

· 部队卫生 ·

某部大型军事活动食品安全风险管理

周东明, 梁洪军, 唐雨德, 魏德江

【摘要】 目的 探讨某部大型军事活动食品安全风险评估识别与管理措施效果,为今后类似大型的非战争军事行动饮食卫生保障提供借鉴和参考。方法 应用食品安全风险评估原理,识别部队集结期间的食品安全风险,采取有效的风险管理措施,应用于饮食卫生保障的全过程。结果 (1)在环境条件、食堂结构布局、食品采购、储存、加工、餐厨具消毒、卫生管理及会餐准备等各方面均存在食品安全风险;(2)针对食品安全风险,采取制定预案、改善环境、严格食品检疫、严抓卫生制度落实、加强卫生监督监测、加强炊事人员卫生知识培训以及做好集体会餐的卫生保障等有效的风险管理手段;(3)通过风险管理措施,环境明显改善,苍蝇密度大为降低,食品检验合格率提高,卫生知识培训合格率、食品储存合格率、食品留样合格率、餐厨具消毒合格率、食品抽检合格率均达 100%,无食物中毒及食源性疾病的发生。结论 采取的风险管理措施切实有效,确保了参演部队的食品安全。

【关键词】 军事活动;食品安全;风险管理

【中图分类号】 R821.6 【文献标志码】 A doi:10.3969/j.issn.1672-271X.2013.02.042

某部举行大型军事活动,部队集结地域环境恶劣,参演人员多,居住条件艰苦,训练时间跨越春、夏两季,持续时间长。食品集中采购,品种繁多,货源质量不一,检测设备和手段有限。就餐食堂临时改建,功能设置受限,卫生设施不足,食品储存和加工过程容易造成交叉污染。天气炎热,蚊蝇孳生。不同参演单位卫生管理相对分散,整个参演部队的食品安全形势不容乐观,需要采取严格的管理与控制措施。饮食保障组结合国内外食品安全风险评估的新理论和参演部队的实际情况,建立了食品安全风险管理系统,对食品采购、供应、加工、储存和餐厨具消毒过程进行风险识别,提出风险管理措施,保证了参演部队的食品安全^[1-3]。

1 食品安全风险识别

1.1 环境条件 部队集结地域自然环境条件差,地面坑洼不平,周围杂草丛生;污水及食堂泔水通过明沟排放,臭气熏人;垃圾堆放地距食堂不足 50 米,蚊、蝇密度大大高于标准。

1.2 食堂结构布局与设施 食堂为临时修建,未按照卫生学要求进行有效的预防性卫生监督,操作场所未严格按照食品加工程序,即生进熟出的流程布局^[4]。食品制作间为敞开式整体结构,面积小于军队有关标准要求^[4],功能区设置不足且不尽合理。制作间未安装空调等降温设备,未按要求设置炊事人员专用的洗手设施,食品清洗水池数量不足。食

堂排水设施简陋,容易堵塞而致污水返流。食品加工及就餐区域无防蝇设施。

1.3 食品采购 参演部队就餐人员多,每天食品需求量大,食品集中采购,食物供给来源扩大,品种繁多,货源质量不一,污染环节增多,不符合卫生要求的食品有可能流入部队^[5]。而检测设备和手段有限,检测人员不足,一旦食品原料中存在致病菌污染、农药及兽药残留等,都将对食品安全带来很大的安全隐患^[6]。

1.4 食品储存 时值夏季,操作间内温度一般在 30~36℃,最高时达 43℃,相对湿度在 65%~80%,且通风不良,使肉类、鸡蛋、果蔬等原料及半成品极易腐败,米、面等主食易发霉变质。冰箱数量有限,冷藏和冷冻食品混合堆积存放,影响食品的卫生质量。

1.5 食品加工及就备餐 操作间内各功能区区分不明显,容易荤素刀板不分。就餐人数多,加工量大,易使食品中心温度达不到规定的要求,或由于备餐区温度高,备餐时间长,食品易变质。

1.6 餐厨具消毒 消毒柜数量不足,消毒工作量大,餐具表面积垢清洗不干净,消毒时间不够,影响消毒效果。对刀、板、分餐勺、盒等的消毒重视不够,易造成交叉污染。

1.7 卫生管理 炊事人员由各单位临时抽调组合而成,卫生素质参差不齐,对饮食卫生知识的掌握不够全面,卫生意识不足,给卫生管理带来一定难度。

1.8 会餐情况 在集结期间,参演部队共举行了两次大的集体会餐,由于天气炎热,备餐时间长,熟食易变质,食品安全风险大为增加。

2 食品安全风险管理

2.1 制定预案 演习前期成立了由食品卫生监督员、军需人员及炊事班长共同组成的饮食卫生安全保障小组,具体负责演习部队食品和饮用水的卫生保障工作。根据演习的任务,结合演习地域的季节和特点,制定了详细的饮食卫生安全保障预案及食物中毒等突发公共卫生事件的应急处置预案,明确人员分工和岗位责任制,并在保障过程中不断完善和补充,为饮食卫生安全提供有力的组织保障。

2.2 改善环境条件 加强食堂及周围场所的环境卫生整治,将食堂周围的垃圾堆放点移至 50 米以外,清除伙房周围的杂草和地面积水,对排放污水及食堂泔水的明沟进行加盖水泥板处理。生活垃圾用袋或桶装,不暴露存放,定点收集,统一集中处理。食堂购置安装足够的灭蝇灯,窗户安装防蝇纱窗,炊事班配备苍蝇拍、苍蝇纸,发现苍蝇及时消灭。防疫人员定期对食堂周围环境和厕所等重点场所实施化学药物喷洒,使蝇密度控制在较低的水平。

2.3 严抓食品卫生检验,严把食品质量关 规定食品的采购必须通过正规渠道进货,对食品供货单位进行严格的资质考核,严禁采购“三无”产品或小摊贩的货物。建立严格的进货验货制度,对每一批进货食品进行严格的现场检查、留样,确保不采购和不使用过期、变质、不洁及可疑食品^[5]。对采购食品进行实验室检测,重点对食品中的农药、兽药残留、毒物以及食品添加剂等进行检测^[7],对不同类食品按规定索取相应的检验检疫合格证明,现场检验有问题的食品一律退货,对实验室检测中发现有问题的坚决不予食用^[8-9]。

2.4 严抓各项卫生制度的落实 针对食品的采购、储存、加工和餐厨具消毒等多个环节,制定卫生管理的各项制度和规定,包括个人卫生、库房卫生、食品加工和烹调、餐饮具洗消、食堂就餐、食品留样及饮水卫生等各个方面,定期检查和督促各项制度的落实,发现问题及时改进。购置足量的消毒柜,督促炊事人员每餐对餐厨具进行彻底的消毒,对消毒效果进行跟踪检测。调运 2 台冷藏车,以解决食品冷藏冰箱不足。

2.5 加强卫生监督 食品卫生监督员参与食谱的审查核定,每天巡查食堂,坚持检查督促与规范服务相结合,加强对食堂加工操作场所的卫生监督,对发现的问题及时提出整改措施。重点检查食品是否腐败变质、食品中心温度是否达标、操作中是否存在交叉污染、消毒设备是否运转正常、消毒时间是否足

够、冷藏设施是否正常运转及食品留样是否规范等。

2.6 加强炊事人员卫生知识培训和健康检查 利用现场授课、个别辅导等多种形式组织炊事人员进行卫生知识培训,内容包括各项卫生制度的学习、饮食饮水卫生安全、常见食物中毒的预防等,提高炊事人员整体卫生知识水平;组织炊事人员进行健康复检,对患有碍食品安全疾病的人员调离炊事岗位,对监督检查中发现的一名手指受伤并发生化脓性感染的患者及时调离炊事岗位。

2.7 做好集体会餐的食品安全保障 认真积极做好会餐食谱的审核工作,注意各种主副食品的搭配,所有食品采取采购、加工后及食用前的三级监督,并对所有的主副食品进行全批次、全品种采样检验和留样。监督炊事人员尽量减少从加工烹饪到食用的时间^[6]。

2.8 加强水源管理,防止污染和投毒 水源由专人负责管理,24 小时值守,由防疫人员负责对水源的消毒和检测,检测项目以毒物指标为主。卫生监督员每天坚持对水源的管理及消毒检测情况进行监督检查,加强对食堂饮用水的监测管理。

3 效果评价

3.1 环境明显改善 通过对环境的认真整治,食堂周围环境卫生整体得到极大的改善。地面平整,污水通过暗沟排放,垃圾定点收集,统一集中及时处理,垃圾堆放地离食堂大于 50 米,食堂及周围环境苍蝇密度大为降低。活动开始初期,垃圾堆放地、厕所及周围环境中苍蝇密度很高,采用粘蝇纸粘捕法测量的蝇密度可达 95 只/张,经过环境整治和消杀灭工作,活动后期蝇密度大为降低,食堂操作间、餐厅、过道等地几乎无蝇,食堂外周及厕所、垃圾坑附近苍蝇很少。

3.2 卫生制度落实,卫生管理规范 通过经常性的卫生监督和卫生知识培训,食堂的各项卫生制度得到很好的落实,卫生管理得到良好的规范,确保在食品的验收、加工、储存、留样、餐厨具消毒等各个环节无监督死角。每天用餐的菜单审查率达 100%,各批次食品进货的索证率达 100%,炊事人员无不良卫生习惯,卫生知识培训率及培训合格率 100%,食品储存合格率 100%,无生熟混放、不按要求存放食物的现象;食品留样率及留样合格率 100%,餐厨具消毒合格率 100%,餐前抽检合格率 100%,饮用水检测合格率 100%。

3.3 食品检验合格率提高 食堂每天采购数十个 (下转第 208 页)

感,实现心理平衡。青年军人之间的友谊是深刻而持久的,它可以成为军人感情的寄托,可以增加归属感。而且,关心他人、理解他人,又促使自己拥有博大的胸怀,从而大大增加自己在生活、学习、训练、工作中的信心和力量,最大限度地减少心理应激和心理危机。但是,现实生活中的每个人都不是完美无缺的,在个性、行为习惯、价值观念和情绪状态等各个方面都会有自己的优点和不足。因此,对他人要有一种宽容的态度,不要期望过高。对他人期望过高,会产生失望感,其结果是使自己的心理平衡受到干扰。

3.5 树立恰当的奋斗目标 青年军人跨入军营都有成功的欲望,但每个人的能力都有一定的限度,都具有优势和劣势两个方面。不对自己过分苛求,把奋斗目标确定在自己能力所及的范围内,使自己通过努力,能最终实现这一目标。成功的体验,对于维持心理健康是极为重要的。相反,如果自不量力,仅凭良好的愿望和热情,盲目地制定宏伟目标,结果是目标落空,在个人心理上蒙受打击,产生挫折,给自信心和心理造成不良影响。此外,树立切实目标,还包括不盲目地与他人竞争,以避免过度紧张。在军营中,有些青年军人常暗示并鼓励自己盲目地与他人竞争。然而,正如前面所指出的,每个人的精力有限,优势各异,如果事事竞争,不可避免地会受到一些挫折、失败,会使自己终日生活在紧张状态之中,对心理健康极为不利。

(上接第 205 页)

品种数千公斤的食品,在活动初期的半个月,不合格食品的检出率为 1.90% (13/683),其中猪、牛等畜肉及其产品 2.07% (3/145),禽产品 1.61% (1/62),水产品 1.94% (2/103),蔬菜水果 1.74% (5/287),预包装食品及调料 2.32% (2/86),米、面、蛋类、奶类及豆制品未检出不合格食品。经过采取风险管理措施后,不合格食品的检出率大大降低,到活动后期基本未检出不合格食品。

3.4 未发生食物中毒及食源性疾病 历时 2 个多月的演习活动顺利结束,由于采取行之有效的食品安全风险管理措施,活动期间未发生一例食物中毒及食源性疾病,保障了参演部队官兵的身体健康,确保了整个演习活动的圆满成功。

【参考文献】

[1] 徐 娇,邵 兵. 试论食品安全风险评估制度[J]. 中国卫生监督杂志,2011,18(4):342-350.

3.6 发展良好的兴趣爱好 一个人如果能注意维护和发展自己的业余爱好,进行多方面的自我娱乐活动,就可以在寂寞孤独、烦闷忧郁时,通过自我娱乐来缓解心境的压抑。军营里不可能总是学习和训练,在业余时间,积极开展愉快的娱乐活动,做到积极的放松和休整,才能使自己得到真正的心身保健,并使自己更有效地从事学习和训练。生活在军营里的青年人,都有必要根据自己的性格特点和条件,注意维护和发展一些兴趣和业余爱好,学会自我娱乐,这对维护心理健康是十分有益的。

【参考文献】

[1] 总后勤部卫生部. 军人心理健康教育教材[M]. 北京:解放军出版社,2001:45-46.
[2] 曹文献. 部队官兵心理问题的成因与对策[J]. 东南国防医药,2005,7(6):471-473.
[3] 吕美娜,余 云,张立红. 对军队院校学生开设心理健康教育课程的几点思考[J]. 解放军护理杂志,2003,20(6):79.
[4] 王娟娣. 对护理人员心理卫生现状及心理调适技术的探讨[J]. 解放军护理杂志,2007,24(1):96-97.
[5] 付东辉,颜世杰,苏 敏,等. 基层部队开展心理卫生服务存在的困难与思考[J]. 东南国防医药,2013,15(1):95-96.
[6] 张理义. 我军医学心理学的现状与展望[J]. 东南国防医药,2006,8(1):6-8.
[7] 王娟娣. 提高护士心理素质的对策与技巧[J]. 解放军护理杂志,2004,21(2):96-97.

(收稿日期:2013-01-20)

(本文编辑:史新中)

[2] 陈发钦,韦 波,李勇强,等. 中国-东盟博览会餐饮服务食品安全风险识别与评估[J]. 广西医学,2011,33(12):1656-1659.
[3] 王友水,蒋小平,张铁坤. 重大活动食品安全风险量化评价指标的研究[J]. 实用预防医学,2011,18(1):90-92.
[4] 主 皓. 非战争军事行动卫生防疫[M]. 北京:解放军出版社,2011:132.
[5] 魏德江,梁洪军,唐雨德,等. 军事集结部队饮水和饮食卫生安全的思考[J]. 东南国防医药,2010,12(2):182-184.
[6] 李华江,高志贤. 浅谈我国及我军食品安全存在的问题及对策[J]. 海军医学杂志,2009,30(4):375-377.
[7] 于瑞敏,王 民. 建国 60 周年国庆首都阅兵食品安全风险管理[J]. 解放军预防医学杂志,2011,29(2):140-141.
[8] 艾文秀,王 伟,杨 军,等. 某部做好重大任务食品卫生保障工作的做法与体会[J]. 海军医学杂志,2011,32(6):406-407.
[9] 王家振,傅益江,丁益强. 国庆阅兵集训卫勤保障的做法和体会[J]. 东南国防医药,2009,11(4):373-374.

(收稿日期:2012-12-20)

(本文编辑:史新中)