

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

2012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)亦不時接獲與食物處所供應的飯盒有關的投訴或懷疑食物中毒個案。
- 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
 - 產氣莢膜梭狀芽孢桿菌
 - 臘樣芽孢桿菌
- 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 – 徹底煮熟食物
- 安全溫度 – 將食物存放在安全溫度

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。
- 飯盒應存放在保溫箱內，溫度保持在攝氏六十度以上，食用時才取出。
- 貯存飯盒的時間應盡量縮短。
- 飯盒在保溫箱內取出後應盡快進食，避免在飯盒送抵進食地點後再作繁複的處理程序。
- 避免為年幼兒童、長者或其他免疫力較低人士提供一些風險較高的食物，例如魚生、壽司等冷盤或未徹底清洗的新鮮蔬果等。

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。