

即食食品微生物含量指引補充資料

(二零零九年二月)

食物安全中心
食物環境衛生署

即食食品微生物含量指引補充資料 (二零零九年二月)

政府一直致力加強食物安全，以保障市民健康和消費者權益。為此，當局定期檢討食物的微生物含量標準和指引，並會在參考國際標準和考慮本地情況後，在有需要時作出修訂。這份補充資料闡述瓶裝水、食用冰和非瓶裝飲料建議的微生物含量準則，並應與《即食食品微生物含量指引》(二零零七年五月修訂本)一併閱讀。

食品微生物安全專責工作小組

2. 為方便執行瓶裝水、食用冰及非瓶裝飲料的微生物質量監控工作，食物安全專家委員會(專家委員會)轄下成立了食品微生物安全專責工作小組(工作小組)，負責制定瓶裝水及食用冰的微生物含量準則，以及檢討非瓶裝飲料的微生物含量準則。

3. 工作小組由學者、專業人士、政府部門代表及專家委員會成員組成。工作小組主席是顧問醫生(社會醫學)(風險評估及傳達)。食物安全中心風險評估組為工作小組提供秘書支援服務。

非官方委員包括：

關海山教授	香港中文大學理學院院長，生物學系教授 食物安全專家委員會主席
陳培光醫生	私人執業醫生 食物安全專家委員會成員
梁志清教授	香港大學理學院院長，動物學系教授 食物安全專家委員會成員
張思定先生	品質、食品安全及規管(香港零售)總經理 食物安全專家委員會成員
何柏良醫生	香港大學微生物學系副教授
葉碧瑤教授	香港中文大學微生物學系教授
甘啓文醫生	衛生署衛生防護中心公共衛生化驗服務處醫務微生物學顧問醫生
凌美麟教授	香港中文大學微生物學系副教授
伍德強醫生	瑪嘉烈醫院病理學部微生物學顧問醫生

工作小組建議的微生物含量準則其後獲專家委員會通過。

獲採納的微生物含量準則

4. 在參考國際標準和考慮本地情況後，當局採納下列適用於瓶裝水、食用冰和非瓶裝飲料的微生物含量準則。

瓶裝水的微生物含量準則

天然礦泉水

第一次測試	決定			
埃希氏大腸桿菌或耐熱大腸菌羣 (1 × 250毫升)	不得在任何樣本中檢出			
大腸菌羣(1 × 250毫升)	如數量大於或等於1個菌落形成單位，或小於或等於2個菌落形成單位，則需進行第二次測試； 如數量大於2個菌落形成單位，則樣本不合格。			
糞便鏈球菌(1 × 250毫升)				
銅綠假單胞菌(1 × 250毫升)				
還原亞硫酸鹽厭氧菌(1 × 50毫升)				
第二次測試(與第一次測試的容量一樣)				
	n	c*	m	M
大腸菌羣	4	1	0	2
糞便鏈球菌	4	1	0	2
銅綠假單胞菌	4	1	0	2
還原亞硫酸鹽厭氧菌	4	1	0	2

*第一次和第二次的測試結果

n: 為符合已定的抽樣方案而須從一批食物中抽取的樣本數目，以進行測試。

c: 可超越微生物含量準則 m 的最大可接受或最大允許樣本數目。如超越此數目，即表示該批食物不可接受。

m: 每個測試容量含相關細菌的最大數目或最高水平；高於此水平的數值，表示僅可接受或不可接受。

M: 此數目用作分辨品質屬僅可接受和不可接受的食物。數目高於或等於 M 的樣本屬不可接受，可用作危害健康或衛生的指標，或顯示樣本潛在腐壞的機會。

附註：當局會在二零零九年具備測試銅綠假單胞菌的能力後，採用銅綠假單胞菌作為微生物含量準則，並會在取得額外資源後採用另外兩種微生物(即糞便鏈球菌和還原亞硫酸鹽厭氧菌)準則，有關的抽樣方案屆時亦會實施。

瓶裝 / 包裝食水(天然礦泉水除外)

埃希氏大腸桿菌	每 100 毫升樣本 0 個菌落形成單位
大腸菌羣	每 100 毫升樣本 0 個菌落形成單位
銅綠假單胞菌*	每 250 毫升樣本 0 個菌落形成單位

* 當局會在二零零九年具備測試這個項目的能力後，採用作為準則。

食用冰的微生物含量準則

<i>製冰廠及零售點的冰塊(包裝冰)</i>	
大腸菌羣	每 100 毫升樣本 0 個菌落形成單位
埃希氏大腸桿菌	每 100 毫升樣本 0 個菌落形成單位
需氧菌落計數	每毫升樣本少於 500 個菌落形成單位

<i>零售點的冰塊(散裝冰)</i>	
大腸菌羣	每 100 毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
埃希氏大腸桿菌	每 100 毫升樣本 0 個菌落形成單位
需氧菌落計數	每毫升樣本少於 1 000 個菌落形成單位

非瓶裝飲料的微生物含量準則

產氣莢膜梭狀芽胞桿菌	每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
埃希氏大腸桿菌	每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
沙門氏菌屬	在 25 毫升樣本中沒有檢出
金黃葡萄球菌	每毫升樣本少於 100 個菌落形成單位
其他	其他致病菌根據《即食食品微生物含量指引》