

專項食品調查 —— 雪糕及冰凍甜點含微生物 的情況

食物環境衛生署
食物安全中心

2009年6月

引言

■ 背景

- 雪糕及冰凍甜點是夏天甚受歡迎的食品。其中雪糕以牛奶為主要材料，營養價值高，酸鹼值差不多是中性，是有利微生物生長的媒介，而夏天的高溫亦有利細菌滋生。
- 根據《公眾衛生及市政條例》（第132章AC）訂立的《冰凍甜點規例》，任何人不得售賣、要約出售或為出售而展示每克含有多於 50 000個細菌的冰凍甜點或每克含有多於100個大腸菌群的冰凍甜點。

引言

■ 目的

- 食物安全中心於2009年5至6月期間進行一項關於雪糕及冰凍甜點含微生物情況的專項食品調查。本報告包括第一期的測試結果。

測試類別

- 從食物工場、流動雪糕車、超級市場、餐廳及零售店鋪抽取550個雪糕及冰凍甜點樣本作微生物測試，包括：
 - 總含菌量
 - 大腸菌群含量
 - 致病菌(沙門氏菌, 金黃葡萄球菌)

結果

- 所有報告未驗出有致病菌。
- 在550個樣本中，9個軟雪糕、新地及雪糕球樣本的質素及衛生情況指標(總含菌量及大腸菌群含量)高出法定標準，但在一般食用情況下不會影響健康。
 - 總含菌量：每克含66 000個至630 000個
 - 大腸菌群含量：每克含160個至750個

跟進工作

- 向有關販商發出警告信。
- 加強巡查有關商鋪。
- 給予零售店鋪及流動雪糕車有關個人衛生、清潔及消毒生產設備的建議。
- 抽取跟進樣本。

總結

- 所有樣本的致病菌測試結果均滿意。
- 個別軟雪糕, 新地及雪糕球樣本的質素及衛生情況指標高出法定標準, 相信有關的食物業處所處理雪糕的衛生情況欠理想。

給食物業界的建議

■ 製造商

- 保證產品適合食用和符合法例要求。
- 應向持牌及可靠的供應商購買原材料(如：奶、忌廉、雪糕漿)。

■ 零售商及流動雪糕車

- 每天應將雪糕機內餘下的軟雪糕清理並棄掉。
- 每天應徹底清洗和消毒所有生產設備及用具。
- 在配製及處理雪糕及冰凍甜點的各個過程中，都應遵守良好的衛生規範，並保持雙手清潔。

給公眾的建議

- 應向可靠的店鋪購買雪糕及冰凍甜點。
- 不應購買或進食任何已過期或有異樣的雪糕及冰凍甜點。
- 保持均衡飲食，避免進食太多雪糕，因為雪糕一般含較高熱量。