



食物業 安全廣播站

第 94 期

2023 年 9 月 號
食物安全中心出版
與食物業界一同進步

本期內容

專題特寫

食物中的「超級細菌」

食安仔教室

1. 冷藏加工食品一解凍後可直接食用嗎？
2. 跨境餐飲配送的食物安全風險

食肆現場

1. 浸泡菇類與食物安全
2. 發霉食物與食物安全

安樂查飯+食安指引

- 食安仔「安樂查飯」計劃介紹
- 給食物業界的一般衛生建議-即食食品
- 給食物業的食物安全指引-燒味、滷味

中心動向

1. 港澳兩地共同推動食物安全交流
2. 第八十一次業界諮詢論壇
3. 食安中心向食肆派發全新即食食品的食物安全指引
4. 食安中心舉辦「校園食物安全」網上講座

問問食安小隊

日本進口食物的代碼

增值小測試

食安仔忙甚麼？

炎夏防毒！跟足「食安五要點」

編輯委員會

主管 (風險傳達)
3 名科學主任
總監 (風險傳達)
衛生總督察 (食物安全推廣)
高級衛生督察 (食物安全推廣)
5 名衛生督察 (食物安全推廣)

專題特寫

食物中的「超級細菌」

抗菌素耐藥性構成全球性健康威脅，需要不同界別，包括從事食物業的人士迅速作出回應，因為食物，特別是食用動物能成為抗菌素耐藥性微生物傳播的源頭及媒介。多重耐藥性細菌（又稱「超級細菌」）會引發沒有或甚少抗菌素可用以治療的感染個案，其快速傳播特別值得關注。本文將討論食物內發現「超級細菌」的問題，以及如何能減低感染風險。

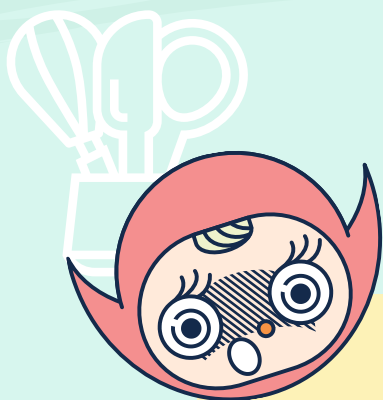
監察和監測食物中的「超級細菌」

人類可通過多個途徑受到抗菌素耐藥性微生物感染，當中包括其他人、受污染的食物、水、動物及環境。“健康一體”方式利用綜合監察監測系統，讓不同界別的數據可以作出比較，從而進行全面分析，以確定各種感染途徑佔抗菌素耐藥性在人類疾病中的確實負擔比例，並能作為以實據為本的措施的理據。

在食物安全的環節上，該系統涵蓋食源性抗菌素耐藥性，兼顧收集數據以進行風險分析，以及趨勢分析、流行病學研究、食物來源解析研究及研究工作。一般來說，驗出抗菌素耐藥性微生物跟食物中毒個案中驗出病原體的處理方式不同，方式主要為收集數據以分析整體情況，然後採取相應的風險管理行動。此外，還要根據該綜合系統判斷人類感染個案的抗菌素耐藥性有否因著食源性抗菌素耐藥性的改變而產生變化，有關資料對制定對抗抗菌素耐藥性的策略非常重要。

要判斷食源性抗菌素耐藥性的狀況，需要收集食物樣本分析當中致病細菌和共生細菌。由於在隨機抽樣中發現「超級細菌」的情況並不常見，要以靈敏度較高的方法用以辨識「超級細菌」，方法是利用某種抗生素來篩檢抽取的樣本中特定的「超級細菌」。其他並不屬於「超級細菌」的細菌會被抗生素殺死，於是即使超廣譜乙內酰胺酶 (ESBL) 耐藥及耐碳青霉烯腸桿菌科細菌等目標「超級細菌」的數量很少也會被發現。ESBL 對至關重要的抗微生物藥物具有抗性，而具有此耐藥性特徵的細菌必須以碳青霉烯等僅存有效的抗生素對付。然而，碳青霉烯耐藥性也正在持續上升，因此密切關注這些「超級細菌」的趨勢（如發現特定的耐藥性特徵菌株或基因的個案有所增加）便十分重要。

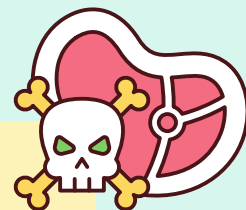




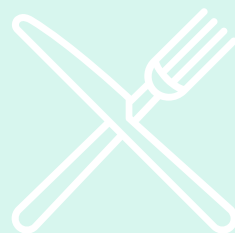
即食食物的「超級細菌」風險

要追蹤接近食物鏈末端的食源性抗菌素耐藥性，收集動物產品外也會收集即食食物。在即食食物發現「超級細菌」的風險在於「超級細菌」是否食源性致病菌，即通過進食食物感染疾病。屬食源性致病菌的「超級細菌」感染症狀與可用抗生素消滅或抑制的致病菌感染症狀相似，但病情嚴重的感染個案或難以治療。另一方面，無論所發現的「超級細菌」有否致病性，抗菌素耐藥性基因也有可能傳播至人體腸道內的其他細菌。然而，基因轉移純屬偶然，加上細菌不一定會停留在人體內，因此難以斷定這種傳播狀況相隔多久會出現。目前還沒有證據表明，長期進食受「超級細菌」污染的食物會導致人體內抗菌素耐藥性的種類增加。即使如此，市民也應盡量減少接觸抗菌素耐藥性微生物，尤其是高危人士，因為他們較易因食源性感染而患病。

我可如何避免接觸食物中的「超級細菌」？



食源性抗菌素耐藥性增加，無疑會提高感染抗菌素耐藥性細菌的風險，但我們不應以斷定細菌是否具有耐藥性來決定採取什麼行動。抗菌素耐藥性微生物跟食源性致病菌同樣存在於環境中，因此食物從農場到餐桌均有可能受污染。要減低感染「超級細菌」和食源性致病菌的風險，應在日常生活中遵循食物安全五要點。此外，高危人士，例如孕婦、嬰幼兒、長者及免疫力較低人士（包括長期病患或正接受抗生素治療、使用抗胃酸藥、長期服用類固醇或抗排斥藥物等人士）的風險較高，故應避免進食未經過充分烹煮來殺死「超級細菌」和食源性致病菌的生或未煮熟即食食物。



食物安全五要點 Five Keys

建議 Advice(s)

為何重要？ Why important?

精明選擇 Choose



- ▶ 避免食用生或未煮熟的食物，尤其是高危人士
- ▶ Avoid eating raw or undercooked food, especially for susceptible populations

- ▶ 生或未煮熟的食物未經熱處理，可能含有「超級細菌」
- ▶ Without heat treatment, raw or undercooked food can contain "superbugs"

保持清潔 Clean



- ▶ 徹底清洗蔬果
- ▶ 處理食物前清潔雙手和食物準備區
- ▶ Wash fruit and vegetables thoroughly
- ▶ Clean hands and food preparation areas before handling foods

- ▶ 水洗可去除部分食物表面的「超級細菌」
- ▶ 防止食物被「超級細菌」交叉污染
- ▶ Washing can partially remove superbugs from food's surface
- ▶ Prevent cross-contamination of foods with "superbugs"

生熟分開 Separate



- ▶ 將熟食或即食食物與生的食物分開存放
- ▶ 用不同工具分開處理熟食或即食食物和生的食物
- ▶ Store cooked or ready-to-eat foods and raw foods separately
- ▶ Handle cooked or ready-to-eat foods and raw foods with separate utensils

- ▶ 防止熟食或即食食物受到「超級細菌」交叉污染
- ▶ Prevent cross-contamination of cooked or ready-to-eat foods with "superbugs"

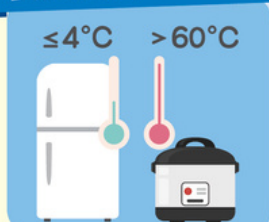
煮熟食物 Cook



- ▶ 徹底煮熟食物
- ▶ Cook food thoroughly

- ▶ 烹煮可有效殺死「超級細菌」
- ▶ Cooking is effective to kill "superbugs"

安全溫度 Safe Temperature



- ▶ 如不立即食用，應將凍食保持在攝氏4度或以下，熟食則保持在攝氏60度以上
- ▶ Keep cold food at 4°C or below and hot food over 60°C if not consumed at once

- ▶ 安全溫度可避免細菌滋生
- ▶ Safe temperatures can prevent bacterial growth

圖：運用食物安全五要點對抗「超級細菌」



1. 冷藏加工食品—解凍後可直接食用嗎？

最近，有人在網上討論羣組提出，冷藏薄餅在解凍後不經翻熱直接食用會更美味。

冷藏加工食品在解凍後不一定能立即進食。雖然部分冷藏薄餅的餅皮呈棕色、冷藏肉餅有烤焗的痕跡或其他食物看來有熟食的特徵，但單憑冷藏食物的外觀不能保證可以即食。縱使這些食物製品或已在製造廠煮至半熟以縮短在家烹製的時間，但配製過程也不一定會加熱至能把食物徹底煮熟並消滅所有致病菌的溫度。部分在煮至半熟的過程中沒有被殺死的細菌經過冷藏後可以存活，而只有徹底煮熟才可以殺死這些細菌。

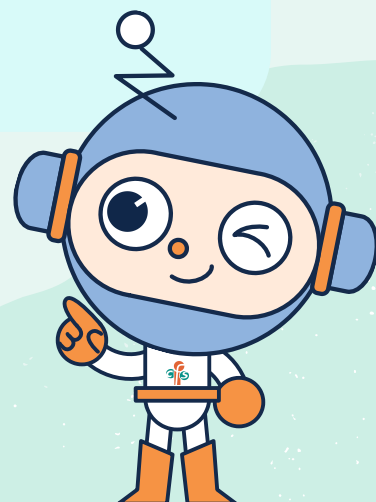
因此，購買及烹製冷藏加工食品時，應仔細閱讀標籤，並遵從烹煮時間及溫度等配製指示，讓食物可以安全食用。



2. 跨境餐飲配送的食物安全風險

隨着經濟和社會活動復常，更多人改為使用跨境餐飲配送服務作為另一種便利的食物選擇。然而，如餐飲配送的路程遙遠，若在控制食物的貯存溫度和運送時間方面有欠妥善，細菌便可在食物中大量繁殖，令食物容易在運送過程中變壞。造成食物中毒的細菌在攝氏4度至60度的危險溫度範圍內會迅速生長及繁殖。進食受污染的食物能引致食物中毒。

為確保食物安全，熟食應保持於攝氏60度以上，冷食於攝氏4度或以下。如食物置於危險溫度範圍，則須遵從兩小時及四小時原則（即烹製好的食物如置於室溫不超過兩小時，可放入雪櫃待用；熟食如置於室溫超過四小時，便須棄掉）以防止細菌生長。



1. 浸泡菇類與食物安全

乾燥的菇類如木耳、銀耳和花菇常用於烹製菜色中。在烹煮前先用水浸泡乾燥菇類是常見做法。浸泡會增加乾燥菇類的水含量，在室溫浸泡過久可引致細菌繁殖。部分細菌是致病細菌，可引發食源性疾病，當中部分甚至能產生毒素。



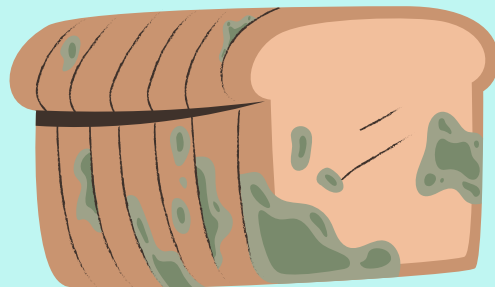
乾燥菇類備妥後，應先以流動的淨水沖洗乾淨，然後轉移到清潔的容器內浸泡，並避免一次過浸泡過多菇類。在室溫浸泡菇類的時間一般不宜超過2小時，否則應該放入雪櫃內。已浸泡的菇類應盡快烹煮食用。如果發現浸泡後的菇類表面黏糊或有異味，便應該丟棄。

2. 發霉食物與食物安全

春季溫暖潮濕的天氣有利霉菌生長。放置沒有蓋好的食物和剩餘的食物於室溫下，能引致食物受環境中的霉菌孢子和萌發的霉菌污染。霉菌孢子無處不在；霉菌不但能令食物腐壞和影響食物品質，部分霉菌更會產生引致疾病的毒素。



適當地貯存食物能減少食物受孢子和霉菌生長污染。剩餘食物和已開封罐頭內未經食用的食物應轉至乾淨的容器中，然後放入雪櫃，並盡快食用。無須放進雪櫃的乾貨應存放在陰涼乾燥的地方。消費者應避免貯存過多食物。值得注意的是，雖然除去霉菌及食物發霉的周圍部分或有助除去所含的毒素，但霉菌的菌絲可侵入食物深處，因此這樣做不足以保證可清除所有霉菌和毒素。為保障食物安全，食物發霉便應丟棄，不要食用。





「安樂查飯」計劃介紹

安樂查飯+食安指引

為了促使業界遵守「食物安全五要點」及良好的衛生規範，以及在日常營運中做好食物安全工作，食安中心整合了現有的風險傳達渠道，推出全新的「安樂查飯」食物業界溝通平台，以提供更實用和配合食肆營運需要的食安資訊。

「安樂查飯」平台以WhatsApp、電子郵件及專題網頁等形式，向業界傳達最新的食安信息(包括食安指引及法例的修訂內容)，並會因應食肆發生的食物中毒事故發出警報，提醒業界須注意的事項，以免重蹈覆轍，從而減低食物中毒的風險。

在「安樂查飯」計劃下，食安中心將陸續推出新的專題網頁和風險資訊交流平台，並會為業界編訂適切的教材，以及為廚房職工舉辦工作坊，以提高他們的食安和衛生意識。歡迎業界人士掃描左邊的二維碼，下載「安樂查飯」計劃登記表格，以適時接收最新的食安資訊。



食安指引

給食物業界的一般衛生建議-即食食品

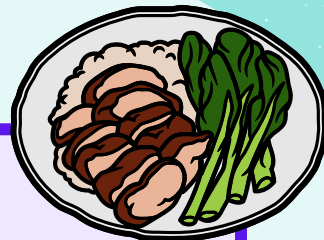
即食食品是指無需進一步烹煮即可食用的食物，例如三文治、沙律蔬菜和預先烹煮的肉類（如燒味和滷味），以及提前烹製的凍食食物等。這些食物本來就屬高風險食物，因為沒有經過熱處理或熱處理不足，未能消滅對人類健康構成威脅的細菌。

處理食物時如不遵守衛生規範，除了引致食源性病原體的風險外，這些即食食品還可能助長「超級細菌」傳播。「超級細菌」是指已經產生抗菌素耐藥性的微生物，可以防止抗生素等多種抗菌素對其發揮作用，結果令感染更難治療。

有見及此，食安中心製作了全新處理即食食品的指引，以供食物業界參考。有關指引的具體內容，請瀏覽以下連結。

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/Full-RTE_Food-Chi_Pamphlet.pdf





食安 指引

給食物業的食物安全指引- 燒味、滷味

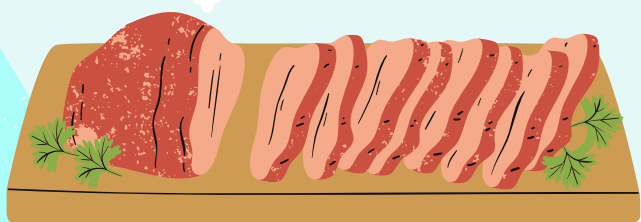
燒味和滷味都是即食食品無需進一步烹煮便可食用，卻有着截然不同的製作過程。最近，食安中心為這兩種地道美食編制了全新的給食物業的食物安全指引。如果你想了解更多有關燒味和滷味常見的食物安全問題、其製作和售賣的食物安全措施、與及食安中心對該食物處理人員的良好個人及環境衛生建議等，你可瀏覽以下連結或掃描所屬的二維碼。



燒味-給食物業的
食物安全指引



滷味-給食物業的
食物安全指引





1

港澳兩地共同推動食物安全交流

為了促進港澳兩地之間在食物安全工作上的互動交流，澳門特別行政區市政署食品安全廳（澳門食安廳）的代表出席了食物安全中心於6月23日舉辦的第八十一次業界諮詢論壇。

論壇結束後，食物安全中心更安排經驗分享環節，讓雙方代表更深入了解彼此就風險傳達及出入口食物管制的日常操作。食物安全中心期望透過雙方緊密的溝通及合作，能夠更有效地交換有關食物安全的資訊，共同保障食物安全。



2

第八十一次業界諮詢論壇

食安中心在2023年6月23日舉辦了第八十一次業界諮詢論壇，就議題包括食鹽加碘 — 食鹽進口商／批發商／零售商實用指南、落實擴展經港珠澳大橋進口鮮活食品的新安排、培養肉的安全評估、出口食物往內地及日本食品的進口管制等與業界交流意見。有關活動的詳情，請瀏覽網址：
https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/committee/Notes_and_Presentation_Materials_TCF81_20230623.html



3 食安中心向食肆派發全新即食食品的食物安全指引

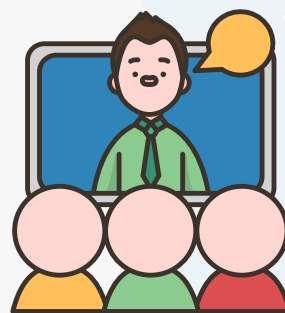


食安中心於七月上旬派遣衛生督察向食肆派發全新製作有關即食食品的食物安全指引。新指引內容涵蓋燒味和滷味等地道即食食品。為加深食肆員工對新指引的認識，衛生督察更加在現場向食肆員工解說，並提醒他們在製作燒味和滷味等即食食品時所須要注意的食物安全措施。



4 食安中心舉辦「校園食物安全」網上講座

自恢復全日面授課堂以來，食安中心加強巡查全港多間供應學校午膳飯盒的持牌食物製造廠，以保障食物安全。為預備新學年開課，中心於7月28日為小學安排網上講座，介紹食物安全危害如窒息風險和食物過敏，提醒教職員及食物處理人員多加注意。除此之外，食安中心亦於8月2日舉行網上業界會議，提醒飯盒供應商在準備食物時須保持良好的衛生習慣，並根據「食物安全重點控制」系統制定食物安全計劃，降低食物受污染的風險。





日本進口食物的代碼

食品包裝上嘅代碼同產地並無關聯

近日再次出現嘅幾年前流傳過嘅說法，指「由日本輸出嘅部分食物，雖然產地註明為東京都，但係嘅有效日期前面就有代碼，用嚟標示呢啲食物嘅原產地為福島、群馬、千葉、茨城等地區」。不過，食安中心已經同日本政府嘅相關部門查證咗，食品包裝上嘅代碼同產地並無關聯。



密切監察進口食品安全

香港政府會密切監察日本進口嘅食品安全，評估相關風險並採取合適嘅相應措施。有關日本進口食品管制嘅最新安排，可以睇呢度：



食安問答



有人話由日本進口嘅食物，嘅包裝上會有特定嘅代碼，用嚟表示佢嘅原產地，係咪真㗎？

食安中心已經同日本政府嘅相關部門查詢及確認咗，食品包裝上嘅代碼同產地並無關聯。



內文連結
有關日本進口食品
管制嘅最新安排





1

以下哪項不是「食物安全五要點」？

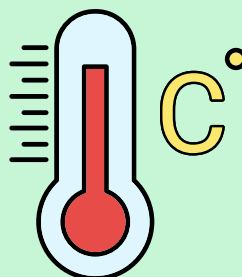
- a) 精明選擇
- b) 生熟分開
- c) 煮熟食物
- d) 保持專注



2

食安中心建議徹底煮熟食物，而食物中心溫度需達到攝氏多少度或以上？

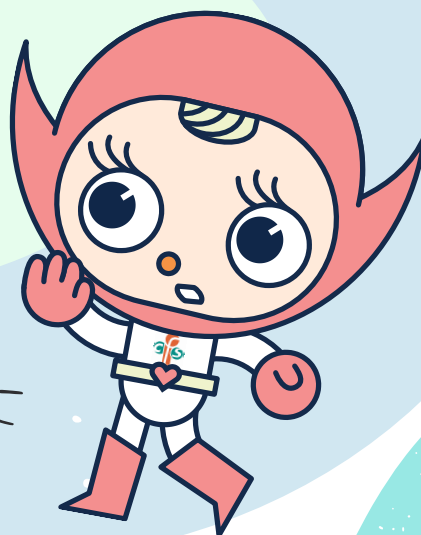
- a) 攝氏45度
- b) 攝氏60度
- c) 攝氏75度
- d) 攝氏100度



3

食物需存放於安全溫度，以下哪項不是安全溫度？

- a) 凍食冷存於攝氏4度或以下
- b) 凍食冷存於攝氏10度
- c) 熟食熱存於攝氏60度以上
- d) 熟食熱存於攝氏70度以上



食安仔忙甚麼？

炎夏防毒！跟足「食安五要點」

天氣越嚟越熱，細菌亦越來越活躍。炎炎夏日更加係由細菌引致食物中毒嘅高危時節。食安小隊嚟度預先提提準備投奔初夏嘅大家，想安心享用消暑美食，就要跟足「食物安全五要點」！

炎夏來襲！ 跟足食安五要點防中毒

精明選擇

生熟分開

20秒

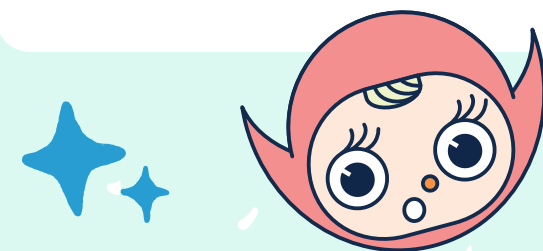
保持清潔

煮熟食物

<4°C

>60°C

安全溫度



- 精明選擇：選擇安全嘅原材料 —— 向可靠嘅店鋪購買食物
- 保持清潔：保持雙手同用具清潔 —— 處理食物前後及進食前，用清水同梘液徹底洗手，搓手最少20秒。
- 生熟分開：分開生熟食 —— 用唔同嘅刀、砧板分開處理生熟食
- 煮熟食物：徹底煮熟食物 —— 食物中心溫度要達到攝氏75度或以上
- 安全溫度：將食物存放於安全溫度 —— 凍食冷存嘢攝氏4度或以下；熱食熱存嘢攝氏60度或以上。

喺炎炎夏日，高風險食物例如一般唔需要再烹煮嘅即食食品包括燒味、滷味、已煮熟嘅米飯麵食，同埋生或者未煮熟嘅「生冷食物」例如生蠔、刺身等就更加須要小心處理，唔應該長時間放喺室溫。快啲去「家家食安心」專題網頁，了解多啲<https://www.cfs.gov.hk/safefood>



訂閱此刊物

本刊物的網上版本上載至食安中心網頁(www.cfs.gov.hk)，歡迎登入瀏覽，如欲索取《食物業安全廣播站》的印刷本，請前往食安中心的傳達資源小組，或來電2381 6096查詢。

參觀傳達資源小組展覽室

食安中心的傳達資源小組展覽室位於港鐵南昌站C出口附近，設有展覽廳、公眾及業界的資料廊，配有視聽設備，以供市民和業界直接了解香港的食物安全資訊，免費入場，歡迎參觀。(有關最新的到訪安排，可瀏覽網頁www.cfs.gov.hk)

地址：九龍欽州街西 87 號食物環境衛生署南昌辦事處暨車房4樓 401 室
查詢電話：2381 6096

電郵地址：rc@fehd.gov.hk

開放時間：星期一至五：上午 8 時 45 分至下午 1 時；
下午 2 時至 5 時 30 分

星期六、日及公眾假期休息

