

普及食品專題調查之 港式茶餐廳

食物環境衛生署
食物安全中心

2011年11月

背景

- 「港式茶餐廳」是富有香港本土特色的食肆。
- 由於食品選擇眾多，而價格又通常廉宜，這類餐廳不但深受香港人歡迎，更吸引了不少遊客專誠光顧。
- 有見及此，食物安全中心(中心)最近進行的「普及食品專題調查」便以「港式茶餐廳」為主題，評估有關食品的安全情況。

食物樣本種類

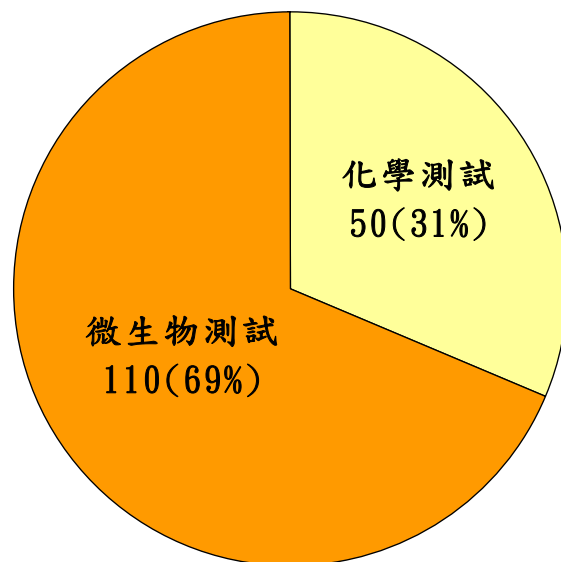
- 中心從超過100間港式茶餐廳抽取共160個不同類別的食物樣本作測試。

食物種類	樣本數目	百份比
小食類	27	17%
湯類	7	4%
包點、批及三文治類	34	21%
燒味類	10	6%
小菜類	23	14%
粉麵飯類	35	22%
飲品類及其他	24	15%
合計	160	100%

註：由於進位關係，個別項目數字加起來可能與總數不同。

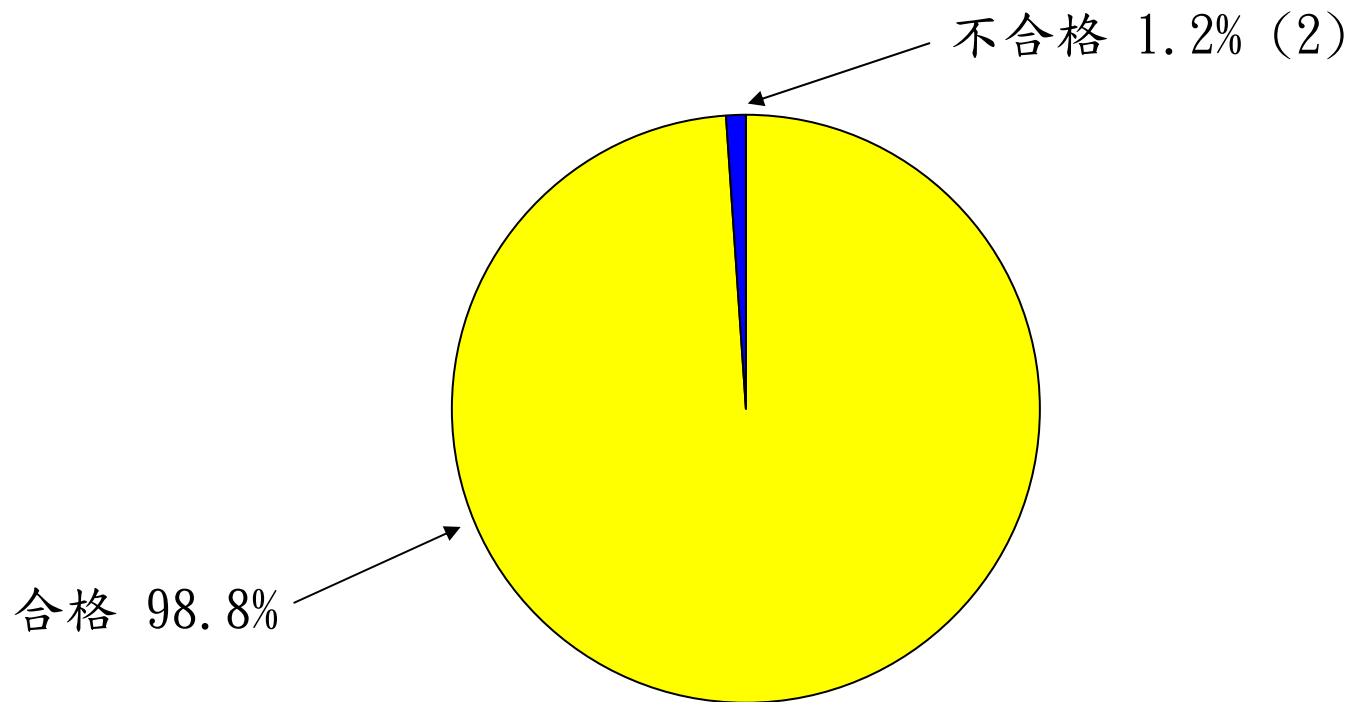
測試類別

- 微生物測試（包括致病菌，例如蠟樣芽胞桿菌、產氣莢膜梭狀芽胞桿菌、沙門氏菌、金黃葡萄球菌及副溶血性弧菌）
- 化學測試（包括一些較常見的危害，例如染色料、金屬雜質、防腐劑、除害劑及獸藥殘餘）。



整體結果

- 160個樣本中，有2個不合格，整體合格率為98.8%。



小食類

- 很多小食都是煎炸類食品。
- 這類食品通常是預先分批製作後貯存待用的，不適當的貯存，例如與生吃食物共同存放，或在危險溫度範圍(攝氏4度至60度)貯存過久，會增加食物受交叉污染和引致病菌繁殖的風險。
- 另外，食肆亦可能使用防腐劑來保存食物。

小食類(續)

- 樣本包括雞脾薯條、司華力腸、咖喱角及春卷等。



- 全部樣本的微生物及化學測試均合格。

湯類

- 樣本包括白菌忌廉湯、周打魚湯及羅宋湯等。



- 樣本主要作微生物測試，全部結果合格。

包點、批及三文治類

- 包點、批及三文治類食品涉及多重人手處理的步驟，亦有一些配料是預早配製的。
- 個人衛生欠佳或沒有把配料貯存於適當的溫度，均會助長細菌繁殖。

包點、批及三文治類(續)

- 樣本包括蛋撻、公司三文治、西多士及豬扒包等。



- 測試包括致病菌含量的情況。
- 全部樣本均通過測試。



燒味類

- 燒味類食品通常會經多重人手處理和陳列在室溫環境下售賣，故容易受病菌污染。
- 中心過往曾多次接到與進食燒味有關的食物中毒個案。



燒味類(續)

- 樣本包括蜜汁叉燒、滷味紅腸、白切雞及脆皮燒肉等。



燒味類(續)

- 測試主要包括致病菌含量的情況，當中1個樣本不合格：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
白切雞*	金黃葡萄球菌	每克含48萬個 ^(一)

(一) 進食含過量金黃葡萄球菌的食物可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉。

* 結果已於九月份的食物安全報告中公布。



小菜類

- 小菜一般是熱騰騰供客人享用，然而，未經徹底煮熟或翻熱的食物可能會引致食物中毒。
- 樣本包括粟米斑塊、麻婆豆腐、椒鹽鮮魷、中式牛柳及蒸鮫魚等。



小菜類(續)

- 化學測試包括防腐劑、使食物顏色更加鮮艷的染色料及獸藥。
- 全部樣本的微生物測試結果合格，1個樣本的獸藥殘餘測試不合格：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
蒸鮭魚*	孔雀石綠	百萬分之2.2 ⁽⁻⁾

(-) 不可用於食物中。但按樣本驗出的含量，在正常食用情況下，不會對健康造成不良影響。

* 結果已於九月份的食物安全報告中公布。



粉麵飯類

- 樣本包括雲吞麵、星州炒米、肉醬意粉、焗豬扒飯及沙嗲牛肉公仔麵等。



- 全部結果合格。



飲品類及其他

- 市民一向都關注飲品的衛生情況，尤其是凍飲的致病菌含量問題。



飲品類及其他(續)

- 樣本包括奶茶、咖啡、檸檬茶、紅豆冰及雜果賓治等。
- 全部樣本均通過測試。



跟進工作

- 追查有關食物來源；
- 要求有關商戶停售和銷毀有問題食品；
- 向有關商戶發出警告信；
- 再抽取食物樣本化驗。

給業界的建議

- 今次有一個不合格樣本涉及孔雀石綠。根據法例，任何人不得售賣含有孔雀石綠的食物供人食用。業界應向可靠的供應商採購水產。如有疑問，應要求查閱有關付運文件和衛生證明書，以確保來貨不含孔雀石綠。
- 另有一個不合格樣本含過量金黃葡萄球菌。為減低食物中毒的風險，業界必須時刻遵守「食物安全五要點」：
 - 精明選擇 – 選擇安全的原材料
 - 保持清潔 – 保持雙手及用具清潔
 - 生熟分開 – 分開生熟食物
 - 煮熟食物 – 徹底煮熟食物
 - 安全溫度 – 把食物存放於安全溫度



給消費者的建議

- 應光顧持牌的食肆及可靠的商販。
- 保持均衡飲食，以減低食物風險。
- 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。