

專項食品調查 —— 飯盒含致病菌的情況

食物環境衛生署
食物安全中心

2010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，因此夏季是食物中毒的高峰期。而食物安全中心(中心)近年亦多次接獲因進食由食物處所供應的飯盒而導致細菌性食物中毒的個案。
- 有見及此，中心自從2007年開始一直進行「飯盒含致病菌情況」的專項食品調查，評估有關情況。

測試類別及結果

- 中心在今年4月至5月期間從不同的食物製造廠抽取共300個飯盒樣本作致病菌測試：
 - 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
 - 蠼樣芽胞桿菌
- 全部樣本測試結果均屬滿意。

給食物業界的建議

■ 在生產食物過程遵從「食物安全五要點」以預防經由食物傳播的疾病：

- 精明選擇 – 選擇安全的原材料
- 保持清潔 – 保持雙手及用具清潔
- 生熟分開 – 分開生熟食物
- 烹熟食物 – 徹底烹熟食物
- 安全溫度 – 把食物存放於安全溫度

給學校及院舍的建議

- 飯盒應從已獲食物環境衛生署簽發有效牌照的食物製造廠訂購。
- 飯盒必須存放在保溫箱內，並保持在攝氏60度以上，直至食用時才取出。
- 賯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。
- 避免訂購較高危的食物（例如沙律、壽司等）。

給消費者的建議

- 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。
- 如發現食物有異樣，便不應食用。