

專項食品調查—— 中式冷盤食物的微生物 含量情況

食物環境衛生署
食物安全中心

2013年4月

背景

- 中式冷盤食物是市民外出用餐時經常會品嚐到的餐款。
- 這些冷盤食物的製作過程很多時候都涉及人手處理，當中不少冷盤食物更會預先配製，或在食用前存放一段時間及不經翻熱，這種種因素都可能影響食物的衛生。
- 有見及此，食物安全中心(中心) 進行一項有關的專項食品調查，評估不同種類中式冷盤食物的微生物含量情況。



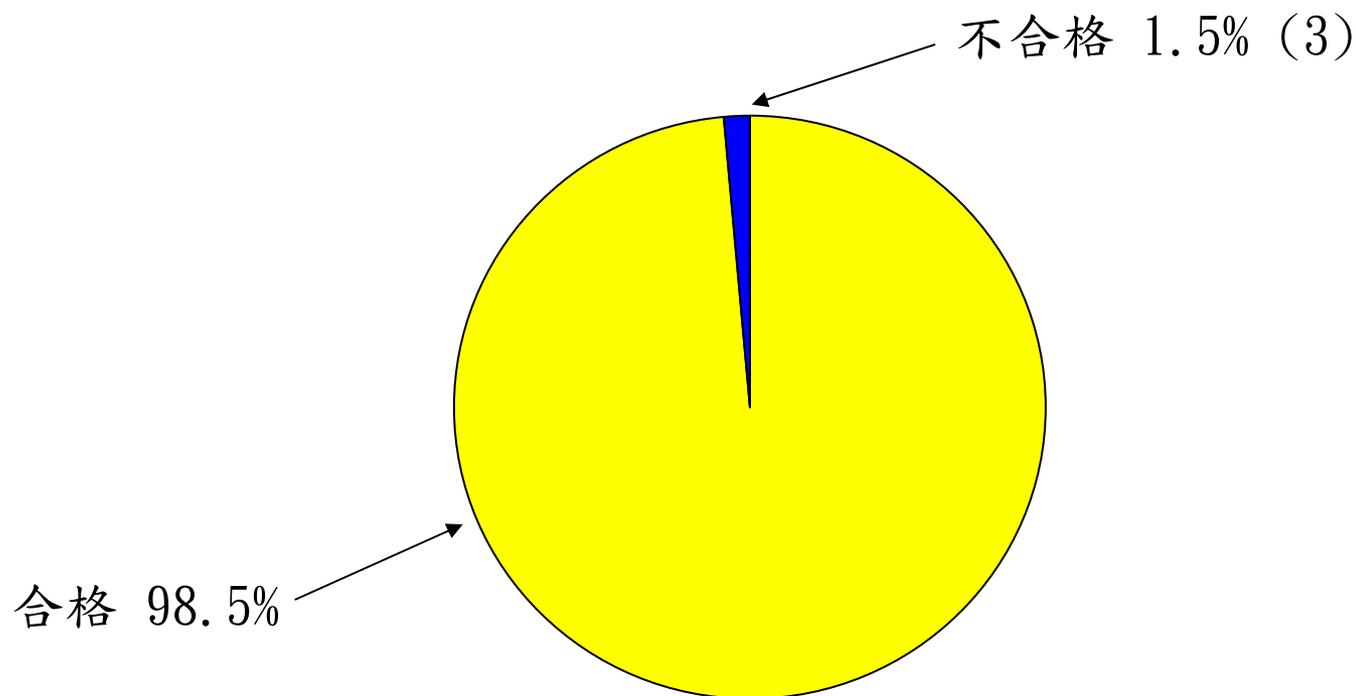
測試項目

- 中心在今年2月至3月期間從不同的食肆、食物工場、超級市場及便利店等地點抽取200個樣本作下列的致病菌測試：
 - 副溶血性弧菌
 - 沙門氏菌
 - 金黃葡萄球菌
 - 產氣莢膜梭狀芽胞桿菌
 - 蠟樣芽胞桿菌



整體結果

- 共3個樣本不合格，整體合格率为98.5%。



不合格樣本

致病菌測試:

- 3個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
麻辣牛肉	沙門氏菌	在25克食物樣本內被驗出 ^(一)
手撕雞	沙門氏菌	在25克食物樣本內被驗出 ^(一)
五香素鴨	蠟樣芽胞桿菌	每克850000個 ^(二)

(一) 進食含有過量沙門氏菌的食物可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

(二) 含量超出指引限值(每克或每毫升少於100,000個)。蠟樣芽胞桿菌可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

跟進工作

- 追查有關食物來源；
- 要求有關商戶停售及銷毀有問題食品；
- 向有關商戶發出警告信；
- 再抽取食物樣本化驗，結果合格。

給業界的建議

- 審慎估計每天各項菜式的需求量，以免配製過量。
- 預先計劃工作時間表，避免過早配製食物。
- 向可靠的店舖購買原材料。



給業界的建議（續）

- 把即食食物放在有蓋容器內，並與生的食物分開存放。如即食食物與生的食物放在同一個雪櫃內，應把即食食物放在上格，而雪櫃的溫度應保持在4度或以下。



給業界的建議（續）

- 應用不同的用具及在不同區域，分開處理生的食物和經煮熟或即食食物。



給業界的建議（續）

- 食物處理人員應保持個人衛生，包括：
 - 在處理食物前後、配製食物期間及如廁後，以流動清水和視液徹底清洗雙手20秒
 - 穿著清潔的淺色外衣或工作服



給業界的建議（續）

- ❑ 配製食物期間，切勿吸煙和進食
- ❑ 外露的傷口應貼上顏色鮮亮的防水膠布或戴上手套
- ❑ 如染上或懷疑染上傳染病或出現感冒、腹瀉、嘔吐、發燒、咽喉痛及腹痛等病徵，應暫停處理食物

給消費者的建議

- 光顧衛生和可靠的持牌食肆。
- 盡快食用已購買的冷盤。
- 如非即時食用，應將冷盤存放於雪櫃內，並保持在攝氏4度或以下。

