

即食酱料及类似制品的微生物质素

摘要

即食酱料及类似制品(肉汁、调味酱汁和蘸酱)常佐餐食用，以提升食物的风味或搭配菜肴。肉汁一般会以热食形式供应，而调味酱汁或蘸酱则多供冻食或室温食用。这些制品通常大批量地制造。若这些即食制品受食源性病原体污染，并在缺乏适当温度控制的情况下长时间存放，致病菌便有机会大量繁殖至可引致食源性疾病的水平。此外，配制即食酱料(特别是调味酱汁和蘸酱)可能采用多种配料，当中或有未经进一步烹煮的新鲜配料，有可能成为潜在的污染来源。考虑到这些风险，食物安全中心(食安中心)进行了一项研究，评估本地食物业处所供应或配制的即食酱料及类似制品的微生物质素。

研究方法

在 2024 年 10 月至 11 月期间，食安中心从本港多个地区的食物业商户收集了 100 个即食酱料及类似制品的样本，包括 50 个调味酱汁 / 蘸酱样本及 50 个用作热食的肉汁样本。是次研究根据《食品微生物含量指引》(《指引》)所订的准则，评估样本的微生物质素。相关的微生物含量准则有(a)需氧菌落计数(一项质素指标)、(b)大肠杆菌(一项卫生指标)，以及(c)指定食源性致病菌。

结果和讨论

是次研究所收集的即食酱料及类似制品的微生物质素整体令人满意。就致病菌(包括沙门氏菌属、金黄葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌和产气荚膜梭状芽孢杆菌)而言，全部样本均符合微生物含量方面的食物安全准则。

需氧菌落计数是一项质素指标，并非安全指标。在需氧菌落计数测试方面，一个咖喱汁的需氧菌落计数水平显示在处理食物的程序方面或有改善空间，但不代表有食物安全风险。需氧菌落计数水平可受不同因素影响，包括配料的微生物质素、烹调后冷却的温度控制和在后期加工时受到污染。就该咖喱汁样本，进一步调查显示有关肉汁的热存温度可能偶尔不足，而冷却至摄氏 20 度所需的时间或超出建议的两小时或以下。

另外，大肠杆菌是一项卫生指标。在大肠杆菌含量测试方面，一个牛油果类蘸酱(牛油果酱)样本的大肠杆菌含量显示在卫生方面或有改善空间，但不涉及食物安全问题。就该牛油果类蘸酱(牛油果酱)样本，有关制造过程所作的检讨显示个人及食物卫生的措施或有改善空间，包括在厨房提供洗手液。不经烹煮的生食材是潜在的污染来源，这突显在预备食物时，以严格的卫生措施来处理即食生食材以确保其具备良好的微生物质素尤为重要。

就上述的个别样本，食安中心已向相关负责人员提供遵从良好卫生规范的建议。其后抽取的跟进样本检验结果均属满意。

结论

即食酱料及类似制品的微生物质素整体令人满意，全部样本在致病菌方面均符合《指引》微生物含量的食物安全准则。个别样本的测试结果，包括一个咖喱汁样本的需氧菌落计数及一个牛油果类蘸酱样本(牛油果酱)的大肠杆菌含量，分别显示在处理食物的程序及个人环境卫生方面或有改善空间，但不涉及食物安全问题。以下向业界和公众提供处理即食酱料及类似制品的食物安全建议。

给业界的建议

- 预先烹制的酱料如非立即食用，应在两小时内放进保温或冷冻装置中妥善贮

存。热食必须热存在摄氏 60 度以上，而冷食应冷存在摄氏 4 度或以下。

- 把热的肉汁冷却贮存时，应在两小时内由摄氏 60 度降温至摄氏 20 度，然后在两至四小时内利用雪柜由摄氏 20 度冷却至摄氏 4 度。
- 从认可和可靠的来源购入生的食材。如以生鸡蛋或奶制品制作调味酱汁及蘸酱，选用经巴士德消毒的鸡蛋、芝士及奶制品等较为安全。
- 生的食物应与熟食及即食食品分开存放，以免交叉污染。经配制的即食配料须与生的食材分开贮存在雪柜内。生食配制区与处理即食食品的区域应尽可能分隔开。
- 实施和保持严格的个人及环境卫生措施，包括定时用枧液洗手。

给市民的建议

- 含有生或未经煮熟配料的即食酱料或类似制品在购买后应尽早食用。
- 高危人士(包括孕妇、幼童、长者、免疫力弱人士，以及服用抗生素和抗胃酸药人士)不宜进食含有生或未经煮熟配料的即食酱料或类似制品。