

· 部队卫生 ·

部队高温季节野外驻训预防食物中毒的探讨

王孝奎, 谢昌桂

〔摘要〕 本文结合工作实践,从做好部队进驻前卫生工作准备,强化饮食卫生安全意识,把好食品加工制作前的质量关,加强对野战炊事班的卫生监督检查,抓好有害生物防控工作等五个方面,探讨部队高温季节野外驻训预防食物中毒的具体措施。

〔关键词〕 野外驻训;卫生防疫;食物中毒

〔中图分类号〕 R155.3 〔文献标志码〕 A doi:10.3969/j.issn.1672-271X.2014.02.039

随着军事斗争准备的不断深化,近年来部队野外演训任务逐年增多。高温季节野外驻训,时间长、驻训点分散、环境条件差、卫生管理难度大,特别容易发生食物中毒和肠道传染病,对部队饮食安全提出了严峻挑战,对卫生防疫工作提出了更高的要求。我部自 2006 年以来,先后参加 11 次野外驻训活动,且多为高温季节。野外驻训,我部注重加强饮食卫生宣传教育、环境整治、卫生防护和监督检查,严把食品采购、运输、存储和制作加工关,确保了演训部队的饮食卫生安全,有效防止了食物中毒和传染病流行,为增强部队凝聚力战斗力提供了有力保障。笔者结合本单位的工作实践,对部队高温季节野外驻训预防食物中毒作如下探讨。

1 做好部队进驻前卫生工作准备

1.1 炊事班选址得当 炊事班选址一般选择在地势较高、干燥平坦、距水源较近且周围无污染的地方,特别注意要与当地居民的厕所、畜圈至少保持 50 米以上。

1.2 环境卫生整治到位 在大部队进驻前,组织先遣分队彻底整治环境卫生并平整场地,开挖或疏通排水沟渠^[1]。

1.3 消杀灭工作彻底 先用鼠夹或捕鼠笼监测预设炊事班饭堂周围地域的鼠患情况,如果鼠患明显(鼠密度超过 3%),在炊事班开设前利用灭鼠饵盒投放灭鼠药,并扩大范围完成两次以上的杀虫和消毒工作。

2 强化饮食卫生安全意识

2.1 组织炊管人员的卫生健康教育 利用多种途径和方式对饮食炊管人员进行专题性教育。每年向

各炊事班下发有针对性的《炊事班预防食物中毒工作要点》及《公共服务人员卫生知识培训教材》相关内容的宣传册,组织炊事班自学,再利用卫生监督检查的契机检查学习及掌握情况,并为饮食人员讲授食品安全卫生常识。外训前,组织全体炊事员、负责食品采购供应的军需科、生活服务中心人员进行集中授课,介绍当前饮食卫生安全现状,讲解预防食物中毒的常识,明确外训保障时的工作要求,全面强化预防食物中毒的意识。

2.2 组织食品供应商学习相关卫生法规及食品安全常识 为确保从源头上把好食品安全关^[2],外训前组织食品供应商集中学习《中华人民共和国食品安全法》食品生产经营和法律责任章节,以及《部队食品安全采购手册》中部队经常采购食品相关内容,引导供应商树立正确的经济利益观,强化食品安全责任观,提高食品安全采购意识和能力,夯实部队饮食卫生安全基础。

3 把好食品加工制作前的质量关

3.1 从源头上杜绝不合格食品,把好采购关 针对野外驻训食物采购不易定点的实际,教育引导官兵尽量不购买流动摊贩食品;要求在购买时仔细查看相关食品标示及食物感官状态;协助驻地食品卫生管理部门,加强对流动摊贩的检查、监督和管理,避免官兵买到“三无”及变质食物。

3.2 防止食品运输过程中变质污染,把好运输关 针对高温易导致主副食品腐败变质的实际情况,运送、分发主副食品必须使用专用冷藏车^[3],要求供应商每天必须对使用后冷藏车厢进行彻底的清洗和消毒,同时指导供应商落实不同种类食品相对分区装载,避免相互沾染。

3.3 严格落实食品卫生检验制度,把好检验关 各驻训点食品发放检验员全程伴随,逐类逐袋进行

检查验收。充分运用看其表、触其质、嗅其气、尝其味的感官学检测法,配合食品安全快速检测箱检查食品质量,发现不能确保食用的主副食品一律退回供应商,并对供应商处以适当的经济处罚。

3.4 坚持食品留样制度,把好责任关 落实食品在生活服务中心和各单位炊事班双层留样,并逐项进行登记。集中采购的所有食品在生活服务中心兼职食品检验员用食品保鲜袋留样 200 克左右,于 0℃ 至 4℃ 冰箱内保存 72 小时;经炊事班加工完成的可直接入口食品,由各炊事班指定人员负责留样 48 小时。通过落实食品留样制度,促进食品卫生安全。

4 加强对野战炊事班的卫生监督检查

4.1 防蝇效果 防蝇是高温季节预防食物中毒的重要环节,为防止出现苍蝇而导致的食物中毒事件,卫生人员应每天深入炊事班饭堂,如发现苍蝇密度超标,及时分析察看原因并进行指导整改。

4.2 食物储存 主要检查主副食品储存能否做到有效防鼠、防潮。库存食物不能过多,不得有霉烂变质等现象。冰柜内食物储存要严格落实生熟分开、荤素分开,使用一次性食品包装袋分类包装,相对分隔存放^[4],内部温度适当,卫生清洁,无血污水、冰碴等。

4.3 个人卫生 炊事人员要有良好的卫生习惯,不得有长指甲、长头发、长胡子现象,不得在操作间吸烟、吐痰;加注燃油或维修灶具时必须佩戴乳胶手套,接触食物前要彻底清洗双手。

4.4 落实生熟分开制度 熟食刀、板、水果刀须有明显标记,放置规定的相应位置。使用菜板基本按一刮二洗三冲四消毒五保洁的程序进行^[5],晾晒菜板不得存在夜间不收回且不归放定点位置的情况,木纤维明显、变形严重的菜板必须及时报废。

4.5 苍蝇拍使用 使用过的苍蝇拍前端很脏,要求悬挂在炊事帐篷内定位置,严禁随手随处放置于任何工作台面。不得在操作台、刀、菜板及食物表面拍打苍蝇。每天用稀释 20 倍的 84 消毒液浸泡 10 分钟集中消毒一次。

4.6 禁止食用凉拌菜 野战炊事班不具备制作凉拌菜的条件,因此严禁各连队炊事班制作食用凉拌菜^[6],尤其关注营、连部餐桌上不得食用凉拌菜。

5 抓好有害生物防控工作

5.1 采取综合措施防蝇

5.1.1 控制苍蝇滋生 利用窗纱或遮阳网严密封闭野战厕所(包括储粪池)、垃圾池,四边、顶、角不

留缝隙,简易门尽量封闭严密,确保封闭效果。封闭严密是防灭蝇的有效手段,不但能减少外部苍蝇进入繁殖,而且有利于防止杀虫作业时惊扰逃生,提高杀灭效果。此外,坚持每天对垃圾池、厕所喷洒一次杀虫药,每周在粪便表面撒一层生石灰粉或漂白粉。

5.1.2 减少苍蝇聚集 严禁在室外配菜操作,垃圾桶保持外部清洁,桶盖完好;统一设置水泥地面洗涤区,渗水坑、排水沟用纱网封闭,排水沟入口设置过滤网,及时清理打扫,防止堵塞、漫流。

5.1.3 降低苍蝇密度 一是防护,野战炊事车、饭堂、操作帐篷防蝇纱完好无破损,帐篷门制式纱帘在人员出入后要及时粘严;安装非制式磁性门帘要做到左右掩、中间提、三边平、底擦地,确保人员撩开进出后纱帘能自动封闭。二是诱杀,在苍蝇相对集中处使用捕蝇笼诱捕后用杀虫剂喷杀,也可运用粘蝇纸、灭蝇饵剂粘捕、毒杀,实践中发现,将灭蝇饵放在粘蝇纸上同时发挥粘、毒作用,灭蝇效果明显。三是人工扑杀,在非炊事操作平台上的苍蝇可充分利用苍蝇拍、电蚊拍人工扑杀。

5.2 抓好灭鼠工作 主副食库室帐篷底边要全部掩埋,边裙无破损,帐篷门拉链平时拉严。经常检查室内有无鼠害痕迹,如鼠粪、尿迹,咬痕等等,如有发现及时使用粘鼠板、捕鼠笼、夹等捕杀。在周围无家畜的情况下,集中炊事区周围和垃圾池等处亦可投放适量灭鼠毒饵。

5.3 严密防灭蟑螂 盛装食物的柜子、箱子要倒清、刷洗后再使用,餐、炊具不用时放入能够密闭的保洁柜,剩饭菜必须及时放入冰柜防止蟑螂污染。发现蟑螂及其卵鞘后及时采取开水浇烫、投放灭蟑毒饵、喷洒杀虫剂、集中火烧等方法进行灭杀。

【参考文献】

- [1] 毛应华,陆年宏,梁洪军,等.某大型军事活动卫生防疫保障的特点与措施[J].解放军预防医学杂志,2005,23(5):371.
- [2] 王建斌,丛黎明,闫凤良.部分院校饮食保障社会化卫生监督工作的做法[J].解放军预防医学杂志,2005,23(2):120.
- [3] 周东明,梁红军,唐雨德,等.某部大型军事活动食品安全风险管理[J].东南国防医药,2013,15(2):204-205.
- [4] 张 华,唐振华.部队重大活动食品卫生保障的做法与体会[J].解放军预防医学杂志,2009,27(2):143.
- [5] 梁洪军,王忠灿,魏德江.公共服务人员卫生知识培训教材[M].南京军区卫生监督监测中心,2001:27.
- [6] 李海龙,马德新,郑 重,等.震灾后农村消杀灭工作的实践与思考[J].中华卫生杀虫药械,2009,15(3):257.

(收稿日期:2013-12-25;修回日期:2014-02-20)

(本文编辑:史新中)