

# 專項食品調查 —— 飯盒含微生物的情況

食物環境衛生署  
食物安全中心

2008年6月

# 背景

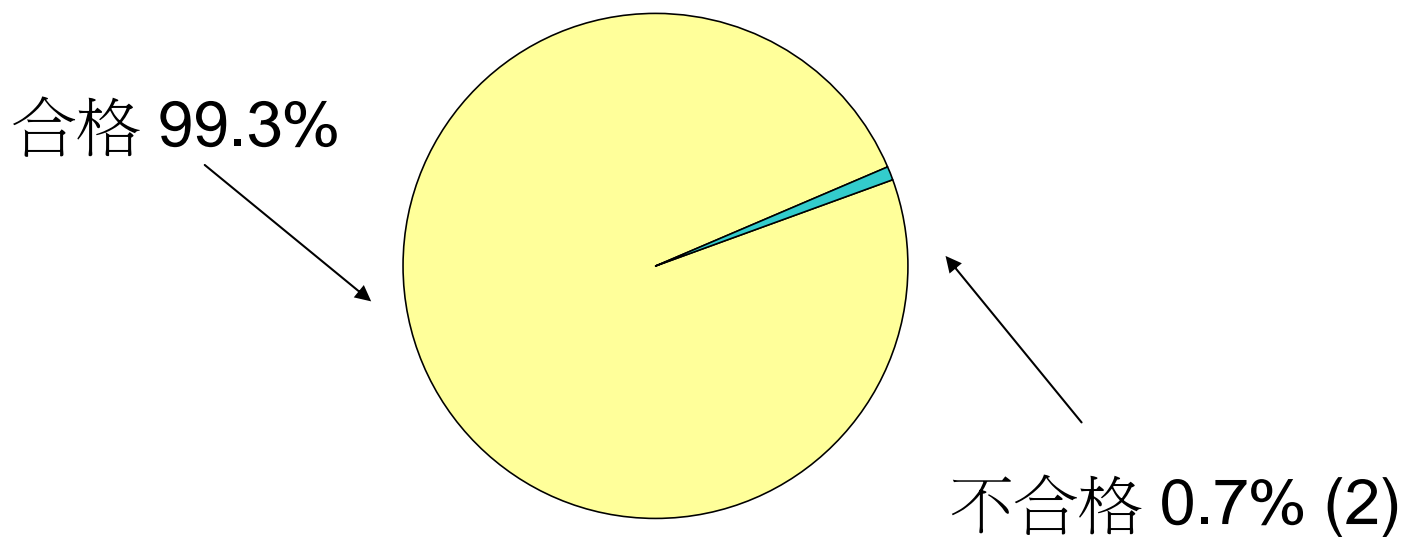
- 夏季天氣炎熱及潮濕，有利各種致病菌在食物中滋生。
- 過往亦有發生因進食由食物處所供應的飯盒而導致的細菌性食物中毒個案。
- 目的
  - 食物安全中心在二零零八年四月至五月間進行了一個飯盒含微生物情況的專項食品調查。

# 測試類別

- 從不同的食物製造廠及食肆抽取共300個飯盒樣本作微生物測試，包括致病菌如下：
  - 沙門氏菌
  - 金黃葡萄球菌
  - 產氣莢膜梭狀芽胞桿菌
  - 蠟樣芽胞桿菌

# 整體結果

- 整體測試合格率为99.3%。
- 共有2個樣本不合格。



# 不合格樣本

## ■ 2個不合格樣本為：

樣本	不合格測試項目	化驗結果
1個南乳蓮藕炆肉片飯	蠟樣芽胞桿菌(致病原)	每克含17萬個 (一)
1個沙薑雞翼飯	蠟樣芽胞桿菌(致病原)	每克含14萬個 (一)

2個不合格樣本已於2008年第二期食物安全報告中公布。

(一) 蠟樣芽胞桿菌可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

# 跟進工作

- 向有關商戶發出警告信。
- 加強巡查。
- 給予食物製造廠有關食物及個人衛生的建議。

# 給食物業界的建議

- 徹底煮熟食物。
- 避免過早配製食物。
- 留意貯存溫度。
  - 熱的食物，應貯存在 $60^{\circ}\text{C}$ 或以上。
  - 冷凍的食物，應貯存在 $4^{\circ}\text{C}$ 或以下。
- 不應將飯盒放置在室溫中超過兩小時。
- 食物從業員必須保持個人衛生。

# 給學校及院舍的建議

- 飯盒必須存放在保溫箱內，並保持在攝氏60度或以上，直至食用時才取出。
- 貯存飯盒的時間應盡量縮短。
- 避免於食用飯盒的地方進行食物處理程序，如翻熱食物或添加調味肉汁等。
- 如發現食物有異樣，便不應食用。



# 給公眾的建議

- 向合乎衛生和可靠的供應商購買食物。
- 須於飯前徹底清洗雙手。
- 飯盒應盡快食用。