

• 个案与短篇 •

# 2007~2009 年某市食(饮)具大肠菌群监测结果分析

何 源,王 红,王文斟,刘晓鹏,段 刚,李志峰  
(重庆市疾病预防控制中心微生物检测所 400042)

DOI:10.3969/j.issn.1673-4130.2011.11.066

文献标识码:C

文章编号:1673-4130(2011)11-1266-01

餐饮业食(饮)具消毒是否合格直接关系到广大消费者的饮食卫生安全,为了解本市餐饮行业食(饮)具卫生状况,对 2007~2009 年本市部分餐饮行业食(饮)具进行大肠菌群的检测,现将监测情况报道如下。

## 1 资料与方法

**1.1 一般资料** 本市主要星级饭店、中型餐饮业、小型食店、中小学食堂等多家餐饮单位消毒后的食(饮)具。大肠菌群快速检验纸片由南京三爱实业有限公司生产,在有效期内使用。

**1.2 方法** 参照中华人民共和国国家标准,食(饮)具消毒卫生标准(GB14934-94)中纸片法进行检测和评价<sup>[1]</sup>。大肠菌群阳性者为不合格;食(饮)具表面光洁,无油渍、无水渍、无异味,未检出大肠菌群为合格。

**1.3 统计学处理** 统计数据采用  $\chi^2$  检验<sup>[2]</sup>。

## 2 结 果

**2.1 不同年份食(饮)具检测情况**,见表 1。

表 1 不同年份食(饮)具检测情况

年份	检测(n)	合格(n)	合格(%)
2007 年	2 079	1 981	95.29
2008 年	1 872	1 824	97.54
2009 年	150	150	100.00
合计	4 101	3 955	96.44

结果显示,合格率呈逐年升高趋势,不同年份合格率比较,差异有统计学意义,  $\chi^2 = 19.01, P < 0.005$ 。

**2.2 不同类型餐饮单位检测情况**,见表 2。

表 2 不同类型餐饮单位检测情况

餐饮业类型	检测(n)	合格(n)	合格(%)
大型酒店	2 861	2 828	98.85
中型餐饮业	330	304	92.12
小食店	260	226	86.92
学校食堂	650	597	91.85

结果显示,酒店合格率最高,小食店合格率最低,不同类型餐饮单位合格率的差异有统计学意义,  $\chi^2 = 174.73, P < 0.005$ 。

**2.3 不同种类食(饮)具检测情况**,见表 3。

结果显示,同种类型食(饮)具合格率差异有统计学意义,  $\chi^2 = 30.73, P < 0.005$ 。

表 3 不同种类食(饮)具检测情况

食(饮)具类型	检测(n)	合格(n)	合格(%)
盘	225	225	100.00
杯	1 650	1 611	97.64
碟	445	428	96.18
刀、叉、勺	684	654	95.61
碗	660	627	95.00
筷	247	234	94.74
饭盆、餐桶	190	176	92.63

## 3 讨 论

本市餐饮行业食(饮)具消毒合格率逐年升高,说明食(饮)具的卫生监督工作取得一定成效。

小食店食(饮)具消毒合格率较低,餐具卫生消毒方面存在很大差距,有几个原因:服务意识淡薄,不重视消毒工作;消毒设施陈旧,缺乏日常管理维护,消毒温度、时间不够;没有 1 套严格的清洗、消毒、使用管理规定,该环节较为混乱。应加强卫生知识宣传,使从业人员真正懂得食(饮)具消毒的重要意义,要求严格执行一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁的操作制度。

筷、饭盆、餐桶的合格率最低。筷主要是使用前的保洁工作不到位,服务人员不分前后随意抓拿,存在再次污染。需要对服务人员使用各种类型消毒餐具进行强化培训。饭盆、餐桶主要是员工食堂和学校食堂餐饮用具,说明除了对饮食行业的监测外,特别要加强对公司、工厂、学校集体食堂方面的监测,卫生监督机构也应加大监督和管理的力度,做好食堂防蚊、防蝇、防鼠等其他方面的卫生防护措施;工作人员注意做好个人卫生清洁工作,养成良好的卫生习惯,从而提高食具的卫生质量。

## 参考文献

- [1] 中国预防医学科学院标准处编. 食品卫生国家标准汇编 P101-103 [S]. 北京:中国标准出版社,1999:1-4.
- [2] 杨树勤. 卫生统计学[M]. 北京:人民卫生出版社,1997:79-81.

(收稿日期:2011-01-10)