

專項食品調查 —— 雪糕含微生物的情況

食物環境衛生署
食物安全中心

2008年8月

引言

■ 背景

- 雪糕是夏天受歡迎的食品。它是以牛奶為主要材料的產品，其營養價值高，酸鹼值差不多是中性，因此是有利微生物生長的媒介，而夏天的高溫亦正有利細菌滋生。
- 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50000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。

■ 目的

- 食物安全中心近期進行了一項關於雪糕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、餐廳及零售店舖抽取1000個雪糕樣本作微生物測試，包括：
 - 沙門氏菌
 - 金黃葡萄球菌
 - 總含菌量
 - 大腸菌群含量

整體結果

- 所有樣本未驗出有致病菌。
- 2個不合格樣本為

樣本	不合格測試項目	結果
2個軟雪糕	大腸菌群含量	170 - 570/ g ⁽¹⁾

其中一個不合格樣本已於2008年第三期食物安全報告中公布。

- (1) 大腸菌群含量是顯示衛生情況的指標，檢出的含量超出法例標準，但在一般食用情況下不會影響健康。

跟進工作

- 向有關販商發出警告信。
- 加強巡查有關商舖。
- 給予零售店舖有關個人衛生及清潔機器的建議。

總結

- 所有樣本的致病菌測試結果均滿意。
- 個別軟雪糕樣本的衛生情況指標超出法例規定，相信與食物業處所處理雪糕時衛生情況欠理想有關。

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。
- 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

- 每天應將雪糕機內餘下的軟雪糕清理並棄掉。
- 每天應徹底清洗所有設備及用具。
- 在配製及處理雪糕的各個過程中，都應遵守良好的衛生規範，並保持雙手清潔。

給公眾的建議

- 應向可靠的店舖購買雪糕。
- 不應購買及進食任何已過期或有異樣的雪糕。
- 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。