

保質期長的預先包裝冷藏食品的微生物質素 風險評估研究

摘要

李斯特菌病是一種主要經由食物傳播由李斯特菌引起的疾病。大部分健康良好的人感染李斯特菌後可能不會出現任何病徵，但李斯特菌對孕婦、長者和免疫力較弱等高危人士可構成嚴重健康風險。本港李斯特菌病個案近年有上升趨勢。

這項研究的目的是評估保質期長的預先包裝冷藏食品在保質期屆滿時的微生物質素，特別是李斯特菌的含量。

由 2013 年 9 月中至 2014 年 2 月，食物安全中心(下稱“中心”)從不同零售店取得合共 100 個即食食品樣本，包括(i) 28 款芝士、(ii) 28 款煙燻海產、(iii) 28 款經處理肉類和(iv) 16 款沙律。這些樣本存放在全程監察的化驗室雪櫃內(溫度為攝氏 4 ± 3 度)，直至可進行檢測，即存放至樣本保質期屆滿前的一星期內。樣本交由衛生署衛生防護中心公共衛生化驗服務處根據李斯特菌含量、需氧菌落計數和大腸桿菌含量，進行化驗分析。

分析結果顯示，這 100 個樣本中在保質期屆滿時的李斯特菌含量均少於每克 20 個菌落形成單位，即沒有樣本的李斯特菌含量超過限值。而有 89 個樣本(89%)在保質期屆滿時的微生物質素(需氧菌落計數和大腸桿菌含量均為質素而非安全的指標)屬於滿意或尚可。至於微生物質素屬於不滿意的樣本中有一個煙燻海產樣本和七個經處理肉類樣本的需氧菌落計數超過限值(由每克 1.7×10^8 個菌落形成單位至每克 3.9×10^8 個菌落形成單位不等)，相信可能是食品在處理後受到污染及 / 或溫度控制不足，導致樣本的微生物質素令人不滿意。三個芝士樣本的大腸桿菌含量偏高(其中一個樣本每克的大腸桿菌最大可能數是 240，其餘兩個樣本每克的大腸桿菌最大可能數超過 1100)，相信可能是由於有關食品使用了受大腸桿菌污染的生乳或未經巴士德消毒的奶類。對於是次微生物質素不滿意的樣本，食物安全中心已向有關食物業處所發出衛生建議並抽取跟進樣本進行化驗，微生物質素結果滿意。

結論及建議

大部分(89%)在本港零售店鋪售賣的保質期長的預先包裝冷藏食品，即使在保質期屆滿時，其微生物質素都屬於滿意或尚可。食品在處理後受到

污染及 / 或溫度控制不足，以及使用了受污染的原材料，都可能導致檢測結果令人不滿意。

上述檢測結果說明，對於保質期長的預先包裝冷藏食品，業界必須採取措施，確保食品在保質期內可安全食用，同時應在食物標籤上提供充足資料，讓消費者作出有依據的食物選擇。儘管這項研究沒有檢測到致病菌(即李斯特菌)含量超過限值，但有關的生乳芝士樣本的大腸桿菌含量偏高，基於這個結果，建議高風險人士應避免進食高風險食物。

給公眾的建議

- 仔細閱讀食物標籤，從而作出有依據的食物選擇。
- 遵從製造商提供的貯存指示(例如“貯存於雪櫃內”)，以防交叉污染。
- 切勿進食過了食物標籤所示的“此日期或之前食用”日期的食物。

給高風險人士(包括孕婦、長者和免疫力較弱的人)的建議

- 避免進食高風險食物，特別是保質期長的冷藏即食食品。
- 小心選擇芝士。
 - 硬芝士和特硬芝士一般可安全食用。
 - 避免進食如菲達(Feta)、布里(Brie)、卡門貝爾(Camembert)、藍紋芝士(blue cheeses)(如丹麥藍芝士(Danish blue)、古岡左拉(Gorgonzola)和羅克福(Roquefort))等軟芝士。
 - 至於其他種類的芝士，只選吃使用經巴士德消毒的奶類製成者。
 - 如對食物有懷疑，切勿食用。
- 所有食物要徹底煮熟和盡快食用即食食品。

給業界的建議

- 在處理食物的所有程序中均保持良好的食物及個人衛生。
- 在冷藏食品供應鏈的各個環節提供適當的冷藏環境(即攝氏 4 度或以下)。
- 在食物標籤上提供充足資料，讓消費者作出有依據的食物選擇。
 - 妥為標示乳產品是使用生乳還是經巴士德消毒的奶類製成。
- 確保食物標籤上所有資料均符合法例規定。