

某部餐饮单位餐饮具卫生监测情况分析

陈 琼,梁洪军,魏德江,贾德胜

(南京军区疾病预防控制中心,江苏南京 210002)

[关键词] 食品卫生;餐饮具;卫生监测;分析

中图分类号: R155 文献标识码: C 文章编号: 1672-271X(2008)04-0316-02

餐饮具消毒监测是食品卫生监督监测的一项重要工作,加强公共餐饮具的消毒管理是防止肠道传染病经公众聚餐传播的重要措施。了解餐饮业餐饮具的消毒效果,提高餐饮具卫生质量,可为今后的食品卫生监督工作提供科学依据,我们对2005~2007年部分餐饮单位餐饮具卫生进行监测分析,现将结果报告如下。

1 材料与方法

1.1 材料 随机抽取辖区内不同的餐饮单位各类消毒后的餐饮具。

1.2 方法 用纸片法。采用专用的大肠菌群快速检测纸片。由南京三爱实业有限公司生产,在有效期内使用。检测方法和结果判断均按说明书进行,评价标准依据国家《食(饮)具消毒卫生标准》(GB14934-94)判定^[1]。检出大肠菌群阳性为不合格。

1.3 数据处理 采用Excel表格录入监测数据,采用SPSS 11.5统计软件进行统计,计数资料的比较采用 χ^2 检验。

2 结果

2.1 餐饮具卫生监测总的结果 2005~2007年共监测餐饮具2 650份,合格率79.4%。

2.2 各年度餐饮具卫生监测结果 2005~2007年3年餐饮具卫生监测结果见表1。

表1 各年度餐饮具卫生监测结果

	2005年	2006年	2007年	合计
监测样品数	1 040	719	891	2 650
构成比(%)	39.2	27.1	33.6	100.0
合格样品数	791	569	745	2 105
合格率(%)	76.1	79.1	83.6	79.4

注: $\chi^2=16.825, P<0.001$

2.3 不同规模的餐饮单位的餐饮具卫生监测结果 为便于比较不同规模的餐饮单位的餐饮具卫生状况,将餐饮单位分为4类,即A类为餐位>400个的有偿服务招待所,B类为餐

位200~400个的有偿服务招待所,C类为餐位<200个的有偿服务招待所,D类为对内服务集体食堂。不同规模的餐饮单位的餐饮具卫生监测结果见表2。

表2 不同规模的餐饮单位餐饮具监测情况

	A	B	C	D	合计
监测样品数	970	1 006	416	258	2 650
构成比(%)	36.6	38.0	15.7	9.7	100.0
合格样品数	847	810	272	176	2 105
合格率(%)	87.3	80.5	65.4	68.2	79.4

注: $\chi^2=107.778, P<0.001$

2.4 不同类别餐饮具的卫生监测结果 将餐饮具分为10类,卫生监测结果见表3。

表3 不同类别餐饮具监测情况

餐饮具类别	监测样品数	构成比(%)	合格样品数	合格率(%)
熟食刀具	238	9.0	149	62.6
熟食砧板	244	9.2	136	55.7
碗	424	16.0	346	81.6
盘	314	11.8	263	83.8
碟	266	10.0	226	85.0
筷	359	13.5	297	82.7
勺	306	11.5	244	79.7
口杯	231	8.7	197	85.3
茶具(客房)	135	5.1	124	91.9
漱口杯(客房)	133	5.0	123	92.5
合 计	2 650	100.0	2 105	79.4

注: $\chi^2=172.720, P<0.001$

2.5 不同季度餐饮具的卫生监测结果 为比较不同季节餐饮具卫生状况,对不同季度的餐饮具卫生监测结果进行分类统计,结果见表4。

2.6 不同消毒方法餐饮具的卫生监测结果 4种消毒方法的餐饮具的卫生监测结果见表5。

2.7 保洁措施对餐饮具卫生的影响 餐饮具卫生不仅受消毒效果的影响,还受消毒后保洁措施的影响^[2]。为分析保洁措施对餐饮具卫生的影响,对餐饮具消毒后有无保洁措施的餐饮具卫生监测结果进行了分析,结果见表6。

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

表4 不同季度餐饮具监测情况

	第一季度	第二季度	第三季度	第四季度	合 计
监测样品数	609	892	711	438	2 650
构成比(%)	23.0	33.7	26.8	16.5	100.0
合格样品数	500	668	559	378	2 105
合格率(%)	82.1	74.9	78.6	86.3	79.4

注: $\chi^2=26.869, P<0.001$

表5 不同消毒方法餐饮具监测情况

	大型洗碗机	流动蒸汽	电子消毒柜	化学消毒剂	合 计
监测样品数	230	619	757	1 044	2 650
构成比(%)	8.7	23.4	28.6	39.4	100.0
合格样品数	218	571	632	684	2 105
合格率(%)	94.8	92.2	83.5	65.5	79.4

注: $\chi^2=221.654, P<0.001$

表6 不同保洁措施餐饮具监测情况

	有保洁	无保洁	合 计
监测样品数	1 912	738	2 650
构成比(%)	72.2	27.8	100.0
合格样品数	1 753	352	2 105
合格率(%)	91.7	47.7	79.4

注: $\chi^2=630.671, P<0.001$

3 讨 论

餐饮具卫生监测是评价餐饮具卫生状况、有针对性进行卫生监督的重要手段。餐饮具卫生状况受多种因素的影响,分析餐饮具卫生的影响因素对提高餐饮具卫生合格率,保证饮食卫生安全具有重要意义。

3年来餐饮具卫生监测总合格率为79.4%,与国家标准要求还有一定的差距。但从各年度餐饮具卫生监测结果看,2005年、2006年和2007年餐饮具卫生监测合格率分别为76.1%、79.1%和83.6%,呈上升趋势,说明餐饮具卫生状况已明显提高。这与近几年卫生监督部门加大监督力度、部分餐饮单位参与量化分级考评密切相关,餐饮单位的自律意识得到进一步增强,餐饮单位的卫生设施进一步完善,整体卫生管理水平得到提高。

将餐饮单位分为4类后统计分析结果表明,餐饮单位规模越大,餐饮具卫生监测合格率越高。今后要加大对餐位小于200个的有偿服务招待所和对内服务集体食堂的监督力度。

10类餐饮具卫生监测结果表明,以客房茶具和漱口杯卫生监测合格率最高,而熟食刀、板的合格率最低。说明熟食刀、板的消毒和保洁是餐饮单位卫生的薄弱环节。熟食刀、板数量在餐饮具中所占的比例虽低(此次调查其构成比分别为9.0%和9.2%),但熟食刀、板的不洁往往是造成食物中毒的主要原因。因此,在今后的卫生监督中要重视督促餐饮单位做好熟食刀、板的消毒和保洁。

不同季度的餐饮具卫生监测结果表明,以第一季度和第

四季度的餐饮具卫生监测合格率较高,而第二季度和第三季度的餐饮具卫生监测合格率较低,这主要与第二季度和第三季度气温较高,细菌容易繁殖有关^[3]。

不同消毒方法餐饮具的卫生监测结果,在所监测的餐饮具中,使用化学消毒剂的比例最高(占样品总数的39.4%),使用洗碗机比例最低(占8.7%)。消毒效果评价,以洗碗机消毒的餐饮具合格率最高,化学消毒剂消毒的餐饮具合格率最低。洗碗机价格较高,对一些规模较小餐饮单位不一定能承受,更多只会使用化学消毒剂消毒。对于规模较小餐饮单位,为提高餐饮具卫生合格率,可采用两种方法:一是采用消毒效果较好的消毒方法,如流动蒸汽,本次调查流动蒸汽消毒的餐饮具合格率达92.2%;二是提高化学消毒剂的消毒效果,使用合格的消毒剂,规范化学消毒剂消毒程序。因化学消毒剂消毒的比例达39.4%,如能提高其消毒效果,将会大大提高餐饮具总的合格率。

调查发现,一些单位对消毒后的餐饮具没有采取保洁措施或保洁措施不当。有保洁措施的餐饮具的合格率为91.7%,而提前摆台、消毒后餐饮具用抹布揩擦、保洁不当、保洁柜未密闭且存放其他杂物或根本没有保洁措施的餐饮具的合格率仅为47.7%。但从构成比分析,有保洁措施的餐饮具占72.2%,而无保洁的只占27.8%,说明大多数单位较重视餐饮具消毒后的保洁。

参 考 文 献

[1] GB14934-1994. 食(饮)具消毒卫生标准[S]. 食品卫生国家标准汇编(3). 1995:101-103.
[2] 姜瑞录. 影响饮食业餐具消毒效果的因素及管理对策[J]. 中国热带医学, 2002, 2(4): 569-570.
[3] 王 萍. 杭州市江干区2004~2005年餐具消毒监测分析[J]. 中国卫生监督杂志, 2006, 13(5): 360-361.

(收稿日期: 2008-05-07)

(本文编辑: 孙军红)