

時令食品調查 – 盆菜含微生物的情況

食物環境衛生署
食物安全中心

2014年12月



背景

- 盆菜在冬至聚會中特別受歡迎。而過往，亦曾有因進食這些食物而導致細菌性食物中毒的個案。
- 因此，食物安全中心(中心)今年繼續進行有關盆菜的時令食品調查，以評估其微生物含量情況。



測試項目

- 中心從食肆和食物製造廠抽取30個樣本作較常引致食物中毒的細菌測試，包括：
 - 蠟樣芽胞桿菌
 - 產氣莢膜梭狀芽胞桿菌
 - 沙門氏菌
 - 金黃葡萄球菌
 - 副溶血性弧菌

測試結果

- 全部樣本均屬滿意。



給業界的建議

- 不應接受超越生產能力負荷的訂單。
- 在收貨時檢查食物和食物材料的質量。
- 把食物和食物材料貯放在安全溫度，例如把易變壞的食品存放在攝氏4度或以下。
- 縮短已煮熟食物的冷卻時間，例如將食物分成較小份；放在較淺的容器內。

給業界的建議

- 避免過早配製盆菜及盆菜材料。
- 如需運送熱盆菜，應把溫度保持在攝氏60度以上，而冷凍的盆菜則應保持在攝氏4度或以下。
- 向消費者提供有關進食盤菜前正確的貯存及翻熱方法，以進一步減低他們因不當處理盤菜而引致食物中毒的風險。

給消費者的建議

- 應向持牌及可靠的食物供應商訂購盆菜。
- 避免把盆菜放在室溫下過久而增加細菌繁殖的風險。
- 已煮熟或翻熱的盆菜，應盡快進食，否則應把盆菜保持在攝氏60度以上。

給消費者的建議

- 如發現食物味道或氣味有異樣，應立即停止進食。
- 保持均衡飲食，避免過量進食高熱量、高糖分、高鹽分、高脂肪及/或高膽固醇的食品。