

文章编号:1004-9231(2009)02-0056-02

· 食品卫生 ·

某镇创建职工满意食堂体会

钱建定 (浙江省余姚市卫生监督所, 浙江 余姚 315400)

为了有效防止食物中毒和食源性疾病的发生,保障广大企业员工的身体健康和生命安全,切实抓好企业食堂食品卫生工作,进一步加强员工安全用餐监督管理,余姚市卫生局卫生监督所泗门分所根据当地实际情况,积极探索企业食堂新的监管模式,2006—2008年与泗门镇总工会、镇安全生产监督管理所、镇教文卫办联合对余姚市泗门镇企业食堂开展了“职工满意食堂”评选活动。

1 对象与方法

1.1 对象

确定余姚市泗门镇持有卫生许可证的企业食堂为“职工满意食堂”评选对象。2006年、2007年、2008年泗门镇持有卫生许可证的企业食堂分别为39家、40家、42家。

1.2 方法

1.2.1 评分标准 根据《中华人民共和国食品卫生法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》,结合镇总工会、镇安全生产监督管理所以及镇教文卫办相关要求,共同制定《余姚市泗门镇企业“职工满意食堂”评选标准》(评选标准)以及《余姚市泗门镇企业职工满意度测评表》(测评表)。评选标准的评选内容包括卫生管理、工艺流程布局、餐具消毒保洁、三防设施、食品储藏仓库、食品加工卫生、原辅料的采购质量、环境卫生等8个方面20项指标,总分为100分。测评表的测评内容包括食堂菜类品种、新鲜度、口味、卫生、食堂人员服务态度5个项目,总分为100分。

1.2.2 定级标准 确定的等级分为“职工满意食堂”和“职工满意食堂创建单位”2个级别。“职工满意食堂”单位为2年内无集体性食物中毒事件发生,当年无因违反《食品卫生法》受到卫生行政处罚,评选标准得分>90分,同时测评表得分必须>80%;“职工满意食堂创建单位”为当年无集体性食物中毒事件发生,评选标准得分>70分,并同时测评表得分必须>60%。

1.2.3 评选方法 每年的4月份,泗门分所、镇总工会、镇安全生产监督管理所、镇教文卫办4个部门组织评审小组对企业食堂按照评选标准逐个进行实地检查评比,同时对员工进行食堂菜类品种、新鲜度、口味、卫生、食堂人员服务态度满意度测评。

1.2.4 认定方式 对符合“职工满意食堂”标准的企业员工食堂授予“职工满意食堂”匾牌,对被评定为“职工满意

食堂创建单位”予以通报表彰。

2 结果

2.1 “职工满意食堂”等级

通过连续3年的“职工满意食堂”评选活动,职工满意食堂和创建单位数量逐年增多,共有23家次企业食堂评选为“职工满意食堂”,共有52家次企业食堂评选为“职工满意食堂创建单位”。2008年与2006年相比,职工满意食堂单位上升11.0%,尤其是职工满意食堂创建单位上升31.5%,非职工满意食堂(创建)单位下降42.5%,见表1。

表1 2006—2008年余姚市泗门镇“职工满意食堂”评定结果

年份	家数	职工满意食堂		职工满意食堂创建单位	
		家数	百分比(%)	家数	百分比(%)
2006	39	5	12.8	10	25.6
2007	40	8	20.0	18	45.0
2008	42	10	23.8	24	57.1

2.2 卫生达标率

依据评选标准对企业食堂的卫生管理、工艺流程布局、餐具消毒保洁、三防设施、食品储藏仓库、食品加工卫生、原辅料采购质量、环境卫生8个方面进行打分评估,2008年与2006年相比,各项食品卫生指标达标率分别上升18.7%、21.6%、18.3%、16.6%、21.1%、21.3%、12.8%、13.7%,表明企业食堂创建“职工满意食堂”活动后,主要卫生指标达标率逐年提高,卫生面貌显著改善,见表2。

表2 2006—2008年余姚市泗门镇创建“职工满意食堂”活动后企业食堂主要卫生指标比较

项目	2006年		2007年		2008年	
	合格家数	合格率(%)	合格家数	合格率(%)	合格家数	合格率(%)
卫生管理	28	71.8	34	85.0	38	90.5
工艺流程布局	25	64.1	28	70.0	36	85.7
餐具消毒、保洁	30	76.9	32	80.0	40	95.2
三防设施	26	66.7	29	72.5	35	83.3
食品储藏仓库	28	71.8	33	82.5	39	92.9
食品加工卫生	27	69.2	30	75.0	38	90.5
原、辅料采购质量	34	87.2	36	90.0	42	100.0
环境卫生	29	74.4	32	80.0	37	88.1

作者简介:钱建定(1972—),男,主管医师。

3 讨论

由于“职工满意食堂”的成效不一定会在短的时间内显现,因此作为卫生行政部门还要加大宣传力度,通过新闻媒体等各种形式进行深入、广泛的宣传,使各级政府、企业单位、企业就餐员工都了解这项工作的重要意义和工作目标,促使企业食堂的卫生水平上一个新的台阶。

对已获得荣誉称号的单位将实施动态管理,注重实效,建立食堂卫生安全监督管理的长效机制,每年评比一次,对达不到评选标准的予以摘牌。

“职工满意食堂”评选活动的开展,突破了传统管理模式,一方面,除了卫生监督部门监管之外,还依靠政府部门力量共同参与实施,另一方面食堂卫生好不好,由企业就餐职工来反映,从而使卫生监督机构能更全面地掌握了辖区内企业食堂卫生的真实情况,可以及时消除食堂的食品卫生隐患,为企业就餐员工的饮食安全、杜绝食物中毒等食源性疾病的发生提供更好的保障。

(收稿日期:2008-10-14)

文章编号:1004-9231(2009)02-0057-02

· 环境与职业卫生 ·

餐厅工作人员对建立无烟餐厅的认可度分析

郭凤霞,周雷,罗妍(上海市徐汇区疾病预防控制中心,上海 200031)

上海市政府于1994年9月颁布了《上海市公共场所禁止吸烟暂行规定》,并于1997年修改并重新发布。依据《上海市公共场所禁止吸烟暂行规定》,上海市共有各类法定禁烟场所10744户,分为8大类17种场所,餐厅并不属于这个行列。目前人们在餐厅就餐时普遍感到吸烟者较多,在餐厅比其他公共场所如商场、影剧院吸入二手烟的机会要高。随着人们对香烟尤其是二手烟对健康危害的认识逐步加深,餐厅作为人们休闲生活的主要公共场所之一应该逐步列入禁烟公共场所之一,尊重不吸烟顾客拒吸二手烟的权利,为就餐者营造一个清新无烟的就餐环境。创建无烟餐厅活动可以带动更多的公共场所逐步成为无烟场所或限制性吸烟场所,使大多数居民在公共场所免受二手烟的影响和危害,营造良好的支持性环境。通过在徐汇区的9家餐饮企业进行无烟餐厅创建的试点性调查,我们就89名餐饮企业职工的对建立无烟餐厅的认可度进行分析。

均年龄26.5岁。已婚49.4%,未婚48.3%。被调查餐厅工作人员吸过烟的有35人,占总数39.3%,每天都吸烟有17人,占总数19.1%(表1)。其中28位经常吸烟者中有19人表示愿意戒烟,有13人认为自己能够戒烟成功。有24.7%被调查者在工作时每周接受被动吸烟为1~2d,每周所有工作日都有被动吸烟情况者占3.4%。

表1 吸烟者的吸烟现状

吸烟现状	是	百分比(%)
是否吸过烟	35	39.3
到目前为止是否吸了100支烟	27	30.3
过去30天里你是否吸过烟	26	29.2
你现在是否每天吸烟	17	19.1
现在每天是否吸烟20支以上	8	9.0

2.2 对吸烟有害健康的认识

对香烟中的有害物质比较了解的人有37人(41.6%);对于低焦油的香烟是否毒害较低,有45人(50.6%)表示不清楚;对我国现行的控烟法规和条例表示了解的有23人(25.8%);餐厅职工对吸烟会损坏吸烟者的健康非常同意的有51人(57.2%);被动吸烟会影响非吸烟者的健康表示非常同意的为47.2%(表2)。

表2 对吸烟危害的认识(例,%)

选项	非常同意	同意	无所谓	反对	非常反对
吸烟会损坏吸烟者的健康	51 (57.2)	34 (38.2)	1 (1.124)	3 (3.4)	0
被动吸烟会损坏非吸烟者的健康	42 (47.2)	38 (42.7)	6 (6.7)	3 (3.4)	0
被动吸烟可导致心脏病	33 (37.1)	36 (40.4)	8 (9.0)	10 (11.2)	1 (1.1)
被动吸烟可导致肺癌	41 (46.1)	40 (44.9)	2 (2.2)	3 (3.4)	3 (3.4)
被动吸烟可导致哮喘或呼吸道疾病	38 (42.7)	41 (46.1)	3 (3.4)	3 (3.4)	4 (4.5)

1 对象与方法

选取徐汇区9个餐厅及宾馆用餐区的工作人员,每家餐厅抽查10名员工,对90名员工进行问卷调查。问卷自编,主要调查内容包括一般背景资料、烟草有关知识、对吸烟行为的态度、对餐厅控烟的认可等。有效调查问卷89份,采用EPI 6.0软件进行数据录入,用SPSS软件对资料进行分析。

2 结果

2.1 基本情况

调查男性39人,占43.8%,女性50人,占56.2%,平