

普及食品專題調查之 素菜

食物環境衛生署
食物安全中心

2011年6月



背景

- 2010年6月，食物安全中心(中心)接獲26宗有關齋滷味的食物中毒報告。
- 事件中共83人受影響，全部與進食某齋館外賣部的齋滷味有關，素菜的安全問題亦再次引起公眾關注。
- 有見及此，中心最近進行了一項以素菜為主題的調查，評估這類食品的安全情況。

樣本種類

- 中心從超過150個不同的零售點抽取共300個不同類別的食物樣本作測試。

| 食物種類 | 樣本數目 | 百分比 |
|-----------|------------|-------------|
| 齋滷味類 | 52 | 17 |
| 小食/包點類 | 105 | 35 |
| 主菜類 | 95 | 32 |
| 粥粉麵飯類 | 18 | 6 |
| 甜品類及其他 | 30 | 10 |
| 總數 | 300 | 100% |

註：由於進位關係，個別項目數字加起來可能與總數不同。

齋滷味類

- 樣本包括不同口味的
齋滷味。



小食/包點類

- 樣本包括素餃子、芋角、蘿蔔絲酥餅、蓮蓉包及蘿蔔糕等。



主菜類

- 樣本包括五柳素魚、酥炸素蝦、北菇豆腐及干煸四季豆等。



粥粉麵飯類

- 樣本包括粟米粥、羅漢齋炒麵及香芋焗飯等。



甜品類及其他

- 樣本包括馬蹄糕、紅豆糕、豆沙鍋餅等。



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、沙門氏菌和金黃葡萄球菌。

化學測試

- 包括一些較常見的危害，例如染色料、金屬雜質、防腐劑及除害劑等。

整體結果

- 全部300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；
 - 須徹底洗淨原材料；
 - 應徹底煮熟食物；
 - 把生的食物與即食食物分開，防止交叉污染；以及
 - 應將食物存放在安全溫度(攝氏4度或以下；攝氏60度以上)。
- 遵從有關法例規定，並符合優良製造規範，適當地使用法例准許的食物添加劑。

給消費者的建議

- 只應向持牌及可靠的食肆購買食物。
- 留意食物的貯存情況，不應選購貯存不當的食物，例如沒有蓋好或在室溫下存放過久的食物。
- 避免進食未經煮熟、沒有徹底翻熱或顏色和味道有異的食物。