

專項食品調查 — 需翻熱的預先包裝食物含致病菌的情況

食物環境衛生署
食物安全中心

2008年8月

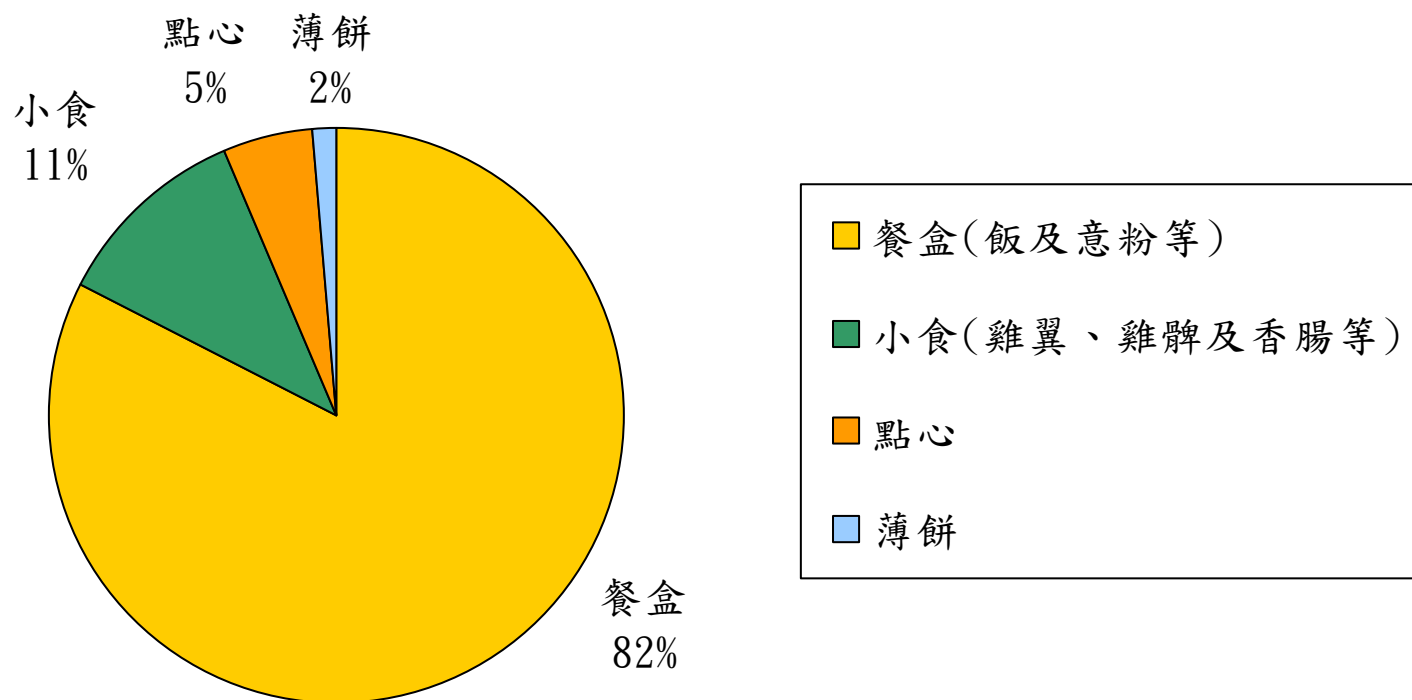
引言

■ 背景

- 需翻熱的預先包裝食物(例如飯盒及點心)在香港十分普遍，在超級市場及便利店等均可容易購到。
- 而食物的翻熱指引及製作過程的衛生情況，均直接影響該些食品的微生物含量情況。
- 食物安全中心最近完成了一項食品專項調查，先按照食品包裝上的指示翻熱食物，再研究在翻熱後的食物的微生物含量情況。

樣本種類

- 200個樣本作致病原測試。



整體結果

- 全部樣本均屬滿意。

給業界的建議

- 避免過早配製食物。
- 徹底煮熟食物。
- 熱的食物應貯存在 60°C 以上；冷凍的食物應貯存在 4°C 或以下；冷藏的食物應貯存在 -18°C 或以下。
- 食物從業員必須保持個人衛生。

給公眾的建議

- 向合乎衛生和可靠的店舖購買食物。
- 避免購買包裝損破，或沒有適當冷藏的食物。
- 按照包裝上的指示，將食物徹底翻熱。
- 翻熱後應盡快食用。