

普及食品專題調查之 刺身及壽司

食物環境衛生署
食物安全中心

2012年5月

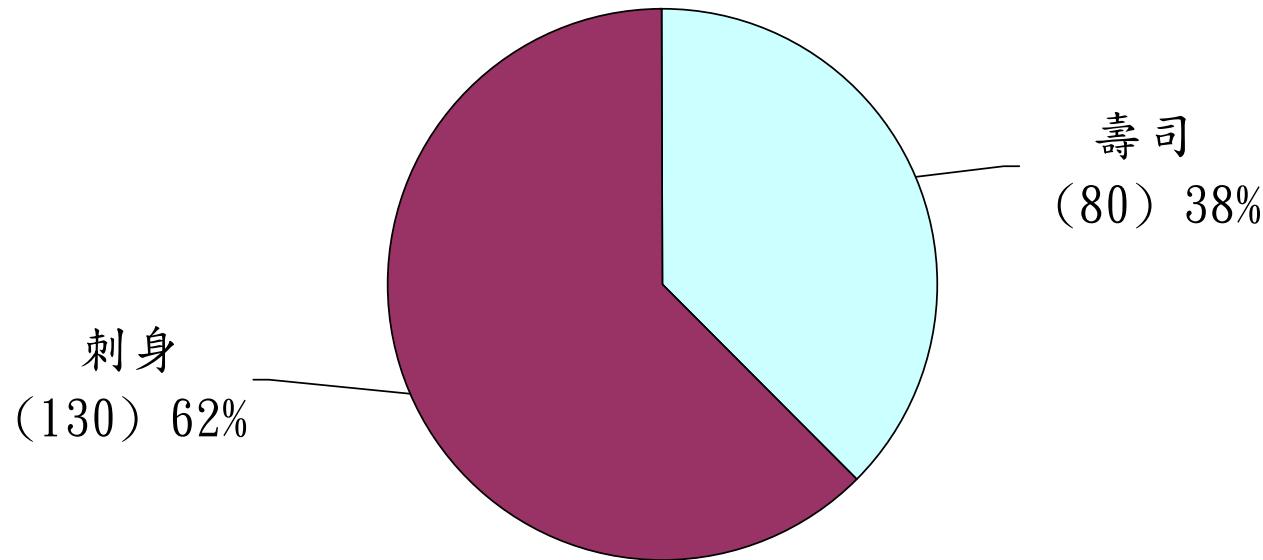


背景

- 日式食品中的「刺身及壽司」是近年本地非常流行的食物，款式繁多而選擇豐儉由人。
- 由於製作涉及不經烹煮的食材及繁複的人手處理，故食材的選擇、處理及貯存均會影響食物安全。
- 2011年全年食物安全中心(中心)共接獲60宗可能與進食「刺身及壽司」有關的食物中毒個案，影響213人。
- 中心亦一向關注這類食物的安全。因此，中心最近進行的「普及食品專題調查」便以「刺身及壽司」為主題，評估有關食品的安全情況。

樣本種類

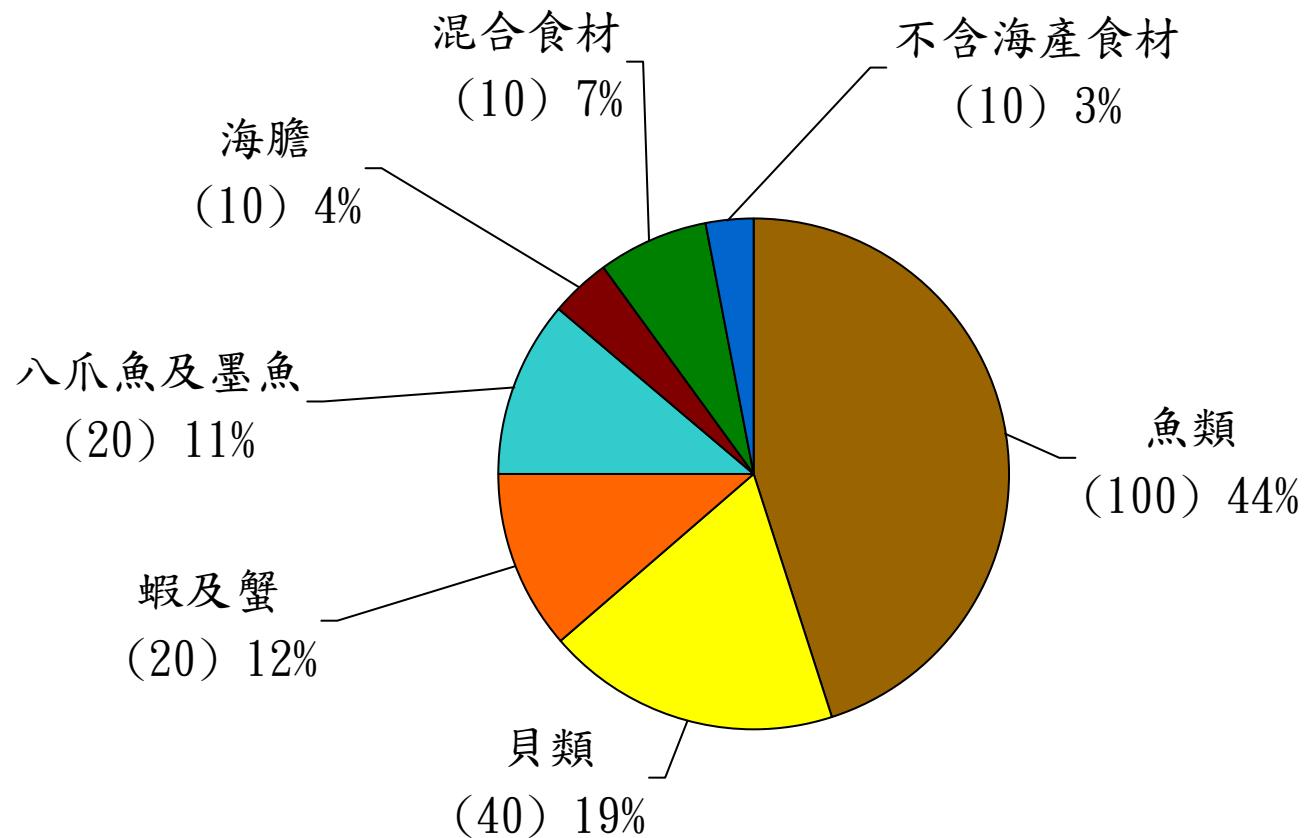
- 中心於3月至4月期間抽取共200個樣本作測試。



註：括號中為樣本約數。由於進位關係，個別項目
數字加起來可能與總數不同。

樣本種類

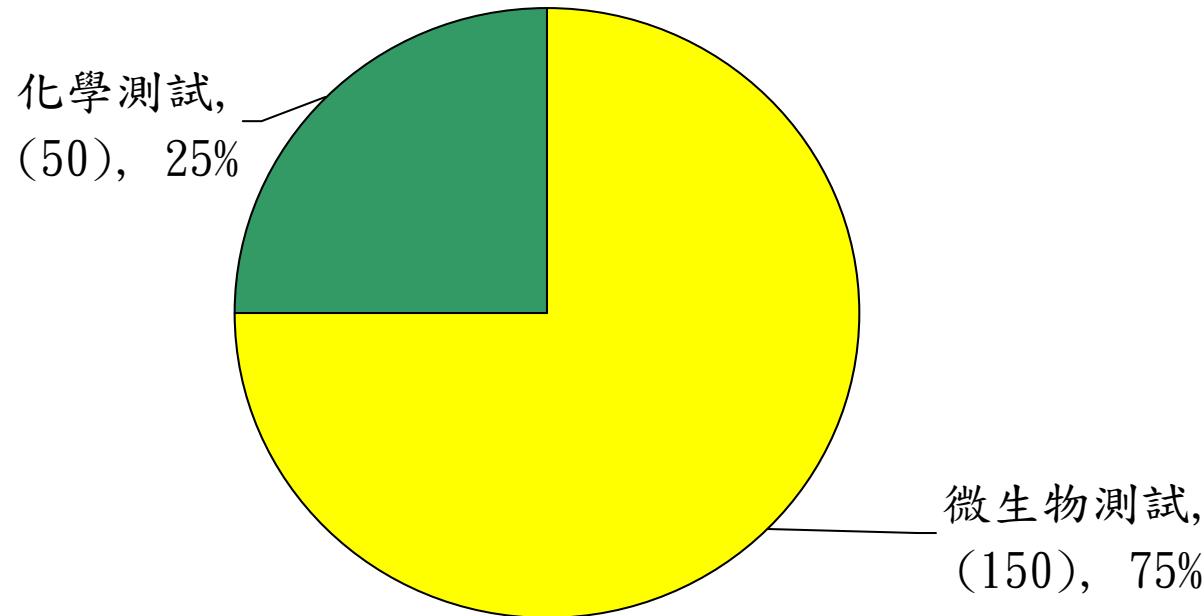
- 200個樣本概括地分以下7類。



註：括號中為樣本約數。由於進位關係，個別項目
數字加起來可能與總數不同。

測試類別

- 200個樣本分別進行了一系列的微生物及化學測試。



註：括號中為樣本約數。由於進位關係，個別項目
數字加起來可能與總數不同。

測試項目

微生物測試

- 包括常見的致病原，例如臘樣芽孢桿菌、產氣莢膜梭狀芽孢桿菌、沙門氏菌、金黃葡萄球菌和副霍亂弧菌。

化學測試

- 包括一些較常見的危害，例如金屬雜質、獸藥殘餘和毒素。

整體結果

- 全部200個樣本均通過測試。



給業界的建議

- 雖然全部樣本均通過測試，但業界仍須經常遵守衛生守則，包括：
 - 保持良好的個人衛生；
 - 把生的食物與即食食物分開處理及貯存，防止交叉污染；
 - 應將食物存放在安全溫度下(攝氏4度或以下)；
- 向可靠的供應商採購衛生和品質優良的材料配製刺身及壽司。用作烹調的一般食物，不應當作刺身出售或作生吃用途。
- 所有進口作刺身及壽司用途的食物材料應附有出口國家有關當局簽發並獲食環署認可的衛生證明書。
- 遵從《食物安全條例》的要求，保存良好的記錄制度，以便在有需要時追查食物來源。

給消費者的建議

- 留意食肆是否持有食環署發出的牌照和獲得有關售賣刺身及壽司的批簽（如右圖示）。
- 避免選購貯存不當的刺身及壽司，例如沒有蓋好或在室溫下存放過久。
- 即時享用外賣的刺身及壽司，否則應將食物存放在安全溫度下（攝氏4度或以下），以減低食物風險。
- 免疫力較低的人士、長者、孕婦及幼童患食源性疾病的風險較高，應避免吃生或半生的食物。

