

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] |
|--------------------------|---------------|----------------------|-------------------|-------------|
| 需氧菌落計數 [6] | | | | |
| 食物類別2 | <10,000 | 10,000 - <100,000 | ≥100,000 | 不適用 △ |
| 食物類別3 | <100,000 | 100,000 - <1,000,000 | ≥1,000,000 | 不適用 △ |
| 食物類別5 [7] | 不適用 | 不適用 | 不適用 | 不適用 △ |
| 指示微生物 (適用於所有食物類別) | | | | |
| 大腸桿菌含量(總數) | <20 | 20 - <100 | ≥100 | 不適用 △ |
| 致病菌 (適用於所有食物類別) | | | | |
| 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 |
| 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 |

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, 因此這兩項指標下只定出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] 需氧菌落計數不適用於食物類別5的食物。

[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; 而在25克食物樣本內發現沙門氏菌類即屬D級。