

摘要

沙律主要以不經烹煮的蔬菜配製而成，備受香港消費者歡迎。雖然食物安全中心(中心)多年前進行的本地沙律微生物質素研究在整體上並沒有發現明顯的問題，但較近期的海外研究及報告指出受致病菌污染了的沙律會有潛在的健康風險。為了解在本港售賣主要以不經烹煮的蔬菜配製的沙律的微生物質素的最新情況，中心近期再進行了一項相關的風險研究，對象已包括供即食和不經烹煮的水耕沙律菜及魚菜共生沙律菜。

在 2016 年 9 月至 2017 年 2 月期間，中心在本地市場合共收集了 101 個樣本，當中包括 8 個水耕沙律菜樣本和 4 個魚菜共生沙律菜樣本，全部交由衛生署衛生防護中心轄下公共衛生化驗服務處進行分析，以檢測食源性致病菌（即 0157 型大腸桿菌、沙門氏菌屬和李斯特菌）及衛生指標（即大腸桿菌）的含量。詮釋結果參考了中心於 2014 年出版的《食品微生物含量指引》（《指引》）。

分析結果顯示，除了一個沙律樣本驗出李斯特菌含量為每克 2400 個菌落形成單位外，其餘 100 個食物樣本所檢測的食源性致病菌含量均達“滿意”水平（即（以 25 克食物計）沒有檢出沙

門氏菌屬及 0157 型大腸桿菌，以及(以 25 克食物計)沒有檢出李斯特菌或李斯特菌含量少於每克 10 個菌落形成單位)。至於衛生指標方面（即大腸桿菌的含量），根據《指引》沒有任何樣本被界定為“不滿意”。

就上述李斯特菌含量超標的樣本，中心已知會涉事食肆有關違規事項，並指令即時停售有問題的食品。中心亦已向該食肆提供食物安全和衛生教育，期間該食肆自願暫停業務以進行徹底清潔和消毒。所有其後抽取的跟進樣本均為滿意。

結論

對於所檢測的微生物，絕大部分樣本（99%）均沒有涉及食物安全問題，而且整體的衛生質素令人滿意。使用了受污染的原材料、溫度控制不足及/或食品在處理後受到污染，都可能導致上述令人不滿意的檢測結果。縱使不普遍，研究結果突顯出供即食和不經烹煮的新鮮農產品及製品仍有受微生物污染的機會，因此市民（特別是易受感染的人士）不應忽視其相關風險。

給公眾的建議

- 易受感染的人士(包括孕婦、幼童、長者及免疫力較弱的人)一般不宜食用預製或預先包裝的沙律。如欲品嚐沙律，宜自行配製，並盡快食用。
- 即時食用剛配製好的沙律；或馬上將剛配製好的沙律放入雪櫃，盡快食用。
- 跟從製造商的指示處理食品。
- 保持雙手清潔。在處理沙律及供即食和不經烹煮的沙律菜前，應以乾淨的清水配合肥皂徹底洗濯雙手。
- 避免在處理不經烹煮的蔬菜時出現交叉污染的機會(例如使用一塊砧板處理即食食物，另一塊處理非即食食物)。

給業界的建議

- 遵行優良製造規範以控制相關的微生物危害。
- 就產品貯存和食用方面作出具體的指示，包括說明在什麼日期或之前食用或其他有關保質期的資訊。
- 對於已清洗並預先包裝的即食新鮮蔬菜，應標明在開封前須保持冷藏，並提供處理鮮切、預切或即食蔬菜的相關指引。

- 處理食物的工作人員應時刻保持個人衛生，並在處理食物時遵循良好的衛生守則。