



食物業 安全廣播站

第 96 期

2024 年 3 月 號
食物安全中心出版
與食物業界一同進步

本期內容

專題特寫

燒味與食物安全

食安仔教室

1. 札幌病毒一致病近似諾如病毒
2. 在惡劣天氣及極端情況下確保食物安全

食肆現場

保障食物安全：正確進行冷卻、解凍和翻熱

安樂查飯+食安指引

- 安樂「安樂查飯」計劃介紹
- 2024年度食物業界講座
- 供生吃的蠔 - 給食物業的食物安全指引

中心動向

1. 食安中心舉辦傳媒簡報會公布預先和非預先包裝食物中的工業生產反式脂肪酸含量風險評估研究結果
2. 食安中心舉行大亞灣應變計劃講座
3. 為中文大學學士課程學生舉辦的簡介會
4. 食安中心舉辦「食物安全研討會2023」
5. 第八十三次業界諮詢論壇
6. 食安中心參與第57屆工展會宣揚食物安全信息

問問食安小隊

梳乎厘班戟與沙門氏菌

增值小測試

食安仔忙甚麼？

向交叉污染打個大交叉！

編輯委員會

主管 (風險傳達)
3 名科學主任
總監 (風險傳達)
衛生總督察 (食物安全推廣)
高級衛生督察 (食物安全推廣)
5 名衛生督察 (食物安全推廣)

專題特寫



燒味與食物安全

二零二三年六月，食物安全中心（食安中心）調查連串涉及進食燒味的食物中毒個案。患者出現腹痛、腹瀉和嘔吐等腸胃不適症狀。涉事食物為燒味菜式，而引致食物中毒的病原體懷疑是沙門氏菌。處理燒味的相關廚房被發現有衛生和食物處理欠佳的問題，包括過早配製燒味、長時間存放在危險溫度範圍、烹煮溫度不足和與生的食物交叉污染。

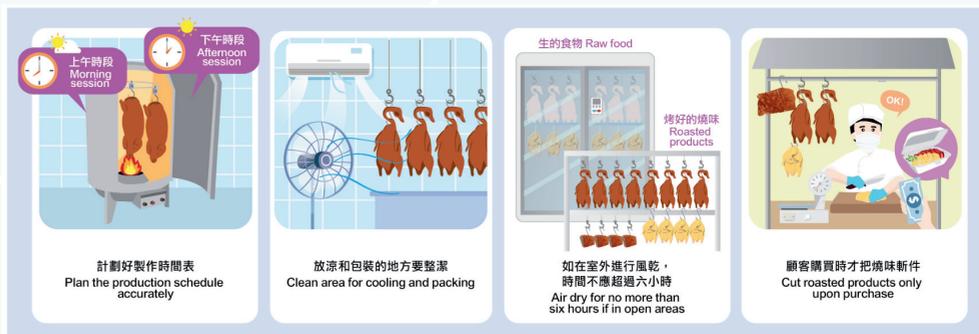


圖1：妥善製作和出售燒味的例子

燒味中常見的病原體



過去發生的燒味食物中毒個案與沙門氏菌和金黃葡萄球菌有關。沙門氏菌會在吃進體內6至72小時後引致腸胃不適，症狀包括噁心、嘔吐、腹部絞痛、腹瀉、發燒和頭痛等。雖然健康人士的感染症狀通常會自行消退，但對高危人士來說則有可能致命。沙門氏菌存在於受污染的水、泥土、食物接觸面和手部，以及動物和人類的腸道中，主要通過糞口途徑和受污染的水傳播。屠宰的過程也有可能污染肉類。

金黃葡萄球菌則常見於人類的毛髮、皮膚、鼻腔、喉嚨和傷口。金黃葡萄球菌通過食物處理人員雙手接觸污染食物，尤其是在烹煮完成後。若在烹煮後斬件加上長時間在室溫下貯存，金黃葡萄球菌便可倍增，並產生耐熱的毒素。



產生抗菌素耐藥性的細菌

產生抗菌素耐藥性的細菌不一定是病原體，也可以是在人體內與人類共生的細菌，若不注重食物和手部衛生，便與環境中的其他生物或與人類共生的細菌無異，同樣可污染食物。雖然感染產生抗菌素耐藥性的細菌可以毫無病徵，但微生物仍能通過基因突變或微生物之間的基因轉移而自動產生耐藥性。“食物安全五要點”所提供的食源性疾病預防方法，同樣能有效減低感染產生抗菌素耐藥性細菌的風險。

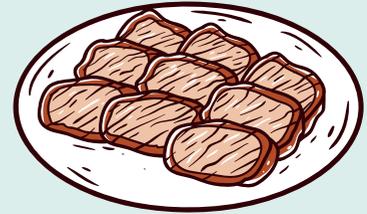


應對燒味的食物安全問題

儘管徹底煮熟食物能輕易消滅病原體，部分常見的不當做法可引致燒味受污染。



1. 風乾過程不衛生，即環境不潔或風乾時間過長可導致燒味受污染；
2. 在烹煮後及接著包括展示、斬件和運送的處理工序中對燒味保護不周引致的污染；
3. 設備不潔及個人衛生欠佳；
4. 受生或半生不熟的食物交叉污染；
5. 過量製作以致已烹煮的燒味展示時間過長。



製作燒味的食物安全措施

製作

預先計劃精準的製作過程，以免過量製作及延長已烹煮的燒味在室溫下存放的時間。每天分兩個或以上的烤製時段，以配合午市和晚市高峰期的需求，從而減少存放的時間。放入攝氏4度或以下的雪櫃或置於流動自來水下解凍肉類。切勿把肉類置於室溫下解凍。

製作後的處理工序

劃定一處潔淨和遠離生的食物的地方，專門用作放置冷卻和包裝已烹煮的燒味，並使用專用的工具防止交叉污染。保持該處清潔。車輛在運送燒味前，不應用以運送生的食物或化學品。把燒味蓋好，同時預留足夠空間，以免水分積聚。

展示和出售

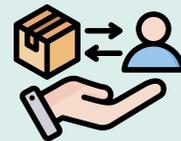
精準地計劃製作過程，以減少展示時間。燒味應放在防蟲和防塵的展示櫃內陳列，櫃內不可放置生的食物。不應堆疊燒味。如在室溫下陳列燒味，應遵從“2小時／4小時原則”。烤好的燒味應在顧客購買時才斬件。烤好（尤其是已預先包裝）的燒味若需存放在危險溫度範圍內，最好在斬件後兩小時內售出。

注意事項

1. 沙門氏菌和金黃葡萄球菌等病原體自然寄生在多種動物體內，因此可存在於肉類和肉類製品中；
2. 徹底煮熟食物能消滅多種病原體和產生抗菌素耐藥性的細菌；
3. 正確計劃、製作和處理燒味，並保持個人及環境衛生，能預防微生物污染。

給業界的建議

妥善計劃、製作和處理燒味並保持衛生，能減低出現病原體污染的可能性。如欲了解有關詳情，請瀏覽食安中心的燒味—給食物業的食物安全指引。



中文版



English

札幌病毒一致病近似諾如病毒

最近一宗涉及生蠔的食物中毒個案中，一名受影響顧客及一名曾處理生蠔的食物處理人員糞便樣本驗出札幌病毒。分類上來說，札幌病毒與諾如病毒屬同科病毒。兩種病毒均可引致急性胃腸炎，所引起的臨床病徵並無分別。在本文中，我們將加深對食物中的札幌病毒以及相關預防方法的認識。

札幌病毒



札幌病毒的命名源於1977年在日本札幌一家孤兒院爆發的急性腸道傳染病(急性腹瀉)，此前也曾稱為「類札幌病毒」。無論在本港以至世界各地，涉及札幌病毒的腸胃炎個案均沒有諾如病毒引起的個案常見。衛生防護中心在回顧中指出，2017年院舍及學校自願呈報的182宗急性腸胃炎個案中，涉及札幌病毒的個案僅佔2宗(1.1%)。

札幌病毒與諾如病毒相似，主要通過糞口途徑及經由人與人接觸(例如接觸糞便、嘔吐物或受汙染的物質/表面)、或由受汙染的食物或食水傳播。因此，在院舍環境中出現感染個案的情況並非鮮見。雖然目前並無有關札幌病毒的劑量反應研究，但相信與諾如病毒的感染劑量相約，只需小量病毒即可造成感染。

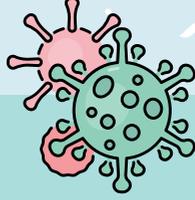
札幌病毒引致的腸胃炎



札幌病毒的病徵通常會自行消退，患者會在兩天內康復；病徵、嚴重程度及持續時間視乎個人健康狀況而定。症狀包括腹瀉和嘔吐、胃痙攣/腹痛、發冷、頭痛、肌肉痛或疲倦。潛伏期通常為少於一天至四天。札幌病毒可以在症狀消失後持續從體內經由糞便排放。

不同年齡人士全年均有可能感染札幌病毒引致的腸胃炎，但零星個案主要在寒冷的季節發生。此外，比起較大兒童和成人，較年幼兒童感染札幌病毒的個案似乎較為常見。另一方面，札幌病毒引發的腸胃炎曾在多種高危人士聚集的場合如幼兒中心、幼稚園、護養院及學校發生，大多涉及人傳人。

食物中的札幌病毒



札幌病毒可存在於貝類水產或水中環境，源自排放到環境中的人類糞便。蜆和蠔隻以及河水和廢水中皆曾檢測到基因與臨床分離菌株完全一樣的札幌病毒，相信札幌病毒可經由貝類水產傳播，跟諾如病毒的傳播途徑相似。因此，預防諾如病毒的措施對札幌病毒同樣適用。

由於蠔隻以鰓過濾大量海水來進食，因此若生長於受汙染水域，便容易受到汙染。要減低感染札幌病毒的風險，蠔隻與其他雙貝類海產應徹底煮熟，即烹煮至中心溫度達攝氏90度並維持90秒。以下是一些蠔隻烹製方法所需時間的建議：

- 在攝氏100度煮3至5分鐘
- 在攝氏190度炸最少3分鐘
- 在攝氏100度蒸4至9分鐘
- 在攝氏230度焗最少10分鐘

高風險人士(長者、幼童、孕婦和免疫力較弱的人)應避免進食生蠔。

食物處理人員也有可能成為汙染源頭，因此個人衛生很重要。如廁後及處理食物前應以流動的自來水使用肥皂徹底洗手20秒。此外，有嘔吐或腹瀉徵狀的食物處理人員不應處理食物，直至症狀消失至少兩天後，並應該求醫。





生蠔應存放在指定的雪櫃/分格內，並用分開的設備處理，以免與其他食物交叉污染

Raw oysters should be stored in a designated refrigerator / compartment and handled with separate equipment to avoid cross-contamination with other foods



食物處理人員應保持良好個人衛生，在配製食物前確保用具、設備及工作空間已清潔和消毒

Food handlers must maintain good personal hygiene and ensure that their utensils, equipment and working area are cleaned and disinfected before food preparation



食物處理人員應把生蠔存放於安全溫度，並盡量縮短處理過程

Food handlers should keep raw oysters at safe temperatures and make the handling process as brief as feasible

圖：生蠔受病原體污染的風險高，食物處理人員應採取相應的食物安全措施。

在惡劣天氣及極端情況下確保食物安全

香港經常會遭遇熱帶氣旋和風暴潮帶來的惡劣天氣和極端情況，特別是在夏季，可引致水浸和停電。市民或會囤積食物以應對這些緊急狀況的同時，水浸和停電可能令食物置於不當的貯存環境中，引致食物變壞和受到污染。本文將討論預備貯存食物的策略，並會闡述面對水浸及停電時保障食物安全的步驟。



明智地計劃並貯存適量食物

部分人或會考慮在惡劣天氣及極端情況來襲前購買並貯存多於所需的食物。食物必須適當貯存以防變壞，較可取的做法是只買所需的分量。購買前，預備一份菜式及食材清單，並預留足夠的貯存空間。不要購買到期日快到或已過的食物。

購買後，食物應按照貯存指示存放，例如放入攝氏4度或以下的雪櫃冷凍或冷藏於攝氏-18度或以下。熟食和易腐壞的食物如鮮肉和家禽、水產及奶類須在2小時內放進雪櫃。生的食物應與即食食物或熟食分開存放在有蓋或密封的容器內，以防止生與熟的食物接觸。不要貯存過多食物於雪櫃內，以保持冷空氣流通暢順。可在室溫貯存的食物應存放在陰涼位置。



水浸後挽救食物—安全嗎？

所有因為停電而未能妥為冷凍或冷藏的易腐壞食物均應丟棄。水浸期間，食物可能會被洪水淹浸。洪水可能帶有致病菌，能污染食物。因此，重要的是切勿進食任何曾被洪水淹浸但並非以防水容器包裝的食物。所有非預先包裝的食物，以及不屬防水包裝的食物如果被洪水浸過，都應棄掉。只有商業生產的雙縫蓋金屬罐及殺菌軟袋才屬防水包裝的食物，經徹底清洗、消毒和加上標籤後可以挽救。任何有不尋常的氣味、顏色或質感的食物均應丟棄。



可以挽救的食物包裝種類
Eligible for food salvage



雙縫蓋金屬罐
Metal cans with double-seamed lids



殺菌軟袋
Retort pouches



不可以挽救的食物包裝種類
Not eligible for food salvage



非預先包裝的食物
Non-prepackaged foods



易拉蓋
Pull tops



卡扣蓋
Snap lids



螺旋蓋 / 軟木塞 / 捲邊蓋
Screw cap / cork / crimped cap



紙盒、塑膠或布包裝的食物
Food in paper carton, plastic or cloth packaging



自製瓶裝食物
Home-canned foods

圖1：可以挽救和不可以挽救的食物例子



水浸後如何清洗和消毒用具？

可能接觸食物的容器和餐具若以防水物料製造，在徹底清洗和消毒後可再次使用，包括金屬平底鍋和瓷碟，可以肥皂和水清洗，然後沖洗。已清潔的用具應放在清潔的水中煮沸或以1:99的稀釋家用漂白水浸泡15分鐘消毒，然後風乾。如砧板等木製及膠製用具被洪水浸過，便無法安全清潔，應將之棄掉。



停電期間保持食物安全



大部分雪櫃和冰格均沒有後備電源，在電力中斷後便會停止冷空氣循環，有可能令食物置於不安全的溫度。停電前在雪櫃內備有冰墊、冰塊及乾冰，有助在安全溫度貯存食物較長時間。在雪櫃內放置溫度計顯示溫度，能有助事後判斷存放的食物是否仍可安全食用。如沒有溫度計，我們仍可計算斷電的時間來協助我們判斷所存放的食物是否仍然安全。保持雪櫃及冰格的門關閉能維持低溫。若門沒有打開，冷凍櫃可安全保存食物2至4小時；半滿和全滿的冰格則可分別保存24小時和48小時。

在電力恢復後，應立即查看雪櫃和冰格的溫度，並檢查容易腐壞的食物如鮮肉和家禽有否置於攝氏4度至60度的危險溫度範圍。對於存放在危險溫度範圍的高危食物，應遵從2小時/4小時原則。部分冷藏食物或仍有冰晶，可以再安全冷藏或烹煮，然而，即使雪糕感覺像冷藏下般冰冷，仍然應該丟棄。切勿以試吃來判斷食物是否可供安全食用，因為即使食物已經變壞，也未必會有不正常的味道或氣味。

惡劣天氣前 Before Adverse Weather



購買所需的分量，避免貯存過多食物
Purchase the quantity needed and avoid overstocking



冰格 Freezer -18°C
雪櫃 Refrigerator 4°C

按照指示貯存食物
Store food properly according to instructions

水浸後 After Flooding



使用前徹底清洗和消毒以防水物料製造的用具
Clean and sanitise utensils made of waterproof materials thoroughly before use



分辨可以挽救的食物並加以正確挽救
Identify food items eligible to recovery and salvage them properly

停電後 After Electric Outage



查看貯存溫度並紀錄時間
Check the storage temperature and mark the duration of time

食物置於 Food held at 4°C - 60°C	立即冷藏 以供備用 For refrigeration to use later	立即使用及進食 For immediate use and consumption
<2 小時 hours	✓	✓
2-4 小時 hours	✗	✓
>4 小時 hours	✗	✗

遵從2小時/4小時原則處理易腐壞食物
Follow the 2-hour / 4-hour rule to handle the perishable food

圖2：惡劣天氣和極端情況前、水浸後和停電後的食物安全提示

在惡劣天氣和極端情況下確保食物安全是至關重要的。除了預備食物庫存外，業界和市民應做好應對水浸和停電的準備。食物業經營者應確保食物適宜供人食用，並棄置變壞的食物。市民應小心分辨可以挽救的食物，並在食用前加以正確挽救。

保障食物安全：正確進行 冷卻、解凍和翻熱

細菌在天氣較為溫暖的夏季會迅速滋長，食物中毒的風險也會隨之增加。在配製食物的各個階段（包括冷卻、解凍和翻熱）中妥善控制溫度，對預防食物中毒至關重要。在本文中，我們將闡述市民和食物業應特別關注的重要食物安全概念，包括危險溫度範圍、正確的冷卻技巧及解凍和翻熱的要點。

什麼是危險溫度範圍？

危險溫度範圍指細菌可在食物中繁殖迅速的溫度範圍，而令感染食源性疾病的風險增加的溫度範圍。一般而言，此範圍介乎攝氏4度至60度。有害細菌可在置於危險溫度的食物內滋長，這些細菌偶爾能產生耐熱的毒素，即使翻熱也不能把這些毒素消除。因此，盡量縮短食物存放在危險溫度範圍的時間，對預防細菌繁殖、孢子萌發及可引發食源性疾病的耐熱毒素產生十分重要。迅速冷卻食物並在冷卻後存放在適當的溫度，可減低食物安全風險。

冷卻食物—行動要迅速

配製好的食物若不會立即進食，便應妥為冷卻。正確的冷卻方法能減少食物暴露在危險溫度範圍的時間，從而降低滋生細菌的風險。一般來說，可採用二段冷卻法冷卻食物。首先，把食物在2小時內從烹煮的溫度冷卻至攝氏20度，然後再在4小時內用雪櫃把食物由攝氏20度冷卻至攝氏4度（圖1）。要加速冷卻的過程，最好把食物切成較小的塊件或放到有蓋的淺盤內攤開，放在空氣流通的地方。

部分食物業經營者或會選擇使用專門的設備如急速冷凍櫃，把熱的食物在1.5小時內快速冷卻至攝氏4度或以下的安全溫度。急速冷凍完成後，應把食物放進雪櫃冷凍或冷藏。



圖1：二段冷卻法和加快冷卻的技巧

圖2：以適當溫度翻熱和供應食物

解凍—在安全溫度解凍食物為佳

即使食物於攝氏0度或以下冷藏，部分存在於食物內的有害細菌仍有可能在不活躍的狀態下存活。冷藏食物一旦解凍，中心溫度便會上升，細菌便可再次變得活躍並開始繁殖。因此，正確解凍食物對防止滋生有害細菌相當重要。

使用調教至攝氏0至4度的雪櫃、流動的冷自來水或微波爐都可正確解凍食物。保持食物安全的最佳方法是在雪櫃內解凍食物。若食物需要重新冷藏，應利用雪櫃進行解凍，因為這樣能保持食物在解凍的過程中完全離開危險溫度範圍。不要在室溫下解凍食物，此舉會把食物長時間暴露在危險溫度，有利細菌滋長。

翻熱—進食前的食物安全關鍵

翻熱已烹煮食物應視作重新烹煮而非單純加熱。翻熱食物時，應與烹煮一樣，確保其中心溫度達到至少攝氏75度，維持30秒，然後在攝氏60度以上的正確熱存溫度供應食物（圖2）。食物翻熱後應避免放進雪櫃冷存，因為食物有可能暴露在危險溫度過久，導致細菌滋生。應注意的是，切勿使用隔水保溫鍋或其他僅設計用作熱存的工具加熱食物。這種做法所需的加熱時間或會太長，或加熱的溫度不夠高，不足以確保食物安全。

在配製食物的各個階段中保持妥善溫度控制，是確保食物安全的基本原則。進行有效的冷卻、解凍及翻熱程序是減低食源性疾病感染必須的做法。在每個階段均監察溫度並保存適當的記錄也很重要，因為這樣做能確保在安全溫度下配製食物，同時有助評估熱存和冷卻設備的性能，對保持食物安全水平尤為重要。向員工提供全面培訓，讓他們掌握各自的工作所需的知識和技巧也同樣重要。持續接受培訓對提升安全處理食物的技能發展發揮了關鍵作用。



安樂查飯+業界講座 +食安指引



「安樂查飯」計劃介紹

為了促進業界遵守「食物安全五要點」及良好衛生規範，在日常營運中做好食物安全工作，食安中心整合了現有的風險傳達渠道，推出全新的「安樂查飯」食物業界溝通平台，以提供更實用的食安資訊，配合食肆營運上的需求。

「安樂查飯」平台透過WhatsApp、電子郵件及專題網頁等形式，向業界傳達最新的食安訊息(包括食安指引及法例修訂內容)，並會因應食肆發生的食物中毒事故發出警報，提醒業界須注意的事項，以免重蹈覆轍，從而減低食物中毒的風險。

在「安樂查飯」計劃下，食安中心將陸續推出新的專題網頁和風險資訊交流平台，另外會為業界編訂適切的教材，並為廚房職工提供不同的工作坊，以提高從業員的食安和衛生意識。歡迎業界人士掃描右邊二維碼，下載「安樂查飯」計劃登記表格，適時接收最新的食安資訊。



業界 講座

2024年度食物業界講座

食安中心將於2024年3月至10月期間舉辦2024年度食物安全講座及「食品良好衛生規範」工作坊，向食物業從業員宣傳處理食物的正確方法，務求透過飲食業積極參與，以及政府與業界通力合作，共同推廣「食品良好衛生規範」，並推動業界在食物製造過程中實施「食物安全計劃」，以提升食物安全水平。

講座以粵語進行，參加者會獲發出席證書。詳情可留意食安中心網頁的最新消息。

<https://shorturl.at/txBOU>



2024 食物安全中心 Centre for Food Safety
「良好衛生規範」與
「食物安全重點控制」
食物業界講座及工作坊
Food Trade Talk and Workshop on GHP & HACCP
日期: 2024年3月至10月 March to October 2024

講座將在指定場地進行，詳情請定期於食安中心網頁內公布
Talks will be available to designated venues, details will be announced on regular time in the website of the Centre for Food Safety.

中文簡介: https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/wholesaler/wholesaler_chi_2024.html, https://www.cfs.gov.hk/wholesaler_chi_2024.html, and https://www.cfs.gov.hk/wholesaler_chi_2024.html

English version: https://www.cfs.gov.hk/english/wholesaler/wholesaler_eng_2024.html, https://www.cfs.gov.hk/wholesaler_eng_2024.html, and https://www.cfs.gov.hk/wholesaler_eng_2024.html

講者: 專家
Duration: 約 2 小時 About 2 hours
對象: 食物業從業員
Target Groups: Employees of food businesses
報名及註冊: 所有有意參加人士須預先註冊
Invitation letters will be sent to operators of food businesses, food handlers or operators may register through their establishments.
講者: 專家
This talk will be conducted in Cantonese. Participants will be awarded with a Certificate of Attendance and souvenir. Limit how as seats are limited.
查詢電話: 2381 6096
網址: www.cfs.gov.hk



食安指引 供生吃的蠔 - 給食物業的食物安全指引

蠔及其他貝類海產由於生長於水中和過濾水中微生物作食物，所以很易受病毒(例如：甲型肝炎病毒及諾沃克類病毒)污染。當進食了一些受病毒污染而未經煮熟的蠔，進食者便會受感染而引致身體不適。

保障食物安全，有賴食物業界、市民與政府三方面合作。食物業界有責任確保出售食物是適宜供人食用。為保障顧客的食物安全，食物業從業員要時刻保持警覺，在配製蠔(例如：炸蠔、薑葱蠔及砵酒焗蠔)的過程中，除了要注意環境衛生、用具衛生外，從業員亦應緊記生蠔的風險及預防措施。

有見及此，食安中心印製「供生吃的蠔 - 給食物業的食物安全指引」小冊子，這份指引涵蓋食物業界在生蠔選購、接收、貯存、配製和配送過程中的良好衛生規範以減低污染的風險，並提供安全的蠔隻烹煮方法。

業界可以點擊以下連結或掃描旁邊的二維碼於網上瀏覽或下載這份指引。
https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/142681_FEHD_Oysters%20Intended_Chi_4_final.pdf





中心動向

1

食安中心舉辦傳媒簡報會公布預先和非預先包裝食物中的工業生產反式脂肪酸含量風險評估研究結果



傳媒簡報會由化驗師（風險評估）施均樂博士（圖左）、顧問醫生（社會醫學）（風險評估及傳達）張勇仁醫生（圖中）和高級化驗師（風險評估）洪志達先生（圖右）主持。

食安中心於2023年1月9日公布一項有關預先和非預先包裝食物中的工業生產反式脂肪酸含量風險評估研究報告結果。中心從五個食物類別（即油脂、人造牛油及塗抹醬、預先包裝食品、即食食品和本地特色食品）中收集了149個樣本，分析當中的工業生產反式脂肪酸含量。研究結果顯示，149個樣本中的143個樣本都符合世界衛生組織（世衛）指引水平，每100克總脂肪含不超過兩克工業生產反式脂肪酸；有六個樣本含超過世衛指引水平的每100克總脂肪兩克工業生產反式脂肪酸。

有關研究報告的詳情，可瀏覽以下網址或掃描旁邊的二維碼。

<https://shorturl.at/uMWZ8>



2

食安中心舉行大亞灣應變計劃講座



食安中心在2023年1月23日聯同各相關政府部門（包括衛生署、機電工程署及食物環境衛生署）定期舉辦一年一度的大亞灣應變計劃講座。講座當日，各部門代表逐一講解其部門的相關工作範圍，包括核電生產、輻射監察、攝取輻射途徑、食物進口監測、污染物及廢物管理、輻射器材及防護裝備監測等，讓同事獲得應變計劃的最新資訊。



3 為中文大學學士課程學生舉辦的簡介會

一如既往，食安中心於12月4日，為香港中文大學醫學院社區健康理學士及公共衛生理學學士課程的學生舉辦了一個簡介會，介紹食物環境衛生署在香港食物安全監察及管制方面的工作，讓同學對食安中心的工作有初步的了解，以便協助他們謀劃職業方向，在專業上尋求專業發展。





4

食安中心舉辦「食物安全研討會2023」



食安中心在2023年12月7日舉辦了「食物安全研討會2023」，旨在讓政府與食物業界人士有機會就本港當前的
重要食物安全議題交換資訊和意見，同時亦鼓勵食物業界精益求精，攜手保障本港的食物安全。

是次研討會在香港科學園的高錕會議中心舉行。包含了四個環節，分別是專家分享、管制措施及系統的執行、食物規例及指引及製作安全又健康的食物等等。研討會分上午及下午進行，當中設有答問時段供出席的業界代表提問。



有關活動的詳情，請瀏覽網址：
https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/Food_Safety_Seminar_for_Trade_2023.html



「食物安全研討會2023」食物安全專員 黃宏醫生主禮致詞



5

第八十三次業界諮詢論壇



食安中心在2023年12月20日舉辦了第八十三次業界諮詢論壇，議題包括處理即食食品的食物安全建議、預先和非預先包裝食物中的工業生產反式脂肪酸含量風險評估研究、粥的鈉含量風險評估研究、給食品貿易商進口日本食品的進一步建議及食物檢查證書及動物製食品衛生證書收費調整等與業界交流意見。有關活動的詳情，請瀏覽網址：

<https://shorturl.at/cmQ79>



6

食安中心參與第57屆工展會 宣揚食物安全信息



工展會是本港一年一度的大型戶外展銷嘉年華，第57屆工展會於2023年12月下旬在維多利亞公園舉行。一如以往，食安中心亦有參與今屆工展會，藉此向公眾宣揚食物安全信息。食安中心於2024年1月3日及4日一連兩日在工展會設置攤位，派發食物安全宣傳單張、小冊子和紀念品，以推廣食物安全。攤位吸引了大批市民參觀，十分熱鬧。





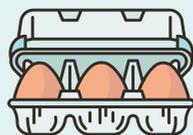
梳乎厘班戟 與沙門氏菌



本年八月中，食物安全中心（食安中心）就多宗與進食來自一家本地餐廳的梳乎厘班戟有關的懷疑食物中毒個案進行調查。調查結果顯示，涉及的病原體可能是沙門氏菌。調查時亦發現，製作梳乎厘班戟的過程有不當的情況，即混合蛋漿的貯存溫度不當、沒有妥為監控烘焙溫度，以及在配製過程中使用未經巴士德消毒的有殼蛋。

進食未經煮熟蛋類菜式 存有的風險

雞蛋可在其形成過程中受到沙門氏菌污染，若蛋類貯存不當，更會助長其繁殖。沙門氏菌能在未經煮熟的食物中存活，構成很高的食物安全風險，因為熱處理不足，未能徹底消滅病原體，進食後或會引致食物中毒。除沙門氏菌外，未經煮熟的蛋類菜式也可能含有已產生抗菌素耐藥性的細菌。



善用經巴士德消毒的蛋製品

選擇安全的蛋配料是確保食物安全最重要的一步，建議使用經巴士德消毒的有殼蛋和蛋漿，因為巴士德消毒過程把蛋類加熱至特定溫度並保持一段時間，以防止變壞，延長保質期。巴士德消毒可減低食源性疾病的風險，特別是在配製無需徹底煮熟以達到理想質感的蛋類菜式時。最近發生與蛋製品有關的食物中毒個案清楚說明，使用未經巴士德消毒的有殼蛋配製此等蛋類菜式的風險。備用的經巴士德消毒蛋製品應以密封的容器貯存在雪櫃內，使用時只取出所需分量。經巴士德消毒的蛋製品應即日用完，不應將新舊配製的蛋製品混合使用。

如何安全地貯存蛋配料和 配製梳乎厘班戟？



食安中心的現場調查發現，涉事餐廳貯存以生蛋製成的混合蛋漿的溫度高於攝氏10度，屬於危險溫度範圍內（即攝氏4至60度）。食物存放在危險溫度範圍內，容易迅速滋生各種細菌。已開封的蛋粉應貯存在密封容器中，並置於陰涼乾燥的地方。雪櫃應設有顯示溫度的裝置，時刻檢查並每天記錄溫度最少兩次。如發現溫度偏差多於攝氏1度，應盡快安排檢查跟進。此外，按照先入先出的原則使用蛋配料，對保持蛋類菜式安全尤為重要。雪櫃內未使用的蛋製品應以有蓋容器分開貯存，預防交叉污染。

梳乎厘班戟的烘焙溫度缺乏妥善監控，可解釋為何在本個案中沙門氏菌等有害致病菌能夠存活。要預防食物中毒，應把蛋類菜式徹底煮熟至中心溫度達攝氏75度或以上或至蛋製品完全凝固。已煮熟的蛋製品在室溫下存放得太久也是食物中毒的常見原因。因此，熱食應存放於攝氏60度以上，凍食應存放於攝氏4度或以下，並預先計劃，以免過早烹製食物。

注意事項

- 未經煮熟蛋類菜式或含有沙門氏菌等致病菌和抗菌素耐藥性菌株，進食後可分別引致食物中毒和抗菌素耐藥性傳播。
- 妥善貯存蛋配料，並烘培蛋類菜式至熟透。
- 使用經巴士德消毒的蛋配料去製作無需徹底煮熟的蛋類菜式，並遵從良好衛生規範。

給業界的建議

- 避免過早烹製蛋製品。
- 蛋配料應於攝氏4度或以下冷藏。
- 監控蛋配料和菜式的貯存和烹煮溫度。
- 遵從良好衛生規範。



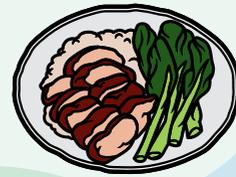
增值小測試



1

以下那一個做法會引致燒味受污染？

- a) 風乾過程不衛生，即環境不潔或風乾時間過長
- b) 在烹煮後及接著包括展示、斬件和運送的處理工序中對燒味保護不周
- c) 受生或半生不熟的食物交叉污染
- d) 過量製作以致已烹煮的味展示時間過長
- e) 上述所有都可以引致燒味受污染



2

以下是一些蠔隻烹製方法所需時間的建議，那一個是錯誤？

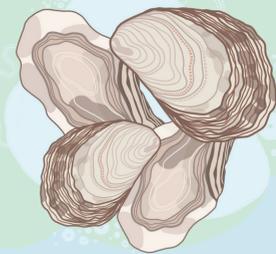
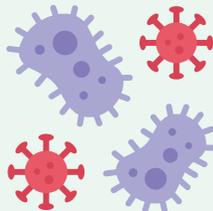
- a) 在攝氏100度煮3至5分鐘
- b) 在攝氏190度炸最少3分鐘
- c) 在攝氏100度蒸4至9分鐘
- d) 在攝氏230度焗最少3分鐘



3

雞蛋可在其形成過程中受到什麼病原體所污染？

- a) 札幌病毒
- b) 雪卡毒素
- c) 沙門氏菌
- d) 諾如病毒



3.c
2.d
1.e
4.a

食安仔忙甚麼？

成為世上第一劍豪—唔單止係我同同伴之間嘅承諾，亦係為咗保護大家，免受生熟食物交叉污染影響

向交叉污染打個大交叉！

傳播致病菌及超級細菌

當食物處理得唔好，例如生肉或海產嘅血水同汁液滴咗落即食食物度，又或者接觸過生肉同海產嘅手、廚具、工作枱無清潔好，就用嚟處理即食食物，都會間接將致病菌，甚至具耐藥性嘅「超級細菌」傳播到食物，有機會引致食物中毒之餘，亦可能令超級細菌喺食物之間蔓延開去添呀！

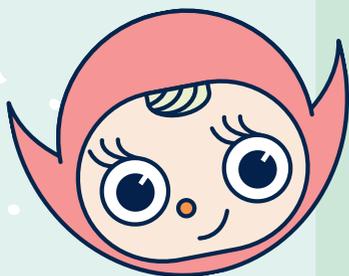


預防交叉污染有秘訣

但我一個人能力有限，未必可以保證到所有人嘅安全，所以我決定將我嘅獨門食安絕技傳授出嚟！

- 保持雙手清潔：尤其接觸生嘅食物後，以及處理熟食同即食食物前，例如三文治、燒味、鹵水食物等，都要用梘液徹底清潔雙手。
- 分開生熟食物：雪櫃擺放食物嘅位置必須係「熟食上、生食下」。
- 廚具生熟分開：使出三刀流，用唔同嘅刀分開處理生熟食物。
- 保持廚房清潔：每次處理食物前後，都要用熱水同清潔劑洗乾淨廚具同工作面呀！

緊記要把關好食物安全，保護自己同身邊嘅人！



有關此刊物

本刊物的網上版本已上載至食安中心網頁 (www.cfs.gov.hk)，歡迎登入瀏覽。

如有查詢，請致電 2381 6096 與食安中心傳達資源小組聯絡。

參觀傳達資源小組展覽室

食安中心的傳達資源小組展覽室位於港鐵南昌站C出口附近，設有展覽廳、公眾及業界的資料廊，配有視聽設備，以供市民和業界直接了解香港的食品安全資訊，免費入場，歡迎參觀。(有關最新的到訪安排，可瀏覽網頁www.cfs.gov.hk)

地址：九龍欽州街西 87 號食物環境衛生署南昌辦事處暨車房4樓 401 室

查詢電話：2381 6096

電郵地址：rc@fehd.gov.hk

開放時間：星期一至五：上午 8 時 45 分至下午 1 時；
下午 2 時至 5 時 30 分

星期六、日及公眾假期休息

