

# 專項食品調查 — 需翻熱的預先包裝食物含致病菌的情況

食物環境衛生署  
食物安全中心

2009年6月

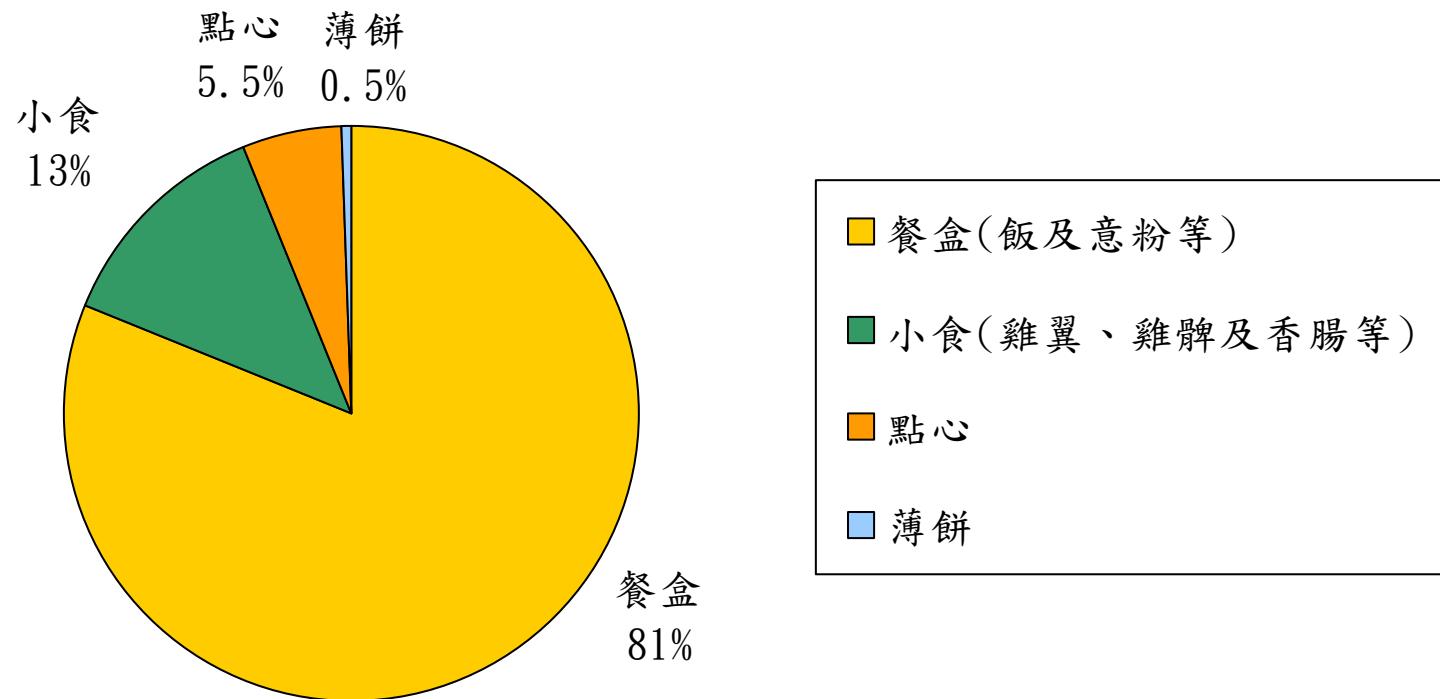


# 引言

- 需翻熱的預先包裝食物(例如飯盒及點心)在香港十分普遍，在超級市場及便利店等均可容易購到。
- 食物製作過程的衛生情況及翻熱指引，均直接影響該些食品含致病菌的情況。
- 食物安全中心最近完成了一項食品專項調查，先按照食品包裝上的指示翻熱食物，再研究食物在翻熱後含致病菌的情況。

# 樣本種類

- 200個需翻熱的預先包裝食物樣本作測試。



# 測試類別及結果

- 所有樣本作致病菌測試。
  - 副溶血性弧菌
  - 沙門氏菌類
  - 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
- 選擇安全的原材料
- 保持雙手及用具清潔
- 分開生熟食物
- 徹底煮熟食物
- 把食物存於安全溫度。
- 冷凍的食物應貯存在4°C或以下；冷藏的食物應貯存在-18°C或以下。

# 給公眾的建議

- 向合乎衛生和可靠的店舖購買食物。
- 避免購買包裝損破，或沒有適當冷藏的食物。
- 按照包裝上的指示，將食物徹底翻熱。
- 翻熱後應盡快食用。