

# 專項食品調查— 中式冷盤食物的微生物 含量情況

食物環境衛生署  
食物安全中心

2011年9月



# 背景

- 在香港這個世界美食天堂，可以吃到不同地方的中菜，而一般中式食肆提供各種供冷食和熱食的菜式，讓顧客品嚐。
- 中式冷盤食物可用不同的方法配製，製作過程常涉及不少人手處理工序。由於冷盤食物或會預先配製，並有可能在上桌前存放一段時間，而進食前一般不會翻熱。這些因素有機會影響有關食物的衛生質素。
- 有見及此，食物安全中心(中心)自去年開始進行一項有關的專項食品調查，評估不同種類的中式冷盤食物的微生物含量情況。



# 測試項目

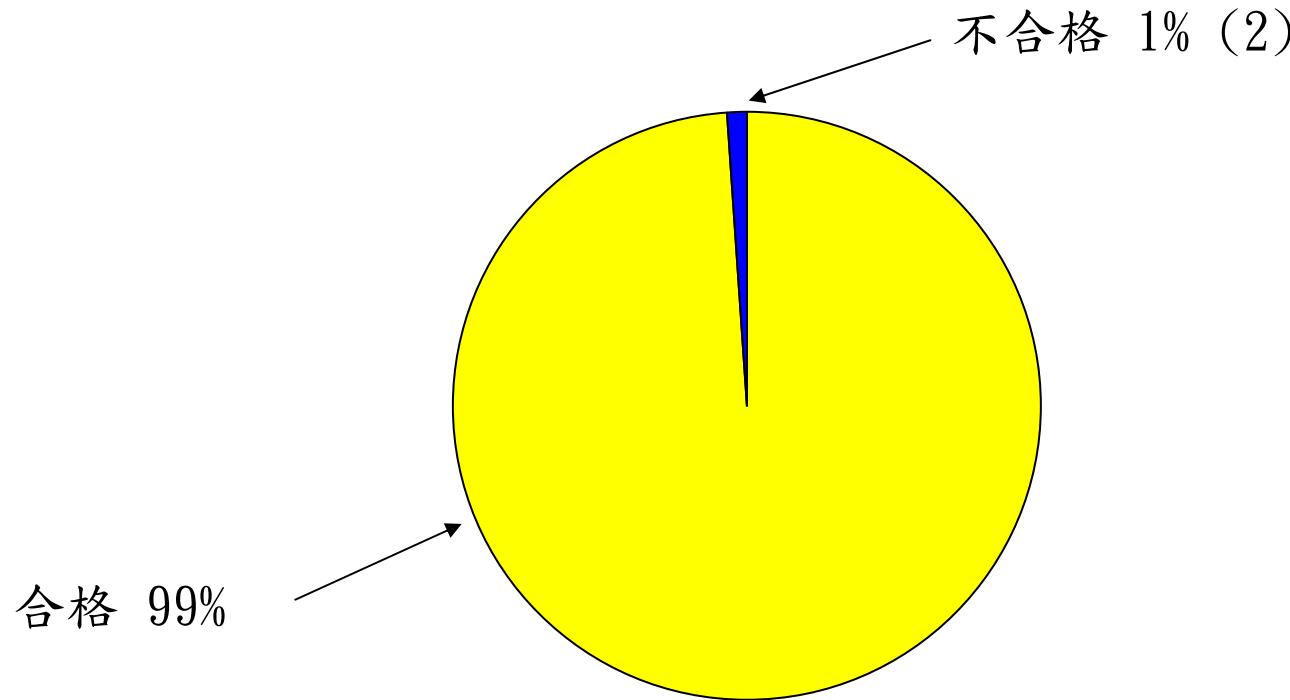
■ 中心在今年7月至8月期間從不同的食肆、食物工場、超級市場及便利店等地點抽取200個樣本作致病菌測試：

- 副溶血性弧菌
- 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

- 共2個樣本不合格，整體合格率為99%。



# 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
海蜇拼白肉	沙門氏菌	被驗出(一)
素鵝	金黃葡萄球菌	每克含10萬個(一)

(一) 進食含有過量金黃葡萄球菌或沙門氏菌的食物可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

# 跟進工作

- 追查有關食物來源；
- 要求有關商戶停售及銷毀有問題食品；
- 向有關商戶發出警告信；
- 再抽取食物樣本化驗，結果合格。

# 給業界的建議

- 審慎估計每天各項菜式的需求量，以免配製過量。
- 預先計劃工作時間表，避免過早配製食物。
- 向可靠的店舖購買原材料。



# 給業界的建議（續）

- 把即食食物放在有蓋容器內，並與生的食物分開存放。如即食食物與生的食物放在同一個雪櫃內，應把即食食物放在上格，而雪櫃的溫度應保持在4度或以下。



# 給業界的建議（續）

- 應用不同的用具及在不同區域，分開處理生的食物和經煮熟或即食食物。



# 給業界的建議（續）

- 食物處理人員應保持個人衛生，包括：
  - 在處理食物前後、配製食物期間及如廁後，以流動清水和枧液徹底清洗雙手20秒
  - 穿著清潔的淺色外衣或工作服



# 給業界的建議（續）

- 配製食物期間，切勿吸煙和進食
- 外露的傷口應貼上顏色鮮亮的防水膠布或戴上手套
- 如染上或懷疑染上傳染病或出現感冒、腹瀉、嘔吐、發燒、咽喉痛及腹痛等病徵，應暫停處理食物

# 給消費者的建議

- 光顧衛生和可靠的持牌食肆。
- 盡快食用已購買的冷盤。
- 如非即時食用，應將冷盤存放於雪櫃內，並保持在攝氏4度或以下。

