



图2 安全体系结构图

参考文献

- [1] 吴晓东,吴其他.应用ADSL技术实现医院Internet信息共享[J].医疗设备信息,2003,18(3):23-27.
- [2] 陈章.Internet环境下一种单片机通讯系统设计与实现[J].

微计算机信息,2006,5:51-52.

- [3] 郑晓军,王奕首,滕弘飞.应急系统开发与应用[J].计算机应用研究,2006,1:9-211.

(收稿日期:2007-11-09)

(本文编辑 杨文宏)

做好大型会议饮食卫生保障工作的做法及体会

陈琼,梁洪军,魏德江

(南京军区疾病预防控制中心,江苏南京 210002)

[关键词] 大型会议;饮食卫生保障;卫生监督

中图分类号: R155 文献标识码: C 文章编号: 1672-271X(2008)01-0074-02

大型会议饮食卫生保障工作是卫生监督工作中的一项重要内容,近几年随着部队饮食保障社会化工作的推进,做好会议饮食卫生保障工作显得尤为重要。我们在这方面积累了一些经验,现将做法与体会报告如下。

1 主要做法

1.1 准备阶段的监督 ①主动协调好与会议组织者及接待单位的关系,做好会前的各项准备工作。卫生监督员首先要及时与接待单位及会议组织单位沟通,了解会议的具体安排与要求,如时间、人数、餐次等。准备好卫生行政执法文书和

现场快速监测仪器,如现场监督笔录、卫生监督意见书、餐饮具卫生现场采样检验箱和食品安全快速检测箱等。对接待单位的食品及食品生产经营场所进行全面的卫生检查、指导,并做好现场卫生监督笔录。②运用危害因素分析关键控制点技术(HACCP)^[1]对重点食品及重点环节进行监督抽检,对监督检查中发现的问题,协助接待单位进行整改,问题严重的向会议组织单位报告。对会议期间提供的菜单进行审查。对菜单中供应的菜肴的品种、数量应与加工的场所、加工条件相适应,并符合相应的卫生要求。不得供应禁止生食的水产品和《食品卫生法》规定的禁止生产经营的食品;不宜供应改刀熟食、色拉及含水分较高且易变质的食品。③对从业人员的卫生监督,检查是否持健康证上岗,个人卫生是否符合要求。询问有无腹泻病人、检查有无外伤感染等有碍食品安

作者简介:陈琼(1971-),女,安徽定远人,本科,主管技师,从事军队卫生工作。

全的疾病,发现有疾病患者和无健康证者必须下岗。

1.2 采购、贮存、加工过程的监督 会议期间运用危害因素分析关键控制点技术(HACCP)做好每日的检查工作。①严把食品采购关及验收关。对食品原料的采购及存放进行检查,检查接待单位是否严格执行食品及原料的索证制度,存放是否符合规定。特别是高温季节,采购来的动物性食品的存放是否合理。对没有按要求做的,要按《食品卫生法》的规定给予相应的处罚。②规范操作程序,严把食品制作关。加强对食品加工制作过程的卫生监督。对违反操作规范要求的行为及时纠正。食品加工过程,应生熟分开,掌握好食品加热温度、时间,菜肴要烧熟烧透,微生物及毒素要完全彻底杀灭。生熟食品的容器、加工场所、是否严格分开。蔬菜、肉类水产品要分池清洗,分墩切配、避免交叉污染。叶类蔬菜烹调前必须浸泡30分钟,并不时翻动,使之完全浸泡,以彻底清除可能存在的农药污染。盛放直接入口的容器是否专用。冰箱、冰柜是否按要求生熟分开存放。原料的卫生情况。检查食品的保质期、生产日期、储存条件。

1.3 餐饮具餐前的卫生监督 严格检查盛放食品的生熟容器、餐具、水果、生熟蔬菜,洗涤消毒过程是否符合一冲、二洗、三消毒的卫生规范,确保洗消效果符合规定的卫生要求(温度、浓度、时间)。我们在保障过程中发现,大部分A级餐饮单位使用洗碗机进行冲洗消毒一体。消毒效果很好。建议推广使用。餐具摆台应控制在餐前30分钟内。有些单位为了节省时间,提前1个多小时进行摆台,易造成餐具的二次污染。

1.4 重点场所、重点食品的监督 对接待单位的食品加工场所熟食间温控系统及卫生设施的运转情况进行检查。特别是在春季和夏季要加强这方面的监督检查。有些单位的冷菜间和空调长期是摆设。紫外消毒灯坏了也不维修。对易造成食物中毒的发芽土豆、四季豆、黄花菜等菜肴全程监督其制作方法和烹调程序,避免操作不当引起食物中毒。

1.5 食品留样制的监督 一日三餐所有的主副食品均应留样,并用专用冰箱冷藏,冷藏时间48小时。我们在保障过程中

发现,仍有一部分单位没有按要求进行留样,象征性地留一点食品,品种和数量都不够或就根本不留样。对部分重点食品重点项目,进行现场快速检测。利用餐饮具卫生现场采样检验箱和食品安全快速检测箱等。每日对餐具消毒效果进行检测。对可疑食品的加工温度进行测试。

2 主要体会

2.1 会前沟通,有的放矢 会前的准备工作与大会的组织者、会议的接待单位沟通至关重要。每次保障的参加会议人数、接待单位的规模、卫生管理状况及卫生信誉情况都不一样,做好会前的各项准备。可以做到心中有数,可以把一切危害食品安全因素,杜绝在会前。

2.2 科学监督,事半功倍 引用科学的食品卫生监督方法。近年来,HACCP法被引入食品卫生监督领域^[2,3],通过分析特定环境中存在的危害分析,找出关键点提出相应的措施,大大提高了卫生监督的针对性,提高了监督效率。

2.3 现场分析,直观明了 开展现场检测能快速发现食品中有毒、有害物质,最大限度地杜绝食品不安全事件。建立对重点食品进行重点项目检测制度^[4]。如蔬菜有机磷农药超标,植物油过氧化物超标、火腿肠亚硝酸盐超标、水发食品甲醛超标等项目。

参考文献

- [1] 魏德江. HACCP在饮食卫生保障中的应用体会[J]. 解放军预防医学杂志, 2001, 19(1): 57-58.
- [2] 于瑞敏, 李清亚, 王常有. HACCP法在部队大型会议食品卫生保障中的应用[J]. 解放军预防医学杂志, 2003, 21(1): 60-61.
- [3] 唐功臣, 何 瑛. 中俄联合军事演习食品卫生保障的做法和体会[J]. 解放军预防医学杂志, 2006, 24(4): 287-288.
- [4] 于瑞敏. 部队重大活动食品卫生监督对策探讨[J]. 解放军预防医学杂志, 2007, 25(24): 286-287.

(收稿日期: 2007-12-25)

(本文编辑 孙军红)

军校地方新学员5 km越野重症训练伤相关因素思考

何龙泉, 袁 媛, 徐 竞

(解放军第105医院神经内科, 安徽合肥 230031)

[关键词] 5 km越野; 训练伤; 相关因素

中图分类号: R823 文献标识码: C 文章编号: 1672-271X(2008)01-0075-02

因部队建设和发展的需要, 军队高等院校招收地方学员

作者简介: 何龙泉(1950-), 男, 安徽六安人, 研究生学历, 主任医师, 从事神经病学及老年医学专业。

逐年增多, 新学员入学后, 集中军事体格体能训练, 以期达到合格军人的体能要求。在内外多种因素的影响下, 不乏产生各种训练伤, 其中以5 km越野训练所致伤病最为严重。近年来, 我科收治多批医院驻地军校新学员因5 km越野训练不