

《即食食品微生物含量指引 補充資料》

食物安全中心
食物環境衛生署
(二零零九年九月十七日)

新制定的微生物準則

- ✿ 瓶裝水
 - ✿ 天然礦泉水
 - ✿ 瓶裝/包裝食水(天然礦泉水除外)
 - ✿ 食用冰
 - ✿ 製冰廠的冰塊 (即包裝冰)
 - ✿ 零售點的冰塊 (即散裝冰)
 - ✿ 非瓶裝飲料
- ✿ 工作小組的建議亦獲得專家委員會的通過

瓶裝水的微生物準則

天然礦泉水

✿ 與一般飲用水不同

- ✿ 天然礦泉水來自受保護的地下水源，以微生物質量來說合乎衛生
- ✿ 天然礦泉水的特點是含有一定量的礦物質、微量元素或其他成分
- ✿ 其化學成分、流量、水溫等在天然週期波動範圍內相對穩定
- ✿ 天然礦泉水是在原來微生物含量及化學成分有保證的情況下採集的，並且會在接近泉水湧出的位置在衛生的情況下入瓶



天然礦泉水

第一次檢測	決定
埃希氏大腸桿菌或耐熱大腸菌羣 <i>E. coli</i> or thermotolerant coliforms (1 × 250毫升)	不得在任何樣本中檢出
大腸菌羣 Total coliform bacteria (1 × 250毫升)	如數量大於或等於1個菌落形成單位，或小於或等於2個菌落形成單位，則需進行第二次測試；
糞便鏈球菌 Faecal streptococci (1 × 250毫升)	
銅綠假單胞菌 <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (1 × 250毫升)	
還原亞硫酸鹽厭氧菌 Sulphite-reducing anaerobes (1 × 50毫升)	
	如數量大於2個菌落形成單位，則樣本不合格。

第二次檢測 (與第一次測試的容量一樣)				
	n	c*	m	M
大腸菌羣	4	1	0	2
糞便鏈球菌	4	1	0	2
銅綠假單胞菌	4	1	0	2
還原亞硫酸鹽厭氧菌	4	1	0	2

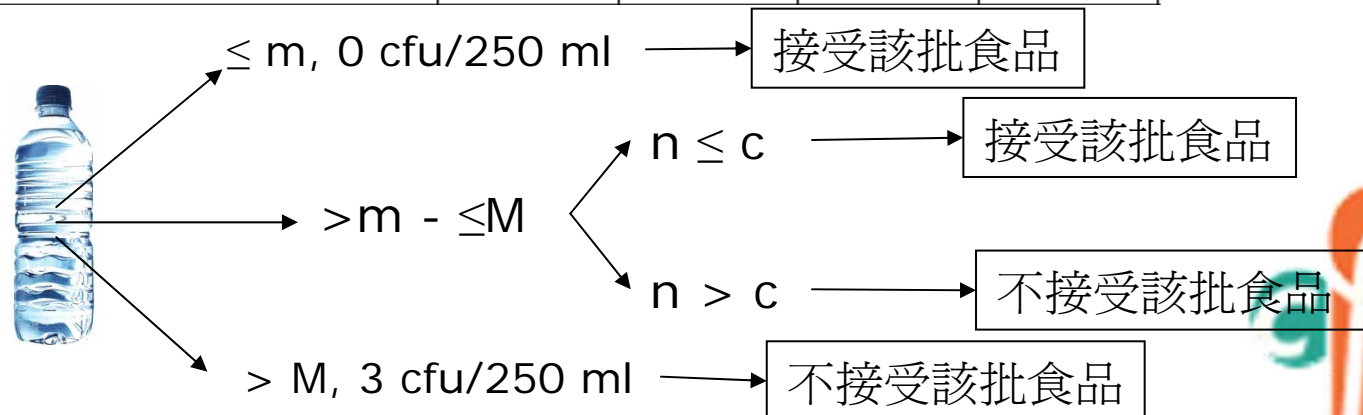
*第一次和第二次的檢測結果

天然礦泉水

✿ 抽樣方案

- ✿ 測試的樣本數目 (n)
- ✿ 微生物含量限值 (m, M)
 - ✿ 可接受 ($\leq m$)
 - ✿ 僅可接受 ($> m - \leq M$)
 - ✿ 不可接受 ($> M$)
- ✿ 每批食物樣本中測試結果“僅可接受”的最大允許數目 (c)

第二次測試(與第一次測試的容量一樣)				
	n	c*	m	M
大腸菌羣	4	1	0	2



例如：

大腸菌羣(1 × 250毫升)	如數量大於或等於1個菌落形成單位，或小於或等於2個菌落形成單位，則需進行第二次測試；如數量大於2個菌落形成單位，則樣本不合格。
糞便鏈球菌(1 × 250毫升)	
銅綠假單胞菌(1 × 250毫升)	
還原亞硫酸鹽厭氧菌(1 × 50毫升)	

第一次檢測 1/250毫升



第二次檢測

第二次測試(與第一次測試的容量一樣)				
	n	c*	m	M
大腸菌羣	4	1	0	2



天然礦泉水

第一次檢測	決定
埃希氏大腸桿菌或耐熱大腸菌羣 <i>E. coli</i> or thermotolerant coliforms (1 × 250毫升)	不得在任何樣本中檢出
大腸菌羣 Total coliform bacteria (1 × 250毫升)	如數量大於或等於1個菌落形成單位，或小於或等於2個菌落形成單位，則需進行第二次測試；
糞便鏈球菌 Faecal streptococci (1 × 250毫升)	
銅綠假單胞菌 <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (1 × 250毫升)	
還原亞硫酸鹽厭氧菌 Sulphite-reducing anaerobes (1 × 50毫升)	
	如數量大於2個菌落形成單位，則樣本不合格。

第二次檢測 (與第一次測試的容量一樣)				
	n	c*	m	M
大腸菌羣	4	1	0	2
糞便鏈球菌	4	1	0	2
銅綠假單胞菌	4	1	0	2
還原亞硫酸鹽厭氧菌	4	1	0	2

*第一次和第二次的檢測結果

瓶裝/包裝食水(天然礦泉水除外)

埃希氏大腸桿菌

在100毫升內沒有檢出

大腸菌羣

在100毫升內沒有檢出

銅綠假單胞菌

在250毫升內沒有檢出

食用冰的微生物準則

兩種食用冰

製冰廠的冰塊 (即包裝冰)

零售點的冰塊 (即散裝冰)

大腸菌羣

每100毫升樣本
0個菌落形成單位

每100毫升樣本少於
100個菌落形成單位

埃希氏大腸桿菌

每100毫升樣本
0個菌落形成單位

每100毫升樣本
0個菌落形成單位

需氧菌落計數

每毫升樣本少於500
個菌落形成單位

每毫升樣本少於1 000
個菌落形成單位



非瓶裝飲料的微生物準則

新版本的微生物準則

	舊版本	新制定的版本
產氣莢膜梭狀芽胞桿菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	每毫升 <20 菌落形成單位	每毫升 <100 菌落形成單位
埃希氏大腸桿菌 (<i>E. coli</i>)	在1毫升內不得檢出	每毫升 <100 菌落形成單位
沙門士菌屬 (<i>Salmonella spp.</i>)	在25毫升內不得檢出	在25毫升內沒有檢出
金黃葡萄球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	每毫升 <20 菌落形成單位	每毫升 <100 菌落形成單位
志賀氏菌屬 (<i>Shigella spp.</i>)	25毫升內不得檢出	已刪除
其他致病菌	沒有指定	根據《即食食品微生物含量指引》

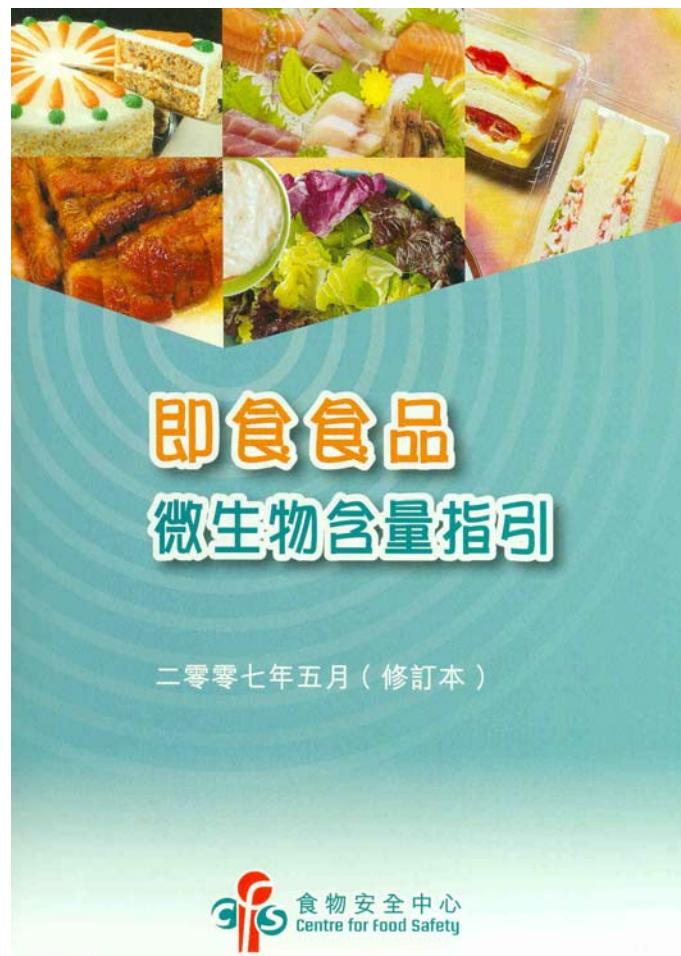
生效日期

瓶裝水	二零零九年六月一日，但銅綠假單胞菌則會在二零零九年當局具備有關測試能力後，才採用作為微生物準則。至於有關天然礦泉水的另外兩項新增準則(即糞便鏈球菌和還原亞硫酸鹽厭氧菌)及抽樣方案，則會在取得額外資源後採用。
食用冰	二零零九年六月一日生效
非瓶裝飲料	二零零九年六月一日起簽發的非瓶裝飲品許可證及獲批准售賣非瓶裝飲品的食物業牌照將施加新修訂的持牌條件。就現行相關的許可證及食物業牌照，新修訂的持牌條件將於二零一零年九月一日起開始生效。

《即食食品微生物含量指引》

-補充資料

- ✿ 可於網上下載
<http://www.cfs.gov.hk>
- ✿ 應與《即食食品微生物含量指引》(二零零七年五月修訂本)一併閱讀



摘要

- ✿ 當局不時會檢討微生物含量標準和指引，有需要時作出修訂。
- ✿ 諮詢專家後，採納適用於**瓶裝水**、**食用冰**及**非瓶裝飲料**的微生物含量準則。
- ✿ 希望業界多注意食品及飲品的微生物安全及質素。



多謝!