

文章编号:1004-9231(2010)05-0268-03

· 卫生监督与管理 ·

集中式消毒餐饮具企业生产现状及监管措施

王华博, 童铭武, 张忠华, 郑焕桑 (上海市虹口区食品药品监督管理局, 上海 200092)

集中式餐饮具清洗消毒是一种新兴产业^[1], 全国在卫生监督管理上缺乏现成的模式, 既无国家标准, 又无企业生产规范, 因此该产业的诞生给目前食品卫生的监管带来了新的课题。我们通过对该类企业工艺流程的现状调查, 对其存在的问题从卫生安全角度进行分析探讨, 为今后制定相关卫生规范提供一定的理论依据。

1 对象与方法

1.1 对象

调查于2008年7—8月期间开展, 共调查本市集中式消毒餐饮具企业113家, 从业人员565人。

1.2 方法

重点调查集中式消毒餐饮具企业的生产工艺流程, 根据调查结果, 分别对集中式消毒餐饮具企业的生产流程布置、消毒工艺、从业人员健康与操作规范、餐饮具的材质及包装等方面所存在的问题从卫生安全角度进行分析。

2 结果

2.1 集中式消毒餐饮具企业生产工艺流程的现状

各企业餐饮具的生产工艺流程大致按照如下步骤进行: 去渣→粗清洗→精洗→烘干→冷却→包装→配送→回收。一般可以分为回收清洗阶段、烘干阶段、冷却包装阶段、配送阶段。

2.2 各阶段操作方式

2.2.1 餐饮具回收清洗阶段 各企业将回收后的餐饮具首先进行去渣处理, 人工擦洗餐饮具为主要的去渣方式(表1)。去渣与粗清洗步骤一般同时进行, 清洗处分流动水池、超声波池或者直接在回收时装餐饮具的周转箱中(表2), 清洗餐饮具主要使用洗洁精(表3)。

表1 集中式消毒餐饮具的去渣方式

去渣方式	企业数	百分比(%)
人工擦洗	57	50.44
高压水枪喷淋	16	14.16
超声波去渣	16	14.16
高压水枪与人工擦洗结合	15	13.27
超声波与人工擦洗结合	9	7.97

表2 集中式消毒餐饮具的清洗处

粗清洗处	企业数	百分比(%)
流动水池	56	49.56
周转箱	34	30.09
超声波池	23	20.35

表3 集中式消毒餐饮具粗洗方式

粗洗方式	企业数	百分比(%)
洗洁精	110	97.35
不放洗洁精	3	2.65
消毒液	80	70.80
不放消毒液	33	29.20

101家企业在粗洗后将餐饮具放入洗碗机进行精洗, 另外12家企业根本没有洗碗机或者有洗碗机但为了节约用电省去了机器精洗的步骤。进入洗碗机后的精洗方式见表4。

表4 集中消毒餐饮具的精洗方式

精洗方式	企业数	百分比(%)
清水	62	54.87
机器自带药水	13	11.50
自行加入药水	38	33.63

2.2.2 餐饮具烘干阶段 各企业均采用机器烘干, 设定的烘干温度一般在100℃~380℃, 根据季节、气温等会做出相应的调整。一般夏天设置的烘干温度不超过200℃, 冬天会适当调高。各企业的烘干时间也不尽相同, 短则20s, 多则8min, 没有固定的标准。其中103家企业烘干后的餐饮具是干燥的, 仍有10家企业机器烘干后的餐饮具带有水滴。

2.2.3 餐饮具冷却包装阶段 102家企业的餐饮具清洗区域与冷却包装区域有一定的隔离措施(表5)。

表5 集中消毒餐饮具包装区域的设置情况

包装区域设置	企业数	百分比(%)
包装区不封闭但与清洗区有隔离措施	45	39.82
包装区仅封闭	33	29.20
包装区封闭且有二次更衣、紫外灯	8	7.08
包装区封闭且有二次更衣	16	14.16
清洗区与冷却包装区分	11	9.73

共调查包装间工作人员565人, 其中佩戴手套、口罩、帽子的人数分别是467、423、427人, 分别占82.65%、74.88%、75.58%。113家企业中45家采用一次性用品,

其余企业均采用棉质的手套、口罩。

烘干后餐饮具的包装方式主要有两种,一种是人工将整套的餐饮具装入包装袋中进行机器热封口,然后放入热缩机中加热紧缩完成包装,采用这种方式的企业有102家,占90.27%;另一种是采用包装膜机器自动包装,使用的企业仅3家。108家企业使用的包装材料是食品级的POF热收缩膜,占总数的95.58%,有5家企业使用不适用于食品包装的PVC膜进行包装。

2.2.4 餐饮具配送阶段 83家餐饮具消毒企业采用的送货方式是同一车辆配送当天的餐饮具同时回收昨天使用过的餐饮具;另有30家企业是先将需要配送的餐饮具送完再同车返回收取昨天使用过的餐饮具。有100家企业会对送货车辆进行定期清洗。

3 讨论

3.1 生产集中式消毒餐饮具的流程分析及存在问题

3.1.1 企业的流程布置 集中式消毒餐饮具企业的生产流程应该按照清洁等级分为一般操作区、准清洁操作区和清洁操作区。

餐饮具的去渣、粗清洗在一般操作区进行,该区域内应设置清洗餐饮具和周转箱的专用水池,且大小和数量必须满足餐饮具和周转箱清洗的需要。不少企业直接在周转箱中进行餐饮具的粗清洗,缺乏流动水源,影响粗清洗的效果。有的企业缺乏对周转箱消毒用的设施,这样装载消毒后的餐饮具容易导致二次污染。

餐饮具的精洗、烘干在准清洁操作区进行,准清洁操作区与一般操作区应有必要的分隔。不管是用洗碗机精洗还是在超声波池中精洗,绝大部分企业都将这两个区域混在一起。

餐饮具的冷却、包装、保洁于清洁操作区中进行。该区域应该相对密闭,并安装空气消毒装置,洁净度要求达到10万级。操作人员进出该区域需要通过二次更衣室,更衣室应有非手动式的洗手水池、消毒设施和更衣柜等设施。烘干后的餐饮具应通过物流窗进行传递。不少企业的清洁操作区人流、物流未分开,缺乏二次更衣室等设施,这些人为因素将会增加餐饮具被污染的机会。

3.1.2 集中式消毒餐饮具的消毒工艺 餐饮具的消毒环节是决定其成品是否符合卫生标准的重要因素,消毒工艺的科学与否直接导致了消毒效果的好坏。《食(饮)具消毒卫生标准》(GB 14934—1994)中消毒方法与卫生要求规定:热力消毒包括煮沸、蒸汽、红外线消毒等。煮沸、蒸汽消毒保持100℃作用10 min;红外线消毒一般控制温度120℃,作用15~20 min;洗碗机消毒一般水温控制85℃,冲洗消毒40 s以上。用于食(饮)具消毒的洗消剂如含氯制剂,一般使用含有有效氯250 mg/L的浓度,食(饮)具全部浸泡入液体中,作用5 min以上。

各企业对于餐饮具的消毒并未有统一的标准,大部分企业在粗清洗阶段加入消毒液进行清洗浸泡,但此时的餐饮具表面上仍有大量油渍,消毒液对餐饮具的消毒效果将受到油渍的影响而减弱。正规洗碗机进行消毒应使用该洗碗机配套的消毒液及催干剂,但大部分企业在洗碗机内不加入任何消毒液或是自配的消毒药水,很难达到正常洗碗机的清洗消毒效果。

对于餐饮具企业普遍宣传的“380℃红外线高温消毒”其实并非如此。绝大多数企业的烘干温度在100℃~200℃之间,远没有达到广告宣传的温度,同时该烘干环节也仅仅是电阻丝加热然后热风传送,机器内的环境温度以及餐饮具的表面温度都没有达到机器所设定的温度,同时也没有红外线的发射装置,并非红外线消毒。烘干的时间也是长短不一,短则20 s,多则8 min;有些企业烘干后出来的餐饮具甚至仍在滴水。至于上述烘干温度和时间与有效杀灭大肠杆菌以及致病菌之间的相关性仍然有待验证。

3.1.3 从业人员健康与操作规范 无论是餐饮具的清洗或是包装,都要经过从业人员手工操作,从业人员的健康状况直接影响到餐饮具的卫生。由于操作者手上不同程度带有细菌,加之人的口舌、鼻腔、咽喉等处也都带有细菌,在对消毒后的餐饮具进行包装时,通过呼吸、打喷嚏、说话等都可以传播到餐饮具上引起污染^[2]。因此,要求从业人员上岗持有健康证,并佩戴必要的防护用品,防止餐饮具成品受到污染。

3.1.4 集中式消毒餐饮具的材质及包装 大部分企业使用热收缩的POF膜作包装材料,但仍有部分企业使用不适宜用于食品包装的PVC膜进行包装,其加热后产生的毒性对于盛放直接入口食物的餐饮具也造成了一定的污染。

集中消毒餐饮具的外包装上还应标有企业名称、地址、联系电话、消毒日期以及使用期限等清晰标识,但大部分企业都没有标注消毒日期和使用期限。

3.1.5 集中式消毒餐饮具的配送 运输餐饮具的车辆必须专用,不能装载有毒有害物品或其他容易造成车辆污染的食品或物品。但是调查发现仍有小部分企业使用租借的社会运输车辆,这对于车辆卫生要求的控制就比较困难。即使是专用的运输车辆,也应该每天进行清洗消毒。配送餐饮具的过程还应做到使用过和未使用过的餐饮具分开存放,但许多企业为了节约运输成本,在同一个车厢同时放置这两种餐饮具,增加了交叉污染的机会。

3.2 监管措施

3.2.1 政府应及时出台相应的卫生管理规范,明确具体监管部门 集中式消毒餐饮具是个新兴产业,目前为止既没有相关法律法规明确具体的监管部门,也没有相应的管理细则可以参照。作为贯彻食品卫生法律法规、保

证餐饮具消毒卫生质量、预防肠道传染病的一种有效手段,公共餐饮具集中式消毒行业不仅具有社会公益服务的特征,同时也按市场规律进行运作。因此,政府部门应将其纳入社会公共餐饮卫生事业的一个组成部分,依据《中华人民共和国传染病防治法》及实施办法、《中华人民共和国食品安全法》、《消毒管理办法》的有关要求,明确具体监管部门,制定针对餐饮具消毒企业的卫生管理规范以及配套的具有较强可操作性的实施监督管理细则,从根本上保证集中式消毒餐饮具的消毒质量。

3.2.2 监管部门实施监督执法的同时提供专业技术指导与服务 在对集中式消毒餐饮具企业监督管理的过程中,除了建立卫生许可制度,对消毒餐饮具的洗消、仓储、中转、运送、交付等全生产过程建立一套卫生规范以外,还应对企业的消毒餐饮具进行日常性的监督检查和不定期抽检并及时向社会公示检查结果。对于不合格的企业要给予一定的行政处罚,对于连续3次抽检不合格或监督检查不符合有关规定且拒绝整改的企业,取消其生产

经营集中式消毒餐饮具的资格。

监管部门还需通过加强对企业人员的卫生培训,提高负责人及消毒人员的卫生意识和法律观念。针对集中式消毒餐饮具企业负责人重效益、轻卫生及消毒人员卫生知识贫乏等现象,在企业进行定期、不定期的卫生法律、法规及卫生知识、消毒知识的培训,让他们深刻认识到餐饮具消毒工作对于预防疾病传播,保证人民身体健康的重要性,正确理解餐饮具的卫生状况与其生存发展的关系。通过培训使他们熟悉消毒知识,掌握操作规范和技能,以提高餐饮具消毒的合格率

4 参考文献

- [1] 朱院利. 加快餐具集中消毒产业发展, 建设节约型社会[J]. 湖南农机, 2007, (9): 102-104.
- [2] 李泰然. 中国食源性疾病现状及管理建议[J]. 中华流行病学杂志, 2003, 24(8): 651-653.

(收稿日期: 2009-11-18)

文章编号: 1004-9231(2010)05-0270-03

· 卫生管理与监督 ·

上海市虹口区食品经营中追踪溯源现状及对策

何钰, 黄炜, 韩雯, 仇刘萍 (上海市虹口区食品药品监督管理局, 上海 200092)

建立健全食品的追踪溯源体系, 可及时、有效地控制“问题”食品可能对社会和公众造成的健康危害, 最大限度地降低突发公共卫生事件的危害性。原《中华人民共和国食品卫生法》、新近颁布实施的《食品安全法》、国务院《国务院关于加强食品等产品质量监督管理的特别规定》(以下简称《特别规定》)、卫生部《餐饮业食品索证管理规定》以及上海市食品药品监督管理局《关于规范食品安全专项整治中有关索证和台账工作的指导意见》都对食品经营者实施索票、索证及台账制度作了规定。为了了解我区食品经营者索票、索证及台账现状, 探讨进一步贯彻执行《食品安全法》的对策, 我们于2009年8、9月对我区部分食品经营者索票、索证及台账情况进行了抽样调查, 现将调查结果报告如下。

1 对象与方法

1.1 对象

将虹口区划分为东西南北4个部分, 每部分随机抽取食品流通经营者、餐饮服务经营者各15家, 合计120家食品经营者。其中20家食品流通经营者、20家餐饮服务经营者来自于虹口区食品安全示范街(区)(以下简称“示

范街”)。

1.2 方法

分别制定《食品流通经营者索票索证及台账使用情况调查表》、《餐饮服务经营者索票索证及台账使用情况调查表》, 对被抽取的食品经营者按表逐项进行调查登记。凡提供出与所抽查的食品相符的购物凭证, 不论购物凭证是否有送货单位、收货单位的签名盖章, 均视作为落实索票制度。凡提供出所抽查食品的供货商食品卫生许可证在有效期内的, 均视作为落实索证制度。食品流通经营者台账按食品名称、规格、进货数量、进货日期、生产单位/进口代理商、供应商、索证索票代号、验收人8个项目进行调查; 餐饮服务经营者台账按食品名称、规格、进货数量、生产单位/进口代理商、供应商、索证索票代号、验收人、生产日期、保质期9个项目进行调查。有1项没有填写, 则将该台账视为有缺漏填项, 若已经填写, 但不规范, 则等同于有缺漏填项。调查表采用SPSS 15.1统计软件进行统计分析。

2 结果

2.1 台账建立情况

2.1.1 总体情况 抽查120家食品经营者, 建立台账的90家, 建账率为75.0%。其中食品经营企业89家, 建立