

專項食品調查 —— 雪糕及冰凍甜點含微生物 的情況

食物環境衛生署
食物安全中心

2009年7月

引言

■ 背景

- 雪糕及冰凍甜點是夏天甚受歡迎的食品。其中雪糕以牛奶為主要材料，營養價值高，酸鹼值差不多是中性，是有利微生物生長的媒介，而夏天的高溫亦有利細菌滋生。
- 根據《公眾衛生及市政條例》（第132章AC）訂立的《冰凍甜點規例》，任何人不得售賣、要約出售或為出售而展示每克含有多於 50 000個細菌的冰凍甜點或每克含有多於100個大腸菌群的冰凍甜點。

引言

■ 目的

- 食物安全中心於2009年5至6月期間進行了一項關於雪糕及冰凍甜點含微生物情況的專項食品調查。

測試類別

- 從食物工場、流動雪糕車、超級市場、餐廳及零售店鋪抽取1000個雪糕及冰凍甜點樣本作微生物測試，包括：
 - 總含菌量
 - 大腸菌群含量
 - 致病菌(沙門氏菌, 金黃葡萄球菌)

結果

- 所有報告未驗出有致病菌。
- 在1000個樣本中，有11個軟雪糕、新地及雪糕球樣本的質素及衛生情況指標(總含菌量及大腸菌群含量)高出法定標準，但在一般食用情況下不會影響健康：
 - 總含菌量：每克含66 000個至630 000個
 - 大腸菌群含量：每克含160個至780個

跟進工作

- 向有關販商發出警告信。
- 加強巡查有關商鋪。
- 給予零售店鋪有關個人衛生、清潔及消毒生產設備的建議。
- 抽取跟進樣本。

總結

- 所有樣本的致病菌測試結果均滿意。
- 個別軟雪糕, 新地及雪糕球樣本的質素及衛生情況指標高出法定標準, 相信有關的食物業處所處理雪糕的衛生情況欠理想。

給食物業界的建議

■ 製造商

- 保證產品適合食用和符合法例要求。
- 應向持牌及可靠的供應商購買原材料(如：奶、忌廉、雪糕漿)。

■ 零售商及流動雪糕車

- 每天應將雪糕機內餘下的軟雪糕清理並棄掉。
- 每天應徹底清洗和消毒所有生產設備及用具。
- 在配製及處理雪糕及冰凍甜點的各個過程中，都應遵守良好的衛生規範，並保持雙手清潔。

給公眾的建議

- 應向可靠的店鋪購買雪糕及冰凍甜點。
- 不應購買或進食任何已過期或有異樣的雪糕及冰凍甜點。
- 保持均衡飲食，避免進食太多雪糕，因為雪糕一般含較高熱量。