

# 普及食品專題調查之 西式及快餐早點

食物環境衛生署  
食物安全中心

2008年11月

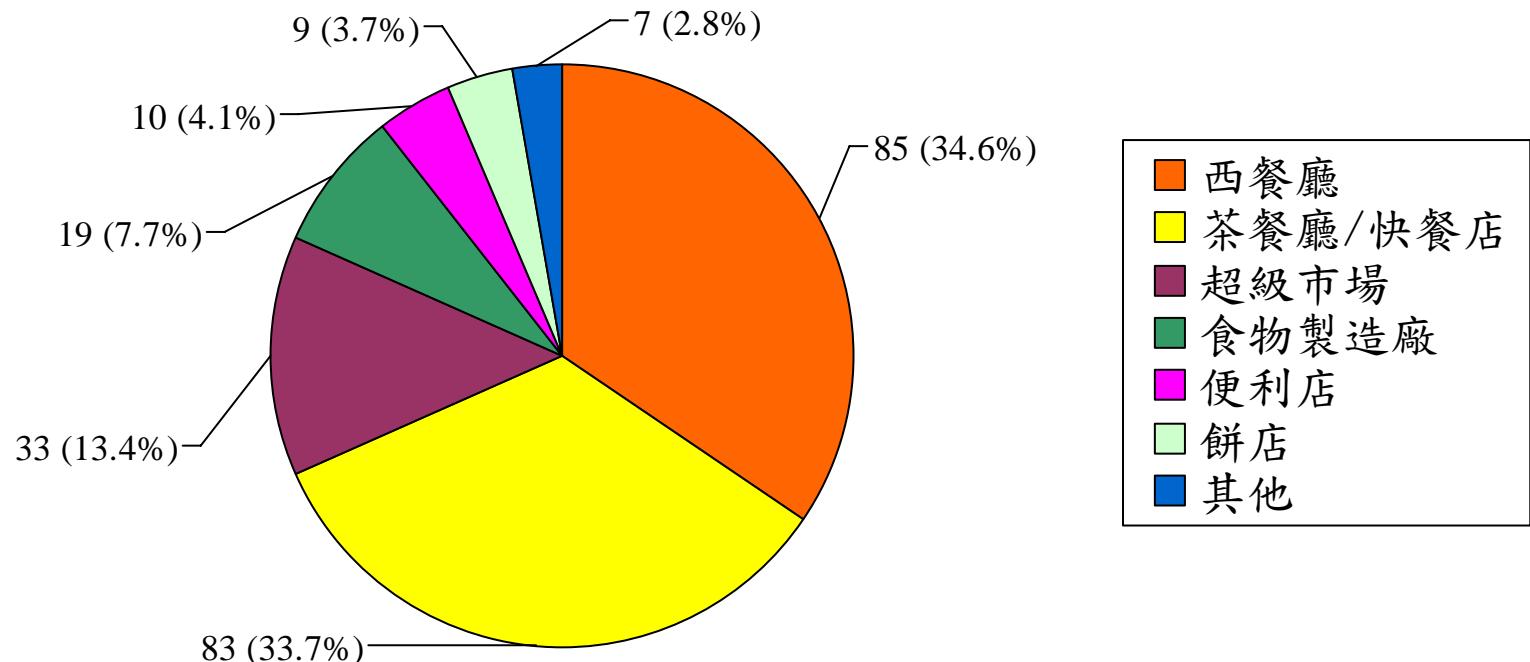


# 背景

- 早餐提供每早所需能量，是重要的主餐。
- 香港是一個美食天堂，市面上各款的中西式早點，也是市民十分喜愛及常吃的食品。
- 食物安全中心(中心)在今年5月已公布了一項有關中式早點的食品調查。
- 今次中心抽取不同的西式及快餐早點進行調查，以評估該類食品的安全情況。

# 樣本抽取地點

- 從246不同地點抽取樣本，包括西餐廳、茶餐廳或快餐店、超級市場、食物製造廠、便利店及餅店等。



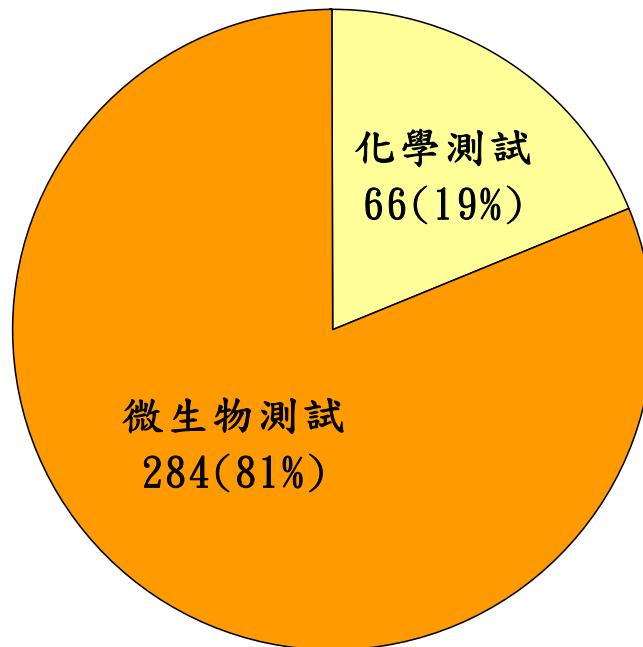
# 食物樣本種類

- 共抽取350個不同類別的西式及快餐早點和飲品樣本作測試。

食物種類	樣本數目	百份比
魚類、肉類及蛋類	68	19.4%
三文治、漢堡包及麵包類	65	18.6%
蔬菜、水果及乳類	44	12.6%
穀物類	16	4.6%
塗醬及其他	44	12.6%
飲品	113	32.3%
合計	350	100%

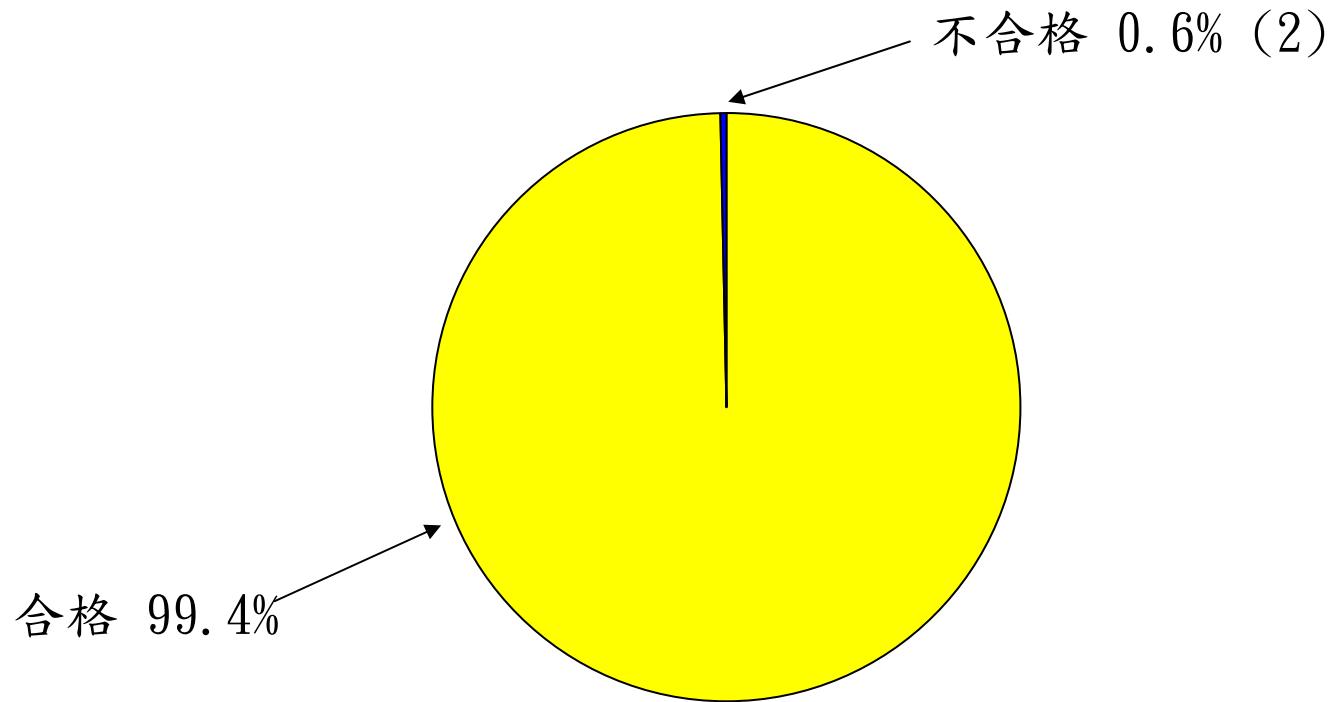
# 測試類別

- 微生物測試(致病菌如沙門氏菌、痢疾桿菌、蠟樣芽胞桿菌、產氣莢膜梭狀芽胞桿菌和金黃葡萄球菌)
- 化學測試(染色料、甜味劑和防腐劑如苯甲酸、山梨酸、硼砂、對羥基苯甲酸甲酯、水楊酸及二氧化硫)。



# 整體結果

- 350個樣本中，有2個不合格，整體合格率為99.4%。



# 魚類、肉類及蛋類

- 樣本包括魚柳、煙肉、香腸、火腿、牛扒、豬柳、豬扒、雞扒、炒蛋、焓蛋、煎蛋及奄列。



# 魚類、肉類及蛋類(續)

- 沒經徹底煮熟的魚類、肉類及蛋（例如太陽蛋）可能含有致病菌。已煮熟的食物不當地與生肉／魚共同儲存或共用煮食工具，可導致交叉污染。
- 所以，致病菌含量的情況是測試的項目之一。
- 中心亦調查在冷藏肉類中使用防腐劑的情況。
- 全部樣本對致病菌及防腐劑測試均屬滿意。

# 三文治、漢堡包及麵包類

- 樣本包括各式常吃的三文治(例如吞拿魚、火腿蛋、碎蛋沙律、蕃茄蛋)、漢堡包、魚柳包、豬柳漢堡及港式麵包(菠蘿包、雞尾包、提子包、吞拿魚包、奶油椰絲包及腸仔包等)。



# 三文治、漢堡包及麵包類(續)

- 三文治及漢堡包類食品涉及多重人手處理的步驟，亦有一些配料是預早配製的。欠缺個人衛生或沒有把配料儲存於適當的溫度，可助長細菌繁殖。
- 測試包括致病菌含量的情況。
- 1個樣本不合格。

樣本	不合格測試項目	化驗結果
茄蛋三文治	蠟樣芽胞桿菌	每克含3千4百萬個 (一)

(一) 蠟樣芽胞桿菌可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。

# 蔬菜、水果及乳類

- 樣本包括蘑菇、焗豆、薯餅、沙律、水果、蔬菜、芝士及乳酪。
- 冷盆食物的微生物含量情況令人關注，全部樣本均作致病菌的測試。
- 全部結果均合格。



# 穀物類

- 樣本包括燕麥片、麥條、粟米片、通心粉和即食麵。
- 樣本作微生物的測試，1個樣本不合格。

樣本	不合格測試項目	化驗結果
冬菇蔬菜即食麵	沙門氏菌	被檢出 (一)

(一) 沙門氏菌可能引致腸胃不適，例如嘔吐、肚痛及腹瀉等。



# 塗醬及其他

- 樣本包括牛油、果醬、糖漿及花生醬、批、撻、班戟及窩夫。
- 中心過往曾有接報與進食班戟有關的食物中毒個案，所以在該類食品及其常伴的塗醬進行微生物測試。
- 測試亦包括在塗醬中使用染色料及甜味劑的情況。
- 全部樣本均屬滿意。



# 飲品

- 樣本包括奶、奶類飲品、果汁、咖啡、奶茶、檸檬茶及即沖飲品。
- 西式早餐常配備飲品，市民一向也關注飲品，尤其是凍飲的微生物含量情況。
- 全部樣本均屬滿意。



# 給食物業界的建議

- 今次不合格的樣本均涉及致病菌，業界業界必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；
  - 應將食物保持在適當的溫度(攝氏4度或以下；攝氏60度以上)。

# 給公眾的建議

- 應光顧持牌及可靠的食肆。
- 避免進食未經煮熟的食物。
- 要保持均衡飲食，以減低食物風險。