

專項食品調查 —— 雪糕含微生物的情況

食物環境衛生署
食物安全中心

2007年7月



引言

■ 背景

- 雪糕是夏天受歡迎的食品。它是以牛奶為主要材料的產品，其營養價值高，酸鹼值差不多是中性，因此是有利微生物生長的媒介，而夏天的高溫亦正有利細菌滋生。
- 根據《公眾衛生及市政條例》(第132章AC)訂立的《冰凍甜點規例》，任何人不得售賣、要約出售或為出售而展示每克含有多於50000個細菌的冰凍甜點或每克含有多於100個大腸桿菌的冰凍甜點。

■ 目的

- 食物安全中心於2007年5至7月間進行一項關於雪糕含微生物情況的專項食品調查。

測試類別

- 從食物工場、流動雪糕車、超級市場、餐廳及零售店舖抽取約1100個雪糕樣本作微生物測試，包括：
 - 沙門氏菌
 - 金黃葡萄球菌
 - 李斯特菌
 - 志賀氏桿菌
 - 霍亂弧菌
 - 總含菌量
 - 大腸桿菌含量

整體結果

- 所有樣本未驗出有致病菌。
- 4個樣本的衛生情況指標(總含菌量及/或大腸桿菌含量)高出法定標準，但在一般食用情況下不會影響健康。
 - 大腸桿菌含量：每克含1100至1900個
 - 總含菌量：每克含54000至83000個

跟進工作

- 向有關販商發出警告信。
- 加強巡查有關商舖。
- 紿予零售店舖有關個人衛生及清潔機器的建議。

總結

- 所有樣本的致病菌測試結果均滿意。
- 個別軟雪糕樣本的衛生情況指標高出法定標準，相信與食物業處所處理雪糕時衛生情況欠理想有關。

給食物業界的建議

■ 製造商

- 保証產品適合食用和符合法例要求。
- 向可靠的供應商購買原材料(如：奶、忌廉、雪糕漿)。

■ 零售商

- 每天應將雪糕機內餘下的軟雪糕清理並棄掉。
- 每天應徹底清洗所有設備及用具。
- 在配製及處理雪糕的各個過程中，都應遵守良好的衛生規範，並保持雙手清潔。

給公眾的建議

- 應向可靠的店舖購買雪糕。
- 不應購買及進食任何已過期或有異樣的雪糕。
- 保持均衡飲食，避免進食太多雪糕，因為雪糕一般含較高熱量。