

# 普及食品專題調查之 三文治及沙律

食物環境衛生署  
食物安全中心

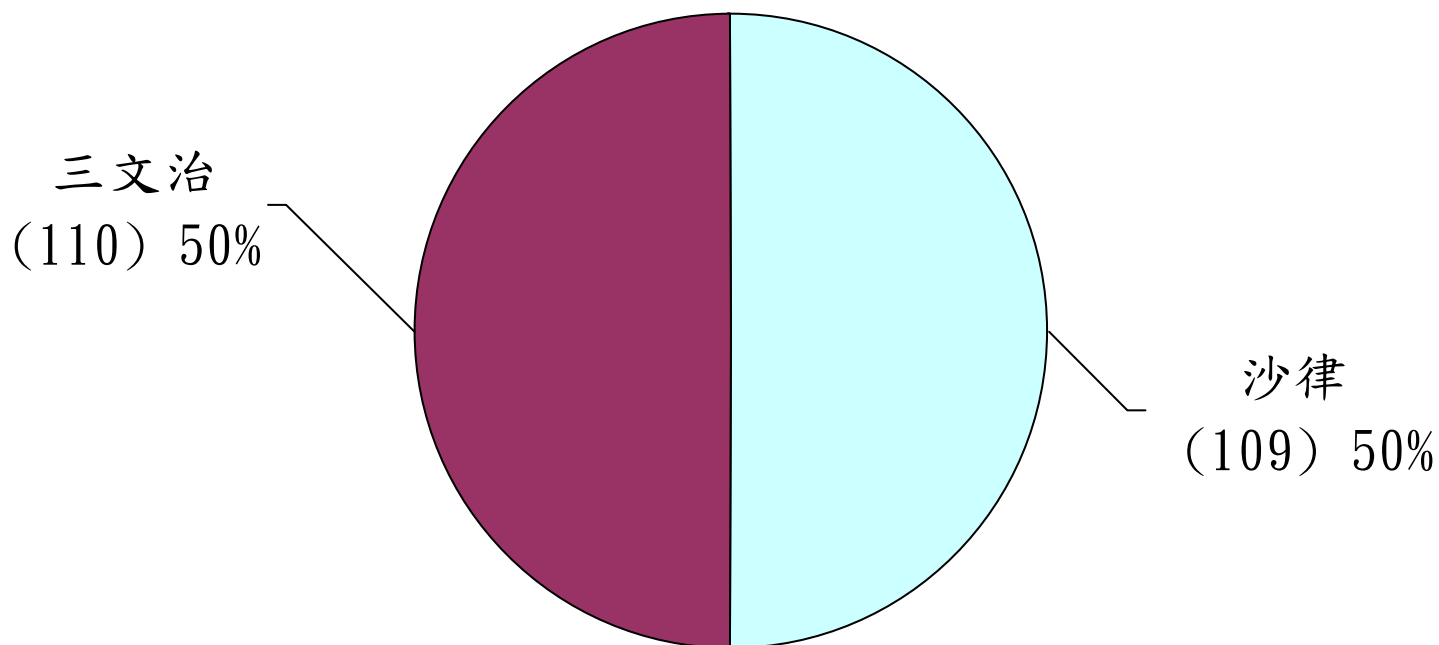
2012年11月

# 背景

- 三文治和沙律均是本地流行的食物。市民除了可在食肆品嚐到它們外，也可在很多超級市場和附設外賣服務的食肆買到由食物製造廠配製和預先包裝的三文治和沙律。
- 食物製作時通常混合即食蔬菜、其他醬料或經調配過的食品，如家禽、肉類、海產、蛋、生果等，而且一般都是凍食的。
- 由於食物通常含有未經烹煮的食材及涉及人手處理，故食材的選擇、處理及貯存均會影響食物安全。因此，中心最近進行的「普及食品專題調查」便以「三文治及沙律」為主題，評估有關食品的安全情況。

# 樣本種類

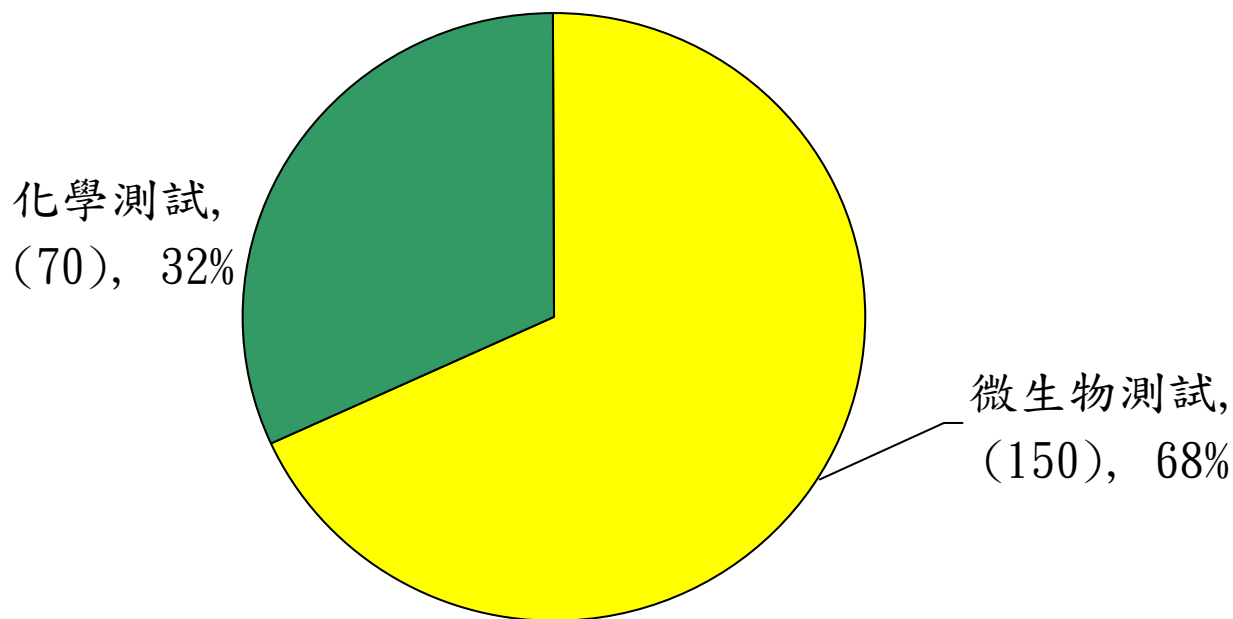
- 中心於9月至10月期間抽取共220個樣本作測試。



註：括號中為樣本約數。由於進位關係，個別項目數字加起來可能與總數不同。

# 測試類別

- 220個樣本分別進行了一系列的微生物及化學測試。



註：括號中為樣本約數。由於進位關係，個別項目數字加起來可能與總數不同。

# 測試項目

## 微生物測試

- 包括常見的致病原，例如臘樣芽孢桿菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、沙門氏菌、金黃葡萄球菌和副溶血性弧菌。

## 化學測試

- 包括一些較常見的危害，例如金屬雜質、除害劑、黃曲霉毒素、防腐劑、抗氧化劑、染色料和礦物油。

# 整體結果

- 全部220個樣本均通過測試。



# 給業界的建議

- 雖然全部樣本均通過測試，但業界仍須經常遵守衛生守則，包括：
  - 原材料的處理
    - 只向信譽良好的供應商購買原材料，並按照「先入先出」的原則使用。
    - 審慎估計每天各款沙律、三文治及其餡料的需求量，以免配製過量。
    - 徹底清洗所有蔬菜和生果。
    - 徹底煮熟雞蛋、家禽、肉類及海產。
    - 使用經巴士德消毒法除去病菌的雞蛋或蛋類產品配製沙律醬料。

# 給業界的建議(續)

- 食物的貯存
  - 妥善貯存需冷凍(4°C 或以下)及冷藏(-18 °C 或以下)的原材料。
  - 沙律、三文治和經開啟後醬料包裝，應貯存在4°C 或以下的冷凍櫃內。
  - 把放在室溫超過4小時的產品棄掉。
  
- 衛生守則
  - 食物業從業員應注意個人、食物及環境衛生。
  - 必須用不同的用具、器皿及砧板來處理即食和非即食的食物，以防止交叉污染。
  
- 遵從《食物安全條例》的要求，保存良好的記錄制度，以便在有需要時追查食物來源。



# 給消費者的建議

- 留意「食物安全五要點」：
  - 應向信譽良好及可靠的店鋪購買食物。
  - 應注意預先包裝食物上注明的保質期及貯存溫度。
  - 購買後應盡快食用。
  - 如未能即時食用，應盡快包裝好後保存在攝氏4度或以下，並注意要與生的食物分開存放及在一至兩天或保質期內食用。
- 長者、小童、孕婦及免疫力低人士應小心選擇食物，尤其是高風險食物如三文治及沙律。