

本地食品製造商的食物安全問題 – 減少即食食品被李斯特菌污染風險的措施

業界諮詢論壇
2016年3月



背景

- 本地食品製造商的產品偶有發現不符合香港的規管標準
- 本簡報總結了近3年來本地食品製造商的主要食物安全問題
 - 參照食物安全中心在2013年至2015年與本地食品製造商生產的食物有關的新聞發布

本地食品製造商的主要食物安全問題 (2013 – 2015)

日期	牽涉食品	問題
09/07/2014	樽裝黑豆豆漿	蠟樣芽胞桿菌
10/07/2014	預先包裝中式湯品	蠟樣芽胞桿菌
14/08/2014	樽裝豆漿	蠟樣芽胞桿菌
30/10/2014	雪糕	總含菌量及大腸菌群含量
18/11/2014	雪糕	總含菌量及大腸菌群含量
06/12/2014	雪糕	大腸菌群含量
29/03/2015	煙三文魚	李斯特菌
02/04/2015	煙三文魚柳	李斯特菌
23/06/2015	雪糕	大腸菌群含量
26/06/2015	雪糕	大腸菌群含量
23/07/2015	雪葩	大腸菌群含量
27/07/2015	雪葩	大腸菌群含量
17/08/2015	軟雪糕	大腸菌群含量
21/08/2015	鮮奶	總含菌量
28/08/2015	高鈣低脂牛奶	總含菌量
01/09/2015	牛奶飲品	總含菌量
04/11/2015	雪糕	大腸菌群含量
18/11/2015	雪糕	大腸菌群含量
19/11/2015	壽司飯樣本 (含三文魚、鰻魚、海帶、蛋和螺肉)	李斯特菌
05/12/2015	雪糕	大腸菌群含量

問題分析

- 從2013年至2015年，共有20宗涉及本地食品製造商的主要食物事故
- 大致可分為4類：
 - ◆ 預先包裝飲品/湯的蠟樣芽胞桿菌超標（3宗）
 - ◆ 冰凍甜點中的總含菌量及/或大腸菌群含量超標（11宗）
 - ◆ 即食食品的李斯特菌超標（3宗）
 - ◆ 牛奶/牛奶飲料中的總含菌量超標（3宗）
- 超過一半（11宗）與冰凍甜點（即雪糕和雪葩）有關

預先包裝飲品/湯的蠟樣芽胞桿菌超標

- ✿ 共3宗- 涉及預先包裝豆奶和中式湯水
- ✿ 蠟樣芽孢桿菌是一種可產生孢子的細菌，最佳生長溫度約為攝氏30至37度
- ✿ 蠟樣芽孢桿菌無處不在，多種食物均含有該菌
- ✿ 食物在加熱處理後如貯存不當，會滋生蠟樣芽孢桿菌及產生耐熱毒素

控制蠟樣芽胞桿菌污染的建議

- ＊ 避免蠟樣芽孢桿菌在食物中大量生長及／或產生致吐毒素的關鍵，是食物在加熱處理後要控制好貯存的時間和溫度
- ＊ 食物加熱處理後，應盡快冷卻並妥為冷藏以防止該菌大量滋生
- ＊ 食物生產商須制定一套標準的冷卻程序及監察貯存情況
- ＊ 另一方面，把烹煮好的食物保持在攝氏60度以上，亦可抑制細菌滋生

冰凍甜點中的總含菌量及 / 或大腸菌群含量超標

- ＊ 共11宗- 涉及雪糕、軟雪糕和雪葩
- ＊ 總含菌量及大腸菌群含量是衛生指標
- ＊ 未必代表食物含有病原體
- ＊ 冰凍甜點的總含菌量或大腸菌群含量高出法定標準，相信與食物業處所在處理雪糕時的衛生情況欠佳有關
- ＊ 冰凍甜點如處理不當，例如貯存冰凍甜點的環境衛生或貯存溫度欠佳，細菌都較容易滋長

製造冰凍甜點的建議

- ＊ 在配製及處理雪糕及冰凍甜點的所有過程中，遵守良好的衛生規範（包括食物從業員的個人衛生），並保持雙手清潔
- ＊ 應定期徹底清洗和消毒所有生產設備及用具
- ＊ 應向持牌及可靠的供應商購買原材料(如奶、忌廉、雪糕漿)
- ＊ 應棄掉所有已溶降的冰凍甜點，更不應將溶解過的冰凍甜點再冷藏及售賣
- ＊ 每天應將雪糕機內餘下的軟雪糕清理並棄掉

牛奶/牛奶飲料中的總含菌量超標

- ✿ 共3宗 - 涉及牛奶和牛奶飲料
- ✿ 總含菌量是衛生指標，未必代表食物含有病原體
- ✿ 牛奶/牛奶飲料中的總含菌量超標通常代表熱處理程序(如巴士德消毒過程)可能失效
- ✿ 又或牛奶/牛奶飲料經熱處理後再受污染(例如受食物從業員和不潔機器所污染)

製造牛奶/牛奶飲料的建議

- 食物製造商須找出加工程序有何問題，並確保產品安全
- 向持牌奶品廠採購新鮮和再造奶類
- 按照食品法典委員會的牛奶和奶制品的衛生準則 (CAC/RCP 57-2004) 製造牛奶/牛奶飲料

即食食品的李斯特菌超標

- ＊ 3宗 - 涉及煙三文魚和壽司飯樣本（含三文魚、鰻魚、海帶、蛋和螺肉）
- ＊ 李斯特菌可在一般烹煮溫度下輕易消滅，但能在冷藏低溫下生存和繁殖
- ＊ 部分身體健康的人在感染這種細菌後不會出現病徵或只出現輕微病徵
- ＊ 初生嬰兒、長者和免疫力較低的人，則可能出現嚴重的併發症如敗血症及腦膜炎，甚至死亡
- ＊ 孕婦感染李斯特菌可導致胎兒流產、夭折、早產，或引致新生嬰兒患上嚴重的感染

控制即食食品中李斯特菌的建議 (1)

- ✿ 在保質期長(超過5天)的冷藏即食食品(如冷熏三文魚)製作過程中，最重要的是預防李斯特菌污染及控制其生長
- ✿ 按新配方製造有關食品，改變可影響李斯特菌滋生的一個或多個參數(包括酸鹼值、水活性數值、是否含有具抑制作用的化合物等)，使食品不利於李斯特菌生長
- ✿ 縮短產品的持續冷藏時間，確保保存在於產品的李斯特菌數目在食用前不會出現大幅增長

控制即食食品中李斯特菌的建議 (2)

- ✿ 在食品製造過程中加入殺滅李斯特菌程序
- ✿ 防止產品的再污染
- ✿ 引進最後包裝後的額外控制措施
- ✿ 重視設備的設計和維修
- ✿ 保持冷鏈的完整性（如冷藏貯存的溫度）
- ✿ 按照食品法典委員會的應用食品衛生的一般原則控制食品中單核細胞增生李斯特氏菌的準則 (CAC/GL 61 – 2007) 製造即食食品

製造食品的一般建議

- ✿ 業界須確保所製造的食物符合法例要求
- ✿ 遵守基本衛生要求
 - ✿ 環境衛生
 - ✿ 用具消毒
 - ✿ 食物衛生
 - ✿ 個人衛生
- ✿ 在加工處理食物時遵守優良衛生規範，確保食物不會危害市民健康
- ✿ 本地食品製造商應採用「食物安全重點控制」(HACCP)系統，以防止出現食物安全問題

更多相關資料

- ✿ 食物安全中心食物安全重點控制系統網頁

http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_haccp/programme_haccp.html

- ✿ 製作湯類和飲品的食物安全建議

http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/committee/files/TCF_46/Draft_Food_Safety_Advice_on_Production_of_Soups_and_Drinks_c.pdf

- ✿ 如何減低即食食品受李斯特菌污染的風險

http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/files/FS_Seminar_for_Trade_2015/6_Introduction_of_Listeria_monocytogenes.pdf

- ✿ 在製造預先包裝食物和飲料的工廠實施「食物安全重點控制」系統及其他食物安全計劃

http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/files/FS_Seminar_for_Trade_2015/5_Implementing_HACCP.pdf

完



16

