

食品安全消費提示

下館子，請留意您用的“碗兒”乾淨不

14-09-2022 中國消費者報·中國消費網

作者：李建

碗筷碟盤、茶杯小勺，是您享用美食時必不可少的“好幫手”。然而，一些餐飲具在監管部門抽檢中不合格、不過關的消息，卻讓外出就餐的人們內心很是不爽。四川省市場監管局食品安全抽檢監測處發佈消費提示，呼籲餐飲服務和餐飲具洗滌企業規範操作，同時提醒消費者外出就餐時從3個方面多留心。

四川省市場監管局食品抽檢秘書處主任、高級工程師王健接受《中國消費者報》記者採訪時介紹說，抽檢不合格的餐飲具其實主要是“複用餐飲具”，即經過清洗消毒可以重複使用的餐具和飲具。而不合格的原因，主要來自於“大腸菌群”和“陰離子合成洗滌劑殘留”兩大風險源。

大腸菌群是國內外通用的食品污染常用指示菌之一，食品或餐飲具中檢出大腸菌群，一般是提示它們被致病菌（如沙門氏菌、志賀氏菌、致病性大腸桿菌）污染的可能性較大；陰離子合成洗滌劑，即日常生活中經常用到的洗衣粉、洗潔精、洗衣液、肥皂等洗滌劑的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸鈉，是一種低毒物質，按照食品安全國家標準規定，餐飲具中不得檢出。

一般來說，以“碗兒”為代表的餐飲具在供使用之前，需要經歷清洗、消毒、烘乾、保存等步驟。

清洗包括分揀、去殘、浸泡、預洗、洗滌和沖洗環節，無論是人工清洗還是機器設備清洗，都要求用水和洗滌劑把餐飲具表面的殘渣、油污清理乾淨。這其中，洗滌劑必須滿足 GB 14930.1-2015 《食品安全國家標準 洗滌劑》B類產品的相關要求。

清洗之後是用物理法或化學法消毒。常見物理法有高溫加熱消毒、蒸汽消毒、紅外線消毒等高溫處理方式，只要保證其表面溫度高於80°C一定時間，基本可以殺滅大腸桿菌、幽門螺桿菌等常見細菌。化學法則是採用符合 GB 14930.2-2015 《食品安全國家標準 消毒劑》標準的化學消毒劑（現用現配，目前常用的有含氯消毒劑如漂白粉、次氯酸鈉，以及二氧化氯消毒劑等）對餐飲具進行消毒處理，消毒之後，還應再次清洗。

烘乾可採取自然晾乾和設備烘乾方式，也可以使用專用擦拭巾。

保存是整個過程最後一關。被放入密閉消毒櫃，是“碗兒”最美好的歸宿。在密封櫃裡，經過高壓蒸汽滅菌、電熱滅菌、臭氧滅菌和紫外線滅菌等一列單獨或複合手段的加持，“碗兒”重獲新生，等待著被人們再次“寵倖”。

如果嚴格按照這樣的流程操作，“大腸菌群”和“陰離子合成洗滌劑”是沒有出來搗亂的機會的。但是，如果餐飲店或集中消毒企業清洗時不注意換水、洗滌次數不夠、消毒溫度和時間達不到要求、消毒劑配比不合理、洗滌後的餐具隨便堆放等，就很容易導致餐飲具衛生不過關。

為此，四川省市場監管局食品安全抽檢監測處呼籲餐飲服務單位建立規範的管理制度，著力增強操作人員責任和衛生意識，盡可能配置專業餐飲具清洗消毒設備或一體化清洗消毒流水線，確保清洗消毒工作的安全和可控，確保清潔用品符合國家標準和行業規範，讓餐飲具（包括塑封餐飲具）用起來更方便快捷，也更安全和放心。

同時，提醒消費者外出就餐時儘量選擇衛生狀況良好的餐館，並注意在以下 3 個細節上多留心、不將就：一是留意餐館的餐飲具儲存狀況，散落放置在外的餐飲具儘量不要使用。飯桌上，筷子筒裡隨意挑選的筷子最容易受到污染，滴滴瀝瀝帶水的餐飲具也可能潛伏著致病微生物；二是留意餐飲具消毒暫存設施的電源指示燈是否亮著，判別其是否處於“線上狀態”；三是餐飲具表面是否有目測可見的油污等。如果實在無選擇餘地，建議使用前用開水多次沖刷餐具，雖然這樣消毒的作用很有限，但也能去除一些油污和不潔物。

責任編輯：游婕