

家庭式托幼机构食品卫生现状分析和对策研究

刘智勇 袁俊英 田 宝 韩春雷  
 (鹤壁市卫生防疫站,河南 鹤壁 458000)

摘 要:为了解目前家庭式托幼机构食堂的卫生状况,加强食品安全管理,采用抽查全市卫生监督检查文书和现场监督检查相结合的方式对鹤壁市 23 家家庭式托幼机构进行了调查。结果表明家庭式托幼机构存在的主要食品安全问题是无证卫生许可证、从业人员健康证和卫生知识培训合格证,基础卫生设施不健全,环境卫生不符合要求,卫生管理混乱等。针对发现的问题,建议卫生行政部门制定相应的卫生管理法规、技术规范和发证标准,严格发证审批程序,加强日常监督监测,提高从业人员的食品卫生安全知识培训。  
 关键词:社区卫生服务;安全管理;卫生状况;安全措施;食品

Study on food hygiene status and measures for improvement in household nurseries  
 LIU Zhi-yong , YUAN Jun-ying , TIAN Bao , HAN Chun-lei  
 (Health and Anti-epidemic station of Hebi Municipal , Henan Hebi 458000 , China)

Abstract : Household nursery is a new form of commercial nursery growing with the market economy. To understand their food sanitation status , 23 household nurseries in Hebi , a middle - sized city in Henan Province , were investigated. The major problems included illegal operation without hygiene or health licenses or eligible certificate of training on food hygiene , incomplete basic facility for food sanitation and disordered management , etc. The measures that should be taken are : to establish criteria for hygiene management , and license granting , to intensify routine monitor and to provide education on food safety knowledge for the

3.2 监控记录 监控记录主要包括:原材料检验、验收记录;员工手检、工器具及环境细菌、大肠菌群检验记录;生产车间及环境清洁、消毒;现场品控日报表;产品检验记录;纠偏记录;检测设备校准、维修、检定记录;审核记录。  
 3.3 HACCP 计划审核验证 制定相应的 HACCP 计划验证程序,以验证 HACCP 体系及有关结果是否符合计划的安排,以及这些安排是否有效实施并达到预期的目标。  
 验证程序必须形成文件,以保证当生产出现变化时,即可引起注意,对计划的有效性和正确性进行复审验证。  
 对消费者而言,食品兼有必须满足消费者视觉、味觉享受,提供充足营养等任务,因此如何在保证食品安全的同时,兼顾食品的色、香、味、形、营养价值等因素,也是 HACCP 体系在应用过程中必须考虑的问题<sup>[7]</sup>。就本研究而言,将大米浸泡、复蒸、烘干等

影响产品质量而非影响米粉安全性的程序作为关键控制点,就是考虑到消费者对米粉视觉中形的要求。

参考文献

[1] 黄丽彬,李柏林,齐凤兰,等. 食品工业中 HACCP 应用现状和未来发展[J]. 食品科技,2001,(2):21-22.  
 [2] 李寿崧. HACCP“法规”一览[J]. 食品安全,2002,(1):5-7.  
 [3] 肖春玲. HACCP 质量控制体系在圣女果脯生产中的应用[J]. 食品科学,2003,(8):64-66.  
 [4] 陈明爱,陈建华. HACCP 系统在糖果工业生产及品质控制中的应用[J]. 食品科技,2002,(4):23-25.  
 [5] 李怀林. 食品安全控制体系通用教程[M]. 北京:中国标准出版社,2002.  
 [6] 曾庆孝. 食品生产的危害分析与关键控制点原理与应用[M]. 广州:华南理工大学出版社,2000.  
 [7] 余晓雷,钱和,刘杰. 现代食品安全控制体系(HACCP)[J]. 食品科技,2003,(8):9-13.

[收稿日期:2005 - 01 - 11]

中图分类号:R15;TS213.3;TS201.1 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2005)05 - 0435 - 04

作者简介:刘智勇 男 主管医师 硕士生

当前,随着城市的发展和劳动力分工的多样化,城市中外来打工、经商的流动人口和暂住人口急剧增加,学龄前儿童数量剧增,而现有的公办(或大型)托幼机构数量不能满足实际的需求,又因公办(或大型)托幼机构投资大和入托手续严格,入托费用偏高,因此规模小、收费低廉的家庭式托幼机构应运而生。这些机构大部分位于城郊结合部,少则招收 10 余人,多则几十人,确实解决了外来务工人员孩子入托的难题。但家庭式托幼机构由于规模小、管理相对薄弱,日常经营中食品安全隐患较多,对入托儿童的身体健康具有一定的威胁性。为全面了解和掌握家庭式托幼机构的食品卫生状况,制定相应的管理对策,保证入托儿童的饮食卫生与安全,2002 年~2004 年采用预防性、经常性和突击性卫生监督执法等多种形式对鹤壁市家庭式托幼机构进行了卫生监督执法检查。

## 1 方法

采用抽查全市卫生监督检查文书和现场监督检查相结合的方式,对市区(主要是山城区、淇滨区和鹤山区)23 户家庭式托幼机构进行调查,其中卫生监督检查文书(内容包括食品卫生许可证、从业人员健康证、从业人员卫生知识掌握情况及卫生知识培训合格证、基础卫生设施配备、餐具消毒、食品卫生管理等)共计 68 份。针对卫生监督文书内容逐一进行现场监督核实,同时参照《餐饮业食品卫生管理办法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》和《学校集体用餐卫生监督管理办法》等相关要求进行规范检查。

## 2 结果

2.1 一般情况 在 23 户家庭式托幼机构中,食品操作间使用面积小于国家标准规定<sup>[1]</sup>8 m<sup>2</sup> 的有 16 家,占 66.7%;持有效卫生许可证的 9 家,占 37.5%;食品从业人员共 78 人,其中 59 人有健康证和卫生知识培训合格证,持证率为 76.4%;个人卫生状况较差,上岗时 78.2% 的人员未穿工作衣,84.5% 的人未戴工作帽。

2.2 基本卫生设施及使用情况 家庭式托幼机构食品卫生设施普遍简陋,一般无餐具洗消专用场地及儿童专用洗手池。15 户未配备餐具消毒柜或配备的餐具消毒柜不能正常使用,19 户无餐具保洁设备。调查期间对这 23 户家庭式托幼机构的 87 批次

餐具进行的卫生质量监测结果表明,合格的只有 26 批次,合格率仅 29.3%。用 2 台以上冰箱冷藏食品的只有 2 家,无冰箱或只用一台冷藏设备的达 21 家,这 21 家均存在生熟食品混放现象。19 家操作间有存放从业人员生活用品的现象,23 家均无专用食品库房,有 1 家甚至在贮存架上放置巨毒灭鼠药。22 家用于加工的刀、墩、抹布、桶、盆等容器具均无明显生熟使用标志。

2.3 卫生管理情况 23 家家庭式托幼机构中只有 13 家制定并悬挂有食品卫生组织和制度,占 56.5%。专门抽查了 30 名食品从业人员进行食品卫生知识测试,仅有 12 人完全合格,占 40%。

## 3 讨论与对策

3.1 家庭式托幼机构在满足儿童入托方面确实起到了积极作用,但鹤壁市家庭式托幼机构的食品卫生安全存在着许多问题。这些隐患造成入托儿童肠道传染病及食物中毒时有发生。2002 年 6 月 1 家庭式托儿所由于熟食品贮存和加工不当,引起 18 名儿童沙门菌食物中毒。因此加强家庭式托幼机构的食品卫生管理刻不容缓。

3.2 家庭式托幼机构员工多为下岗、外来务工人员,雇工及家庭帮工帮忙现象普遍,人员流动性大,人员健康状况基本不了解。即使在办理了卫生许可证的 9 家经营单位,多数也只重视厨师的健康体检,其他工作人员如参与食品前处理及分餐员工基本不参加体检,如果这些从业人员中患某些传染病或者为病原携带者,极易通过污染食品造成食物中毒,因此对所有员工进行健康体检是非常必要的。

3.3 为了保证在家庭式托幼机构入托的儿童食品安全,防止肠道传染病及食物中毒的发生,应重视并加强对这一行业的卫生监督管理。

加强预防性卫生监督,严把卫生许可证发放关。对正在筹建或正在申办的家庭式托幼机构的审查应严格按照《中华人民共和国食品卫生法》及《河南省食品卫生条例》执行,<sup>[2-3]</sup>同时,还应参考《餐饮业食品卫生管理办法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》和《学校集体用餐卫生监督管理办法》对申请机构进行预防性审查,合格后方可发放卫生许可证。<sup>[4]</sup>

卫生监督部门应重视对家庭式托幼机构的管理,加大日常卫生监督执法力度。必要时要与疾病控制机构、教育行政部门及社区相结合,尤其在每年

益生菌与益生元对人体肠道正常菌群的调节作用

杜春明<sup>1</sup> 王春波<sup>2</sup> 郭云昌<sup>1</sup> 刘秀梅<sup>1</sup>

(1. 中国疾病预防控制中心营养与食品安全所,北京 100021;2. 滦南县卫生防疫站,河北 滦南 063500)

**摘 要:**为了解益生菌与益生元对人体肠道菌群的调节作用,选择符合试验要求的成年志愿者,分别食用益生菌和益生元,其中益生菌组 150 人,益生元组 200 人,男女各半。结果表明:益生菌与益生元均可增加人体肠道内的双歧杆菌和乳杆菌;均可使肠道内肠杆菌数量下降。但益生菌组双歧杆菌和乳杆菌增加的数量及肠杆菌和拟杆菌降低的数量均高于益生元组,说明在该试验条件下,益生菌组的效果要好于益生元组。

**关键词:**有益菌种;益生元;营养保健品;食品添加剂

Modulation effect of probiotics and prebiotics on human intestinal flora

DU Chun-ming, WANG Chun-bo, GUO Yun-chang, LIU Xiu-mei

(National Institute for Nutrition and Food Safety, Chinese CDC, Beijing 100021, China)

**Abstract:** An observation on the modulation effect of probiotics and prebiotics on the structure of human intestinal flora was performed. The results showed that both the probiotics and prebiotics significantly increased the *Bifidobacterium* and *Lactobacillus* in the intestine simultaneously, and also significantly reduced *Enterobacillus* in the intestine, while the effect of probiotics was more prominent than that of the prebiotics.

**Key word:** Probiotics; Prebiotics; Dietary Supplements; Food Additives

的入托季节,加强对家庭式托幼机构的综合治理,及时发现无证经营户。特别要提高临时帮工人员健康证的办证率,并应坚决取缔存在严重违法行为的经营单位,保障儿童的身体健康。积极推行和实施《食品量化分级管理办法》,扶植和促进家庭式托幼机构的达标上等级。<sup>[5,6]</sup>

加强对经营者和从业人员的卫生知识培训和宣传教育工作,采取多种方式积极宣传相关的法律法规。应重点抓好对经营负责人、卫生负责人的全面卫生知识培训。在日常监督中可通过提问的方式测试从业人员的卫生知识的掌握情况,使其真正提高卫生意识,掌握卫生知识。

加强卫生监测工作,定期对家庭式托幼机构进行餐饮具的卫生质量检测及食品卫生质量监测,以现场监督与监测相结合的方法及时发现隐患,减少食物中毒的发生。

积极帮助家庭式托幼机构建立健全卫生管理制度,加强食品卫生后勤保障,完善各种卫生设施。

加强卫生监督员与家庭式托幼机构的定期和不

定期的联系,及时掌握食品卫生动向,快速通报辖区内的食品卫生监督执法情况,达到警示教育的目的。还要充分利用新闻媒体等多种宣传教育渠道进行广泛宣传教育,提高儿童家长及入托儿童的食品卫生安全意识,增强自我保护能力。

参考文献

[1] 卫生部第十号令. 餐饮业食品卫生管理办法[Z], 2000 - 01 - 16.  
[2] 全国人民代表大会常务委员会. 中华人民共和国食品卫生法[Z]. 1995 - 10 - 30.  
[3] 河南省食品卫生条例[Z]. 1997 - 09 - 28.  
[4] 河南省食品卫生许可证发放管理办法[Z]. 1997 - 10 - 23.  
[5] 卫生部. 卫生部关于 2005 年开展食品专项整治工作的通知[Z]. 2005 - 04 - 01.  
[6] 卫生部. 卫生部关于全面实施食品卫生监督量化分级管理制度的通知[J]. 中国食品卫生杂志, 2004, 16(2): 163-164.

[收稿日期:2005 - 07 - 19]

中图分类号:R15;R175 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2005)05 - 0438 - 03

作者简介:杜春明 男 主管技师