

進口易腐食品的冷鏈管理



2015年9月16日

背景



- 近期與台灣三文治有關的食物中毒事故引起市民關注
- 在運輸和貯存食物的過程中，**溫度和時間控制不當**會導致病原體過量增長
- 食物安全中心提醒業界進口易腐食品時，做好冷鏈管理是非常重要的

哪些食物容易腐爛?

- 食品有可能滋生兩種完全不同的細菌
 - 引起食物中毒的**致病菌**
 - 導致食物變質、氣味、味道和質感變差的**腐敗菌**
- 易腐食品是指需要保持冷凍（4°C）或冷藏（-18°C）以盡量減低或防止**致病菌**生長和／或**食品變質**的任何食品
 - 例如：成分百分百或部分為奶類的食品、奶製品、蛋類、肉類、家禽、魚或貝類等食品

易腐的“即食食物”風險高

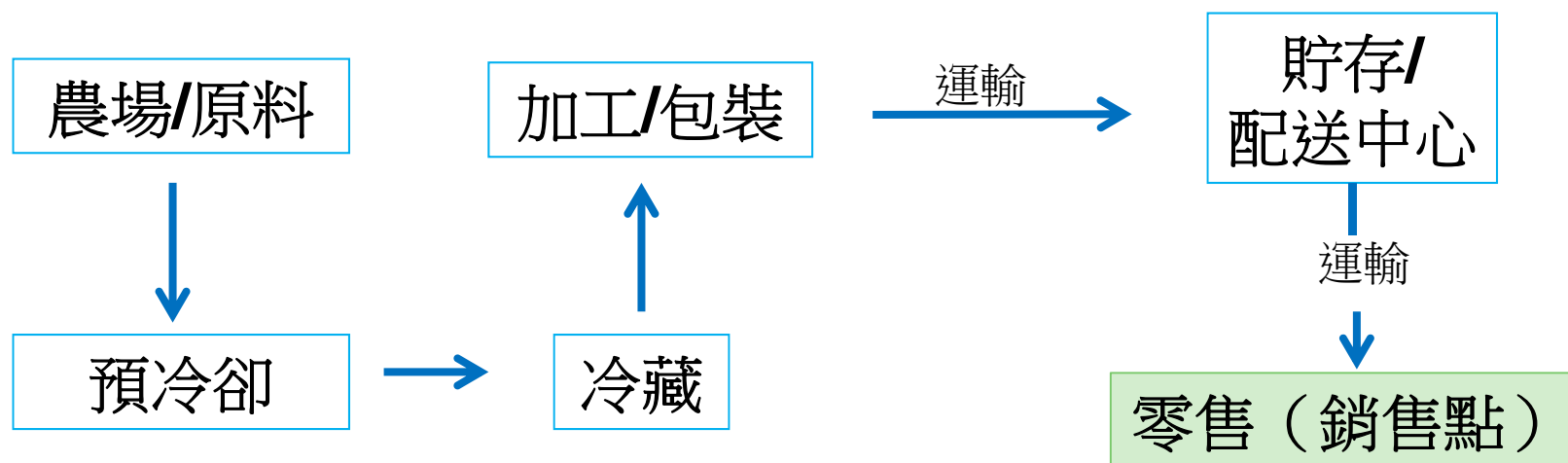
- 任何易腐爛(有利病菌的生長)的即食食物(不需要加熱或烹調)都屬於高風險食物
- 沒有進一步的烹調=沒有經過消除微生物危害的程序→高風險
- 例子：奶類、肉汁、任何含有蛋、肉、家禽、海鮮等配料的食物（如三文治、火腿、壽司、吉士、以乳類為主的甜品等）、預先配製的水果和蔬菜（如沙律等）

危險溫度區

- 在合適的溫度（即從4°C到60°C），細菌可以在高風險食品內迅速繁殖
- 數量每10至20分鐘便增加一倍
- 當一些致病細菌繁殖至一定的數量，便能引致食物中毒
- 冷凍可減慢細菌生長而冷藏可停止細菌的生長



食品貿易的冷鏈



- 冷鏈是**全程嚴格實施溫度監控的供應鏈**
- 冷鏈的目標是在運輸、處理和貯存等各環節把樣品或材料的溫度保持在一定的範圍內

進口食品之前要考慮的食物安全問題

- 我打算進口到香港的食品是易腐或高風險食物嗎？
- 冷鏈內每個流程的的特定溫度及時間-溫度容許值是什麼？
- 我的供應商／分銷商／物流商可以確保我收貨前，做好產品的冷鏈管理嗎？如何做到？
- 收貨後，我能在運輸及貯存過程中一直把產品保持在安全的溫度，直至把產品送到消費者手上嗎？如何做到？

給業界的建議

- 進口商應確認其海外供應商有適當的控制措施（如實施HACCP食品安全管理體系），以確保所進口的易腐食品適宜供人食用，並符合法定標準
- 進口商應確保易腐食品在整個供應鏈的運輸及貯存過程中一直維持適當的溫度
- 遵守供應商所建議的，食品在特定溫度下的保質期(食用期限)

謝謝!