

時令食品調查 —— 自助餐食物及盆菜含微生物 的情況

食物環境衛生署
食物安全中心

2007年12月



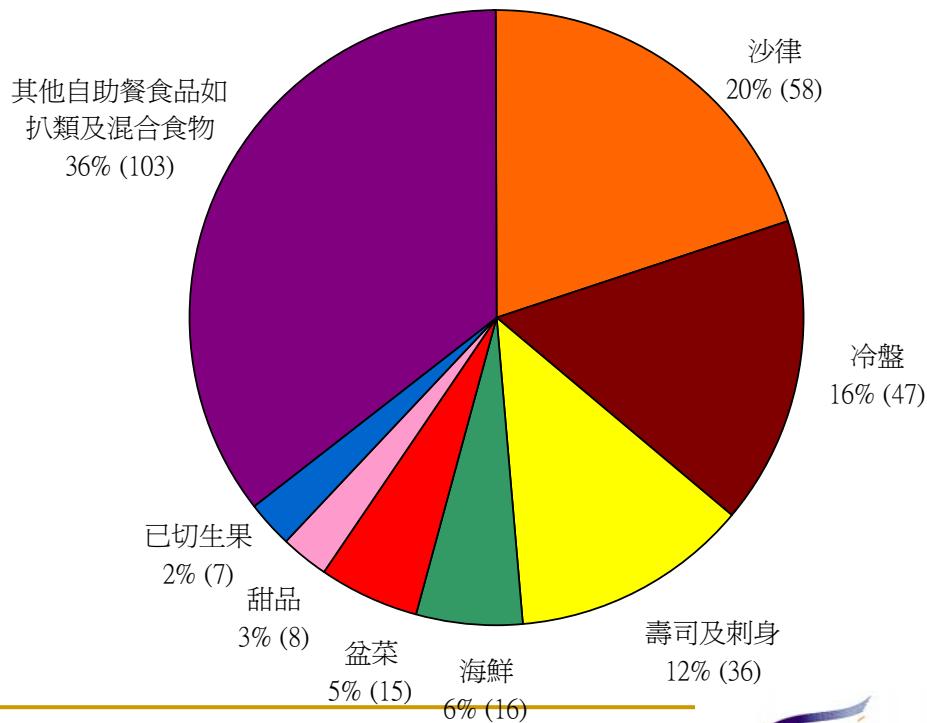
引言

■ 背景

- 踏入十二月，自助餐及盆菜在節日聚會中特別受歡迎。而過往，亦曾有因進食這些食物而導致細菌性食物中毒的個案。
- 因此，食物安全中心最近進行了一項有關自助餐食物及盆菜的時令食品調查，以評估其微生物含量情況。

測試樣本的種類

- 共抽取290個樣本作微生物測試，包括蠟樣芽胞桿菌，產氣莢膜梭狀芽胞桿菌，沙門氏菌，金黃葡萄球菌，副溶血性弧菌及李斯特菌。



測試結果

- 全部樣本的測試結果均屬滿意。

給食物業界的建議

- 在處理食物的各個步驟，必須遵守衛生守則。
- 應將食物保持在適當的溫度(攝氏4度或以下;攝氏60度或以上)，防止細菌生長。
- 生的食物和即食食物(如刺身、冷盤及燒味)必須分開存放，並以不同用具處理，避免交叉污染。
- 自助餐：
 - 應向可靠的供應商購買食物。
 - 避免預備過量或過早配製食物。
 - 每次應展示小量食物，待差不多吃光時才再添加，以縮短展示時間。
- 盆菜：
 - 必須徹底煮熟所有食物材料
 - 避免預備過量或過早配製食物。
 - 把食物蓋好，生熟食物要分開貯存。
 - 貯存及運送期間，把盆菜保持在攝氏60度或以上或4度或以下，並盡快送到目的地。

給公眾的建議

■ 自助餐：

- 應光顧持牌及可靠的食肆。
- 留意食物是否新鮮，不應進食色澤或味道有異的食物。
- 長者、小孩、孕婦及免疫力較弱人士，應盡量避免進食風險較高的生海產或冷凍食物。

■ 盆菜：

- 應向持牌及可靠的食肆供應商訂購盆菜。
- 應盡快進食，不可存放於室溫下超過兩小時。
- 確保徹底翻熱才進食。
- 如發現食物味道或氣味有異樣，應立即停止進食。

■ 要均衡飲食，以減低食物風險；並避免過量進食高熱量、高糖分、高脂肪及/或高膽固醇的食物。