

感染知识的培训;针对一些医护人员法律、责任意识淡薄的问题,加强对医护人员的传染病防治、医院感染预防与控制等方面法律法规知识的教育,提高医护人员法律知识水平;按照内镜诊疗和器械清洗消毒工作的需要,加大对不合理的硬件设施、布局流程改造的投入,按规范要求合理布局流程;严格执行内镜清洗消毒流程,做到用后及时清洗、流动水手工刷洗、加酶洗液清洗等;严格控制消毒灭菌时间,不可擅自缩短;强化内镜消毒灭菌效果、使用中消毒剂的监测,确保消毒、灭菌合格,监测应经常化、制度化,以便及时发现问题并采取有效措施;养成戴手套和洗手的习惯,严格遵守无菌操作原则,治疗过程中避免戴着污染手套拿无菌物品;卫生行政部门应进一步加强

监管力度,对存在交叉感染隐患的医院予以批评警示或行政处罚,保障医疗安全。

4 参考文献

- [1]徐薇,姜洪方,刘玉红,等.镇江市2006年医疗机构内镜消毒质量现状分析[J].现代预防医学,2007,34(20):3954-3955.
- [2]王建蕊,郑秀清.邯郸市市级医院内镜清洗消毒现状调查[J].现代预防医学,2008,35(23):4711-4712.
- [3]杨怀,杨锦玲,黄山,等.贵州省三级医院内镜消毒灭菌现状调查分析[J].贵州医药,2006,30(1):24-25.
- [4]李骏,张峰.西安市二级以上医疗机构内镜消毒效果监测[J].实用预防医学,2006,13(5):1266-1267.

(收稿日期:2010-12-31)

文章编号:1004-9231(2011)07-0352-02

· 卫生监督与管理 ·

上海市虹口区30家餐饮单位洗碗机使用情况调查

韩雯,刘栋(上海市虹口区食品药品监督管理局,上海200092)

随着社会经济的快速发展,洗碗机已经在餐饮业中被广泛使用。为了解上海市虹口区餐饮单位中洗碗机的使用情况,以便制定针对性的食品安全监管方案,有效保障食品安全,我们于2010年8—10月对30家餐饮单位的洗碗机使用情况进行了调查。

1 对象与方法

1.1 对象

将全区分为东西南北4个区域,每个区域分别选取7~8家不同类型的且拥有洗碗机的餐饮服务单位作为本次调查的对象,共计调查30家,其中大中型饭店20家,饮品店或小吃店4家,连锁快餐店4家,集体食堂2家。

1.2 方法

1.2.1 现场调查 实地查看并记录餐饮服务单位洗碗机的洗涤数量与就餐人数,洗碗机是否按使用说明的要求进行水软化,使用的洗涤剂、干燥剂及冲淋时间等情况。

1.2.2 水温测定 采用带热偶探针的非接触式食品安全型红外测温仪器检测记录水缸的温度。

1.2.3 餐饮具检测 采用益思梅途生物科技上海有限公司的ATP荧光仪,按东西南北中5个点,每台洗碗机抽取10件洗涤后餐饮具进行快速检测。检测结果采用hygiena公司推荐的检测结果(RLU)数值对照表判定,餐具、不锈钢食品容器(碗、滤网等)、刀具、不锈钢器具(勺子、搅拌器等) <30,砧板(塑料等) <100 为合格。

1.2.4 问卷调查 对洗碗机操作人员进行相关知识知晓情况的问卷调查。

2 结果

2.1 一般情况

30家被调查单位洗碗机的最大核定洗涤数量均能满足该餐饮服务单位最大就餐人数餐具的需求。机用洗涤剂、干燥剂的配备充足率为100.0%。

所有的欧式洗碗机均按使用说明的要求在机外安装了水软化装置。16家单位按洗碗机说明书上的要求使用指定的洗涤剂、干燥剂,占53.3%,其余14家单位自行采购或由洗碗机维护公司提供洗涤剂、干燥剂,占46.7%。有10家单位洗碗机所使用的洗涤剂、干燥剂无许可的批准文号,占33.3%,均由洗碗机维护公司提供。

建立了洗碗机操作使用记录的餐饮单位有9家,建立率达到30.0%。

洗碗机的冲淋时间 <40 s 的有6台,占20.0%,40~50 s 的有14台,占46.7%,>50 s 的10台,占33.3% (表1)。

表1 洗碗机冲淋时间

洗碗机类型	数量	<40 s		≥40 s	
		数量	百分比(%)	数量	百分比(%)
台式	16	0	0.0	16	100.0
传送带式	14	6	42.9	8	57.1
合计	30	6	20.0	24	80.0

2.2 洗涤时的水温情况

采用红外测温仪与洗碗机面板温度相结合的方式运行水温实测,有 3 台洗碗机因温度面板损坏,无法显示温度,其余洗碗机面板显示温度与红外线测温仪实测温度一致。有 19 台洗碗机洗涤时的水温 $\geq 85^{\circ}\text{C}$,11 台 $<85^{\circ}\text{C}$,其中有 9 台 $<65^{\circ}\text{C}$ (表 2)。

表 2 洗碗机运行时水温

洗碗机类型	数量	<65℃		65℃ ~		$\geq 85^{\circ}\text{C}$	
		数量	百分比(%)	数量	百分比(%)	数量	百分比(%)
台式	16	3	18.8	2	12.5	11	68.8
传送带式	14	6	42.9	0	0.0	8	57.1
合计	30	9	30.0	2	6.7	19	63.3

2.3 餐饮具检测情况

采用 ATP 荧光仪对洗涤干燥后的餐饮具进行检测,共检测样品 300 件,合格 254 件,合格率为 84.7%。其中洗碗机物品篮四角位置餐饮具 240 件,合格 204 件,合格率为 85.0%;洗碗机物品篮中心位置餐饮具 60 件,合格 50 件,合格率为 83.3%。传送带式洗碗机洗涤干燥后餐饮具 140 件,合格 110 件,合格率为 78.6%;台式洗碗机洗涤干燥后餐饮具 160 件,合格 144 件,合格率为 90.0%。

2.4 从业人员相关使用知识知晓情况

在被调查单位随机抽取 1 名洗碗机操作人员,询问其对洗碗机相关知识的知晓情况。90.0%的操作人员上岗前经过培训,相关使用知识的平均知晓率为 88.0%。洗碗机相关知识知晓率最高的为“预先打开水加热器”、“剩余食物的去除情况”和“刀、叉、勺的洗碗机洗涤方法”3 项,知晓率均为 100.0%。“主洗涤水箱的水温为 65°C 以上”、“冲淋水箱的水温为 85°C 以上”和“最后冲淋的时间不少于 45 s”3 项的知晓率较低,分别为 56.7%、70.0%和 86.7%(表 3)。

表 3 洗碗机从业人员相关使用知识知晓情况

使用知识	调查数	知晓数	知晓率 (%)
清洗洗臂残渣板	30	29	96.7
预先打开水加热器	30	30	100.0
机用洗涤剂、干燥剂知识点	30	27	90.0
主洗涤水箱的水温为 65°C 以上	30	17	56.7
冲淋水箱的水温为 85°C 以上	30	21	70.0
最后冲淋的时间不少于 45 s	30	26	86.7
剩余食物的去除情况	30	30	100.0
待洗的餐具正确摆放在洗碗框的方法	30	28	93.3
餐具未洗干净的是否需重新洗涤及操作方法	30	26	86.7
刀、叉、勺的洗碗机洗涤方法	30	30	100.0
合计	300	264	88.0

3 讨论

本次调查结果显示,餐饮服务单位的洗碗机最大核定洗涤数量均能满足该餐饮服务单位最大就餐人数餐具的需求,机用洗涤剂、干燥剂的配备充足率为 100.0%。洗涤后的餐饮具经 ATP 荧光仪检测,合格率为 84.7%,略高于上海市食品药品监督管理局近期公布的 2010 年国庆期间食药监部门对餐饮服务单位食具 ATP 荧光仪快速检测的合格率(83.03%)^[1],但依然较低。其中传送带式洗碗机洗涤的餐具合格率仅为 78.6%,低于全市餐饮具快速检测合格率的总体水平,而台式洗碗机洗涤的餐具合格率为 90.0%,说明该种类型洗碗机的洗涤效果相对较好。

在调查中发现,有 10 家餐饮服务单位使用了无许可批准文号、标识不完整的洗涤液和干燥剂,这些无许可批准文号、标识不完整的机用洗涤液、干燥剂大多由洗碗机维护公司提供。使用不符合要求的洗涤液和干燥剂,可能影响餐饮具的洗涤效果,甚至造成餐饮具的污染。

此次调查结果显示,采用梅花点(东西南北中)的科学采样方式,对布放在洗碗机物品篮内不同方位的餐具进行 ATP 检测时,检测结果没有差异。说明洗碗机在使用时,洗涤效果是均匀的,不会因为摆放位置的不同而造成洗涤消毒效果的差异,从而不会因为餐具摆放位置不同而造成餐具洗不干净的情况发生。

但仅有 10 台洗碗机的冲淋时间超过 50 s,这也是造成餐饮具合格率较低的原因之一。提示餐饮服务单位应强化洗碗机使用时冲淋时间的调试和设置。

同时,本次调查也显示,洗碗机从业人员对洗碗机洗涤工作温度与操作时间的知晓率较低,仅为 56.7%和 86.7%,也是造成餐饮具 ATP 检测合格率较低的原因之一。洗碗机的卫生安全隐患不容乐观,应当引起监管部门、餐饮服务单位和消费者的广泛关注。

餐饮具是肠道传染病传播的重要媒介,也是食品被污染的重要环节。餐饮服务单位、食品安全监督管理部门应对洗碗机使用、管理上的隐患予以重视。建议餐饮服务单位加强洗碗机操作人员上岗前的培训,严格执行操作规程。建立健全洗碗机维护、检测记录制度,采购、使用与洗碗机相匹配的专用洗涤液和干燥剂,尤其要加大对传送带式洗碗机使用的监督管理,切实保障消费者的饮食安全。

4 参考文献

[1] 上海市食药监局全力以赴加强保障措施国庆期间世博园区和全市食药安全平稳可控[EB/OL]. <http://www.shfda.gov.cn/gb/node2/node3/node253/node269/node270/node362/userobject1ai22464.html>. 2010-10-08.

(收稿日期:2011-01-07)