

## 表二：用以評估即食食品微生物質素的微生物含量限值\*

	微生物質素（每克食物樣本的菌落形成單位，另有訂明者除外）[1]			
	A級 [2]	B級 [3]	C級 [4]	D級 [5]
<b>需氧菌落計數 [6]</b>				
<b>食物類別3</b> (涵蓋一般不含沙律的三文治及有餡的麵包捲，例如不含沙律的肉鬆包)	<100,000	100,000 – <1,000,000	≥1,000,000	不適用 △
<b>食物類別4</b> (涵蓋含切片凍肉火腿及/或沙律的三文治及有餡的麵包捲，例如含沙律的吞拿魚包)	<1,000,000	1,000,000 – <10,000,000	≥10,000,000	不適用 △
<b>食物類別5 [7]</b> (涵蓋含新鮮蔬菜及/或芝士的三文治及麵包，例如含新鮮蔬菜的豬扒包)	不適用	不適用	不適用	不適用 △
<b>指示微生物（適用於所有食物類別）</b>				
大腸桿菌含量(總數)	<20	20 – <100	≥100	不適用 △
<b>致病菌（適用於所有食物類別）</b>				
金黃葡萄球菌	<20	20 – <100	100 – <10,000	≥10,000
蠟樣芽胞桿菌	<1,000	1,000 – <10,000	10,000 – <100,000	≥100,000
沙門氏菌類 [8]	在25克食物樣本內沒有發現	不適用	不適用	在25克食物樣本內發現
副溶血性弧菌	<20	20 – <100	100 – <1,000	≥1,000

註 \* 節錄自食物安全中心制定的《即食食品微生物含量指引》。

[1] 菌落形成單位(Colony-forming unit, 簡稱cfu) 是用來量度活細菌數目的單位。

[2] A級：滿意。

[3] B級：可接受。未達滿意水平，不過仍可接受，可供人食用。

[4] C級：不滿意。食物業處所持牌人應查究原因，並採取措施改善。

[5] D級：不可接受。食物樣本含有的致病菌超出可接受水平，可能會危害食用人士的健康。  
△：由於需氧菌落計數和大腸桿菌含量（總數）這兩項指標不能直接用來衡量食物會否危害食用人士的健康，因此《指引》只為這兩項指標定出A級、B級和C級的含量限值。

[6] 限值按食物類別而定；菌落培育環境：30°C，48小時。

[7] 根據《指引》，需氧菌落計數並不適用於食物類別5的食物。由於食物類別5的食物可能含有天然存在或在製作過程中加入對身體無害的微生物，因此這類食物的需氧菌落計數有機會較高，但並不代表其製作過程的衛生情況欠佳。食物類別5的食物的衛生質素可透過大腸桿菌含量（總數）來評估。

[8] 沙門氏菌類的微生物質素只分A級和D級：在25克食物樣本內，沒有發現沙門氏菌類屬A級，有發現沙門氏菌類即屬D級。