

# 時令食品調查 —— 盆菜含微生物的情況

食物環境衛生署  
食物安全中心

2009年12月

# 引言

## ■ 背景

- 盆菜在冬至聚會中特別受歡迎。而過往，亦曾有因進食這些食物而導致細菌性食物中毒的個案。
- 因此，食物安全中心最近進行了一項有關盆菜的時令食品調查，以評估其微生物含量情況。

# 測試項目

- 從食物工場、酒樓及熟食檔抽取15個樣本作常引致食物中毒的細菌測試，包括：
  - 蠟樣芽胞桿菌
  - 產氣莢膜梭狀芽胞桿菌
  - 沙門氏菌
  - 金黃葡萄球菌
  - 副溶血性弧菌

# 測試結果

- 全部樣本均屬滿意。

# 給食物業界的建議

- 必須徹底煮熟所有食物材料。
- 避免預備過量或過早配製食物。
- 把食物蓋好，生熟食物要分開貯存。
- 貯存及運送期間，把盆菜保持在適當溫度(攝氏4度或以下；攝氏60度以上)，並盡快送到目的地。

# 給公眾的建議

- 應向持牌及可靠的食物供應商訂購盆菜。
- 應盡快進食，不可存放於室溫下超過兩小時。
- 確保徹底翻熱才進食。
- 如發現食物味道或氣味有異樣，應立即停止進食。
- 要均衡飲食，以減低食物風險；並避免過量進食高熱量、高糖分、高脂肪及/或高膽固醇的食物。