

# 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

2013年7月

# 背景

- 雪糕及冰凍甜點在夏季特別受歡迎。不過，這些食物如處理不當，例如貯存冰凍甜點的環境衛生或貯存溫度欠佳（應低於攝氏零下18度或以下），細菌都較容易滋長。
- 有見及此，食物安全中心(中心)自從2007年開始一直進行有關的專項食品調查，評估雪糕及冰凍甜點含微生物的情況。

# 測試類別

- 中心在今年5月至6月期間從食物工場、流動雪糕車、超級市場、餐廳及零售店鋪抽取共1100個雪糕及冰凍甜點樣本作微生物測試：
  - 總含菌量
  - 大腸菌群含量
  - 致病菌(例如沙門氏菌、金黃葡萄球菌)



# 結果

- 所有樣本的測試結果均滿意。



# 給業界的建議

## ■ 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)。
- 應制定和實踐食物安全控制計劃，例如食物安全重點控制系統。

## ■ 零售商及流動雪糕車

- 應棄掉所有已溶降的冰凍甜點，更不應將溶解過的冰凍甜點再冷藏及售賣。
- 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(包括食物從業員的個人衛生)，並保持雙手清潔。

# 給消費者的建議

- 應向可靠的店鋪購買雪糕及冰凍甜點。
- 切勿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。