

# 食用冰的微生物污染

業界諮詢論壇

2017年10月13日



# 食用冰

- 食用冰廣泛用於製造食物，例如凍飲，故食用冰的衛生質素及安全十分重要。
- 如果製造或處理不當，食用冰可成為傳播食源性疾病媒介。



# 一個食用冰樣本被檢出 大腸菌羣含量超標

## 食用冰塊樣本檢出大腸菌群

食物環境衛生署食物安全中心（中心）今日（七月四日）公布，一個食用冰塊樣本含大腸菌群，中心正跟進事件。

中心發言人說：「中心透過恆常的食物監察計劃，從銅鑼灣一間食物業處所抽取在其處所自製的食用冰塊樣本作檢測。結果顯示，樣本的大腸菌群含量為每一百毫升一千二百個菌落形成單位。」調查顯示其自製冰粒只供該處所自用。

根據《食品微生物含量指引》，零售點的散裝食用冰的大腸菌群含量準則為每一百毫升樣本少於一百個菌落形成單位。大腸菌群含量超出指引準則表示在製冰期間或處理冰塊時的衛生條件欠佳或有人不注重衛生，但並不表示會引起食物中毒。

[http://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/press/20170704\\_0880.html](http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20170704_0880.html)

# 食肆的食用冰來源

- 一般來說，在零售點供人食用的冰主要有兩個來源:-
  - (1) 由製冰廠供應，冰塊在製冰廠製造及包裝，然後以包裝冰方式運送到食肆。
  - (2) 個別食肆在處所即場(例如使用製冰機)製造。

# 食用冰的潛在微生物污染 (1)

- 水源直接影響所製造的食用冰的質素及安全。
- 食用冰在製成後:-
  - 在製冰廠、運送途中及食肆內處理食用冰時忽略衛生。

# 食用冰的潛在微生物污染 (2)

- 在運送或貯存包裝食用冰的過程中，包裝袋的表面可能受微生物污染，在打開包裝袋和倒出食用冰時，冰塊會因而受污染。
- 製冰機保養欠佳
- 工具(例如冰桶及勺子)沒有經常清潔
- 處理食用冰不衛生(例如徒手處理食用冰) ...

# 預防措施 (1)

- 若要製造優質食用冰，先決條件是有**飲用水供應**，並**遵從良好的衛生規範**。
- 在打開包裝袋和倒出食用冰前，應先用潔淨的抹布清潔及抹乾包裝袋的表面。將食用冰從包裝袋倒入冰桶時，包裝袋的表面和雙手不應接觸食用冰。

## 預防措施 (2)

- 取用食用冰時均須使用潔淨的器具，例如勺子，不能用手；並在每天工作結束後及在有需要時，清洗勺子。



- 貯食用冰的容器不得用作冷卻或貯存其他物品，例如罐裝／瓶裝飲品。
- 如在食肆內以製冰機製造食用冰，應按製造商的指引定期清潔及妥善保養製冰機。

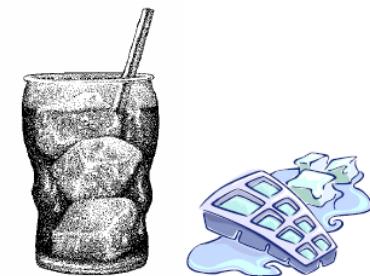
# 給業界的建議

- 向食物環境衛生署申領相關的牌照，以製造及／或售賣食用冰。
- 如在食物業處所內以製冰機製造食用冰，應按製造商的指引妥善清潔及保養製冰機。
- 處理食用冰時遵從良好的衛生規範。
- 可參考“在食肆製造和處理冰塊的衛生指引”

[http://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/multimedia/multimedia\\_pub/files/ice\\_in\\_food.pdf](http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/ice_in_food.pdf)

## 在食肆製造和處理 冰塊的衛生指引

(本指引適用於供人食用的冰塊)



# 給市民的建議

- 使用飲用水製造食用冰。
- 使用潔淨的器具製造及貯存食用冰。
- 貯存及處理食用冰期間避免交叉污染。

完

謝謝

