

年豆及豆制品的摄入量经折算后,分别相当于每日摄入豆腐干 31.8 g 和 28.1 g。“宝塔”建议每天应摄入相当于 80g 豆腐干的豆制品,与之相比仍有相当差距。豆类不仅能提供优质蛋白质,其所含大豆异黄酮等成分对减缓老年妇女的骨量减少有一定作用。若能进一步开发豆制品的供应品种,将更有利于提高豆类的消费水平。鱼虾类的摄入量仍不高,而肉、禽、蛋类的消费高于“宝塔”的建议量,不宜进一步增长,以避免增加饱和脂肪和胆固醇的摄入。2001 年饱和脂肪含量高的猪肉所占比重减少,可能与食物供应多样化以及营养知识宣传有关。烹调用油量 1996 年尚在适宜水平,而到 2001 年已大大超过“宝塔”的建议量,应适当加以控制。脂肪摄入量过高不仅容易引起体重超重和肥胖,还是高脂血症、冠心病及某些癌症的危险因素。

参考文献:

[1] 葛可佑,翟凤英,闵怀成,等.九十年代中国人群的膳食

与营养状况[J].营养学报,1995,2:123—134.

- [2] 张桐.中国食物消费与营养改善的成就[J].中国食物与营养,1999,5:1—4.
- [3] 翟凤英,王惠君,杜树发,等.中国八省成人膳食结构变化趋势分析[J].营养学报,2002,24(4):342—346.
- [4] 卢良恕.中国食物与营养发展纲要(2001—2010年)制定背景及其主要内容[J].食品安全与营养健康,2002,1:8—10.
- [5] 徐苓,Michael C Nevitt, Yuqing Zhang,等.北京城区老年人膝、髌和手骨关节炎的患病率及其与美国白人患病率的比较研究[J].中华医学杂志,2003,83(14):1206—1209.
- [6] 王灿楠,韦平,余加席,等.徐州市居民近 10 年食物消费变化及其对营养相关性疾病的影响[J].徐州医学院学报,2001,21(4):332—335.
- [7] 中国营养学会.中国居民膳食指南及平衡膳食宝塔[J].营养学报,1998,20(4):387—397.

[收稿日期:2004-03-11]

中图分类号:R155.1 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2004)03-0238-03

学校食堂实施食品卫生监督量化分级管理前后的卫生状况

赵建良 李欣 周全娥 罗庆相
(新泰市卫生防疫站,山东 新泰 271200)

摘要:为加强学校食堂的食品安全工作,对新泰市 49 处学校食堂实施食品卫生监督量化分级管理,通过对“管理”实施前后学校食堂卫生管理、基础卫生设施和加工销售卫生状况比较,对量化评分结果、存在问题进行了讨论及分析。认为新的监督模式较传统的监督模式规范、实用,在促进学校、部门及社会监督方面有着积极的推动和激励作用,并对加大学校食品卫生宣传、加强监督执法力度,规范执法行为,进一步提高学校食品卫生安全均有积极意义。

关键词:餐馆;安全管理;卫生状况

Sanitary conditions of school canteens in Xintai after enforcement of graded management

Zhao Jianliang, et al.

(Health and Anti-epidemic Station of Xintai, Shandong Xintai 271200, China)

Abstract: Since Aug. 2002, 49 school canteens in Xintai have been managed by classifying them into different grades according to a scoring system. Compared with the sanitary conditions before using the new mode of management, their sanitary management, basic sanitary facilities and the sanitary practices in food processing and serving have improved a lot. The underlying problems affecting the sanitary condition of the school canteens were identified in the process of scoring. It is concluded that the new mode of management is more formal and practical. The graded management system can play an important and active part in supervising schools and departments of public service. It can also play an important part in propagandizing food sanitation and enhanc-

作者简介:赵建良 男 主管医师。

卫生部公布的 2001 年、2002 年重大食物中毒情况表明,发生食物中毒人数最多的是集体食堂。学校食堂作为社会特殊群体——学生的就餐场所,如何加强卫生监督与管理,保障食品卫生安全,应受到高度重视。我们于 2002 年 8 月在新泰市学校食堂实施了食品卫生监督量化分级管理(以下简称“管理”)现将“管理”实施前(2002 年 8 月)、后(2003 年 9 月)学校食堂卫生状况报告如下。

1 材料与方法

1.1 对象 本市内 49 个学校食堂,其中高中学校食堂 7 个、职业高中(中专)食堂 5 个、初中食堂 28 个、其他学校食堂 9 个。

1.2 方法 依据《中华人民共和国食品卫生法》、《学生集体用餐卫生监督办法》、《餐饮业食品卫生管理办法》、卫生部《食品卫生监督量化分级管理指南》、“餐饮业卫生许可审查、经常性卫生监督量化评分表”,通过换发卫生许可证,在三个假期,采用现场检查 and 询问方式对学校食堂的卫生管理、建筑与布局、食品贮存、卫生设施、原料采购及加工卫生等逐项打分,量化评价,分别做出良好、一般、差的审查结论。同时按照《食(饮)具消毒卫生标准》GB 14934—1994 对使用前餐具进行大肠杆菌检测。

2 结果与分析

2.1 “管理”实施前全市有学校食堂 49 个,“管理”后有 47 个(2 个予以取缔),审查为良好的“管理”前占 18.4%、“管理”后占 29.8%,一般的“管理”前 44.9%、“管理”后 53.2%,差的“管理”前 36.7%、“管理”后 17.0%。“管理”后审查为良好和一般的(89.4%)明显高于“管理”前(63.3%) ($\chi^2 = 4.72, P < 0.05$)。

2.2 卫生管理情况 学校的食品卫生管理组织及卫生管理制度,建立健全率由“管理”前的 46.9%增加到“管理”后的 89.4% ($\chi^2 = 19.75, P < 0.005$);食堂《卫生许可证》持有率“管理”后(83.0%)明显高于“管理”前(63.3%) ($\chi^2 = 8.97, P < 0.005$);食堂从业人员健康合格证明持有率、卫生知识知晓率分别由“管理”前的 71.8%(270/376)、73.2%提高到“管理”后的 90.2%(342/379) ($\chi^2 = 41.75, P < 0.005$) 和 95.3%。

2.3 基础卫生设施 实施食品卫生监督量化分级管理,对学校食堂进行风险分级和食品卫生信誉度分级,大大提高了学校领导对食品卫生的重视,加大了对食堂基础卫生设施的投入,2 个学校对食堂进行了重建,3 个扩建,使全市学校食堂的硬件建设有了明显的改观。见表 1。

表 1 新泰市学校食堂“分级管理”前后卫生设施情况 %

	食堂数	厨房面积 适合	流程布局 合理	荤蔬池分开	有餐具 洗消设施	冷藏设施 足够	三防设施 齐全	有废弃物 容器	专间符合 要求	主副食仓库 独立
管理前	49	51.0	61.2	63.3	20.4	57.1	59.2	63.3	59.2	53.1
管理后	47	61.7	72.3	82.9	63.8	80.9	91.5	82.9	76.6	78.7
χ^2		1.11	1.33	4.27	18.61	6.28	13.35	4.72	3.33	7.00
P		>0.05	>0.05	<0.05	<0.005	<0.05	<0.005	<0.05	>0.05	<0.01

表 2 学校食堂“分级管理”前后加工过程卫生情况 %

	食堂数	存放有毒 有害物质	采购原 料索证	用不合格 原料加工	用具容器 不洁	存有交叉 污染	出售异常 食品	加工用水 合格	餐具消毒 合格
管理前	49	18.4	20.4	10.2	44.9	40.8	22.4	57.1	61.2
管理的	47	4.3	63.8	2.1	19.1	21.8	6.4	80.9	80.9
χ^2		4.71	18.61	2.67	7.27	4.26	4.97	6.28	5.62
P		<0.05	<0.005	>0.05	<0.01	<0.05	<0.05	<0.05	<0.025

2.4 加工过程卫生 实施“管理”后,食堂从业人员的食品卫生知识和守法积极性明显增强,加工过程卫生质量有了较大提高,见表 2。

3 讨论和建议

新泰市对学校食堂实施食品卫生监督量化分级管理,卫生执法部门把卫生审查与经常性卫生监督

有机结合,量化评价,每学期至少 1 次同教育部门一起对全市学校食品卫生进行全面检查,据此对学校食堂进行风险分级和食品卫生信誉度分级,简化低风险(审查结论为良好)学校食堂的卫生监督,强化中、高风险(审查结论一般、差)食堂的监督检查,并把每次检查情况及时通报给各有关部门和学校。通过 1 年的“管理”,全市学校食堂的食品卫生状况有

了明显改观,学校的卫生管理、基础卫生设施、加工过程卫生均有显著改善。

通过实施“管理”,学校食堂的卫生监督管理模式较传统的监督模式规范、实用,突出从过去的定性发证,强制性约束性工作方法向定量化,充分发挥学校及经营者的主动性和责任感,加强学校内部管理、提高学校自律为工作重点转变;从过去的高频

率、松散式的监督向以食堂的风险度、诚信度评估结果为指导,合理分配卫生监督人力资源,有针对性监督的方向转变;从过去以饭菜卫生质量重点控制向对食品原料、加工、销售全过程的危害关键控制点进行监督的转变。

[收稿日期:2003-11-16]

中图分类号:R15;G483 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2004)03-0240-03

珠海市学校及托幼机构集体食堂推行食品卫生量化分级管理结果分析

杨卫国 黄宏瑜 黄彪 李厚明 袁永红 杨经纬
(珠海市卫生监督所,广东 珠海 519000)

摘要:为确定珠海市各类学校托幼机构集体食堂食品卫生风险度、信誉度现状及主要影响因素,制定监督频次和监督重点,我市于2003年2月起对市辖区内246所学校托幼机构集体食堂推行了食品卫生量化分级管理评定。实评的235所各类学校托幼机构集体食堂中,信誉度和风险分级B级最多,占46.8%;其次为C级,占30.6%;A级占17.9%;最少为D级,占4.7%。小学和托幼机构食品卫生等级总体差于大中学校,预防性卫生监督及领导卫生管理意识是其重要影响因素,而推行食品卫生量化分级管理对提高学校托幼机构集体食堂食品卫生水平具有一定成效。对今后学校食品卫生工作提出了建议。

关键词:安全管理;食品;质量保证;卫生保健

Effect of graded management of food hygiene on hygienic situation of dining rooms in schools and kindergartens in Zhuhai

Yang Weiguo, et al.

(Zhuhai Institute for Health Inspection and Supervision, Guangdong Zhuhai 519000, China)

Abstract: To evaluate the food hygiene situation and influencing factors in risk and credit degree of school and kindergarten collective dining rooms in Zhuhai, define the frequency and focal items of supervision, and probe into new supervising modes, 235 dining rooms in the kindergartens and schools in Zhuhai were graded from Feb. 2003. The result is that 46.8% of them were in grade B, 30.6% were in grade C, 17.9% were in grade A, and 4.7% were in grade D. The food hygiene situations of dining rooms in kindergartens and primary schools were generally poor than those in middle schools and colleges, and the important influencing factors were the preventive hygienic supervision and hygienic management consciousness of leaders. Pursuing graded management of food hygiene is an effective measure to raise the food hygiene level of school and kindergarten dining rooms. Further suggestions to improve the hygiene situation in collective dining rooms were made.

Key Words: Safety Management; Food; Quality Assurance; Health Care

学校、托幼机构的学生膳食一直是社会关注的热点问题,它直接关系到学生的身体健康和正常的教学秩序。为确定我市各类学校及托幼机构食堂食

品卫生风险度、信誉度现状及主要影响因素,制定监督频次和监督重点,探讨新的监督模式,进一步提高学生食堂的卫生管理水平,依据《卫生部关于推行食

作者简介:杨卫国 男 主管医师