



哈密瓜（又稱皺皮瓜） 的食物安全貼士

業界諮詢論壇

二零一八年四月四日

食物安全事故 – 哈密瓜中的李斯特菌

- 二零一八年三月六日發出公布：
 - 澳洲新南威爾斯州出產的哈密瓜可能受李斯特菌污染
- 發出食物警報

李斯特菌

- 在環境中無處不在。
- 可在冷藏低溫下生存及繁殖。
- 大部分身體健康的人只出現輕微病徵，但初生嬰兒、長者及免疫力較低的人則可能出現嚴重併發症。
- 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。

其他病原體

- 甜瓜：哈密瓜、西瓜及蜜瓜；以往曾爆發沙門氏菌中毒事故。
- 在有關事故中，最常見的涉事甜瓜是皺皮品種的哈密瓜。涉事哈密瓜是供單獨食用或是混合了其他甜瓜及食物的菜式。
- 與外皮平滑的甜瓜相比，食源性病原體可能較容易附在及生存在皺皮品種的甜瓜的表面。



甜瓜受污染的問題

- 根據食品法典委員會，主要的風險因素包括：
 - 灌溉水受污染
 - 食物處理人員受感染
 - 個人衛生欠佳
 - 溫度控制欠佳(包括存放在環境溫度過久及冷藏環境差)
 - 接觸食物的表面不適當
 - 設施／設備消毒不足
- 慎防交叉污染！

微生物病原體的滲透作用

- 採摘後所使用的水 (初級生產期間):
 - 若排渣槽中的水溫較凍，而甜瓜因田間熱(field heat)而令瓜內的溫度較高，便會產生溫差，可能有助微生物病原體滲透入水果的外皮及／或可食用部分。

把甜瓜切開、切片及去皮的注意事項

- 在處理新鮮水果前後，徹底洗淨雙手。
- 在配製及／或進食新鮮水果前，切去水果瘀傷的部分。如水果已腐爛，則應將整個水果棄掉。
- 在去皮、切開及食用前，以流動的自來水徹底清洗新鮮的水果(包括非食用的外皮)以消除污垢。這減少了可能存在的微生物。

把甜瓜切開、切片及去皮的注意事項(續)

- 用自來水擦洗水果的硬皮，或以清潔的水果專用刷刷洗有硬皮的水果（如甜瓜）。
- 不應使用肥皂或清潔劑清洗水果。
- 以乾淨的毛巾或紙巾抹乾水果能進一步減少可能存在的微生物。
- 已切開的甜瓜應包裹／包裝妥當，並盡快以雪櫃溫度(即攝氏4度或以下)冷藏及分發。

食品法典委員會制訂的《衛生規範》

- 《新鮮水果及蔬菜的衛生規範》 (Code of Hygienic Practice for Fresh Fruit and Vegetable) (CAC/RCP 53-2003)
- 下列附件為《衛生規範》的補充資料，當中包括就多項食品的衛生規範額外提供的建議：
 - 即食、新鮮、預先切開水果及蔬菜 (附件I)
 - 芽菜生產(附件II)
 - 新鮮葉菜類蔬菜(附件III)
 - 甜瓜 (附件IV)
 - 漿果(附件V)

其他參考資料

- http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_rafs/programme_rafs_fm_01_11.html
- 給餐飲業和零售店鋪配製和處理預先切開水果的衛生指引(PDF)
- 水果和水果產品的食物安全貼士

給餐飲業和零售店鋪
配製和處理預先切開
水果的衛生指引



其他參考資料

○ <https://goo.gl/uMTJ8j>



給餐飲業和零售店鋪
配製和處理預先切開
水果的衛生指引





多謝

12