

專項食品調查 —— 雪糕及冰凍甜點含微生物的情況

食物環境衛生署
食物安全中心

2011年7月

背景

- 雪糕及冰凍甜點在夏季特別受歡迎。不過，由於天氣炎熱，這些食物如處理不當，例如貯存溫度不夠低（攝氏零下18度或以下）或環境衛生欠佳，便會有利細菌生長。
- 有見及此，食物安全中心(中心)自從2007年開始一直進行有關的專項食品調查，評估雪糕及冰凍甜點含微生物的情況。

測試類別

- 中心在今年5月至6月期間從食物工場、流動雪糕車、超級市場、餐廳及零售店鋪抽取共1100個雪糕及冰凍甜點樣本作微生物測試：
 - 總含菌量
 - 大腸菌群含量
 - 致病菌(例如沙門氏菌、金黃葡萄球菌)



結果

- 所有報告未驗出有致病菌。
- 在1100個樣本中，5個雪糕球或軟雪糕樣本的質素及衛生情況指標(總含菌量及大腸菌群含量)超出法定標準，但在一般食用情況下不會影響健康。
 - 總含菌量：每克含71000個至250000個*
 - 大腸菌群含量：每克含150個至18000個*

* 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 50 000個細菌的冰凍甜點或每克含有多於100個大腸菌群的冰凍甜點。

跟進工作

- 向有關商販發出警告信；
- 加強巡查有關商鋪；
- 給予關於個人衛生、清潔及消毒生產設備的建議；
- 再抽取食物樣本化驗；
- 如有足夠證據，食物安全中心會提出檢控。

總結

- 所有樣本的致病菌測試結果均滿意。
- 個別軟雪糕及雪糕球樣本的質素及衛生情況指標高出法定標準，相信有關的食物業處所處理雪糕的衛生情況欠理想。



給業界的建議

■ 製造商

- 保證產品適合食用和符合法例要求。
- 應向持牌及可靠的供應商購買原材料(如奶、忌廉、雪糕漿)。
- 應制定和實踐食物安全控制計劃，例如食物安全重點控制系統。

■ 零售商及流動雪糕車

- 每天應將雪糕機內餘下的軟雪糕清理並棄掉。
- 每天應徹底清洗和消毒所有生產設備及用具。
- 在配製及處理雪糕及冰凍甜點的各個過程中，都應遵守良好的衛生規範(包括食物從業員的個人衛生)，並保持雙手清潔。

給消費者的建議

- 應向可靠的店鋪購買雪糕及冰凍甜點。
- 切勿購買或進食任何已過期或有異樣的雪糕及冰凍甜點。
- 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。