

專項食品調查 — 腐乳中含臘樣芽胞桿菌的情況

食物環境衛生署
食物安全中心

2008年10月

引言

■ 背景

- ❑ 腐乳在中國人社會是相當普及的，其製作需要經過發酵的過程。
 - ❑ 蠟樣芽胞桿菌是一種到處存在的細菌，包括泥土及週圍環境。不符合衛生的食物製作過程會增加細菌繁殖的風險。
- 食物安全中心(中心)最近完成了一項有關腐乳的專項食品調查，評估在本地市場的樽裝腐乳中含蠟樣芽胞桿菌的情況。

食物樣本及結果

- 從多個不同地點抽取19種品牌共32個的腐乳樣本作蠟樣芽胞桿菌的測試。
- 根據「即食食品微生物含量指引」，在每克食物內含多於或等如十萬個蠟樣芽胞桿菌的水平，可能會危害食用人士的健康。
- 在32個樣本當中，28個為合格樣本(每克含蠟樣芽胞桿菌少於十萬)，整體合格率為87.5%。
- 不合格的樣本有4個，被檢出蠟樣芽胞桿菌含量為每克二十九萬個至二百萬個。

跟進工作

- 追查來源；
- 要求有關店舖停售及銷毀有問題的產品；
- 向有關販商發出警告信；
- 再抽取樣本化驗；
- 如有足夠證據，食物安全中心會提出檢控。

給公眾的建議

- 向可靠的零售店鋪購買腐乳。
- 購買時要留意腐乳包裝上的食用限期，並在建議限期內進食。

給業界的建議

- 在製作的各個步驟，必須遵守衛生守則。
- 必須保持食物製作工場的環境及整條生產線清潔。
- 零售商應向可靠的製造商訂購食物。