单位的监督检查,督促各单位建立健全自身产品检验室,配备检验人员,规范开展产品自检工作,没有条件的经营单位应该委托有资质的卫生检验机构进行检验;第八,政府相关的职能部门应该加大监管力度,防止地下工厂生产的餐饮具流入市场,保障广大人民群众的身体健

参考文献:

- [1] Tian LQ, Zhang N. Present situation investigation of disinfection tableware in Suzhou [J]. JIANGSU JOURNAL OF PREVENTIVE MEDICINE 2009, 20(2): 48-49. (In Chinese)
(田礼钦, 张宁. 苏州市餐饮具集中式消毒现状调查[J]. 江苏预防医学 2009, 20(2): 48-49.)
- [2] Li M, Chen J, Zeng QY. Tableware decontamination vehicle associated health condition investigation on the industry in some city [J]. CONTEMPORARY MEDICINE 2009, 15(3): 135. (In Chinese)
(李蒙, 陈君, 曾庆元. 某市餐饮具集中洗消行业卫生状况调查[J]. 当代医学 2009, 15(3): 135.)
- [3] Li JL, Chen Y. Tableware concentration disinfection unit the status and management measures in Songjiang Shanghai [J]. JOURNAL OF APPLIED PREVENTIVE MEDICINE 2011, 17 (1): 45-46. (In Chinese)
(李嘉凌, 陈艳. 上海市松江区餐饮具集中消毒单位现况及管理对策[J]. 应用预防医学 2011, 17(1): 45-46.)
- [4] Pan HS. District tableware focus on the cleaning and disinfection of the management status in Shenzhen baoan [J]. CHINA MEDICAL HERALD 2010, 7(12): 112. (In Chinese)
(潘海珊. 深圳市宝安区餐具集中清洗消毒管理现状 [J]. 中国医药导报 2010, 7(12): 112.)

收稿日期 2011-10-17 编辑 吴中菲