

腐乳的微生物含量準則和 優良衛生規範

業界諮詢論壇
2015年3月25日

目的

- 向成員簡介腐乳的微生物含量準則和優良衛生規範

腐乳的微生物安全

- 食物安全中心在最近的即食食品含蠟樣芽孢桿菌專項調查中，檢出四個腐乳樣本的蠟樣芽孢桿菌含量超標
- 澳門當局亦發現有兩個批次的腐乳受蠟樣芽孢桿菌污染

腐乳中的蠟樣芽孢桿菌

- 蠟樣芽孢桿菌普遍存在於環境中，腐乳中亦有可能存在蠟樣芽孢桿菌
- 腐乳需要經過長時間的發酵才能製成，如製作過程不衛生或貯存不當，可讓蠟樣芽孢桿菌滋生

蠟樣芽孢桿菌食物中毒

- 令人患病的細菌數目通常為 **10** 萬至 **1** 億個
- 進食含大量蠟樣芽孢桿菌的食物，可能引致腸胃不適，例如嘔吐及腹瀉

食品微生物含量指引

- 於**2014年8月**生效
- 在制定指引的過程中曾諮詢本地業界的意見
- 指引獲食物安全專家委員會通過，並已向世界貿易組織通報



食品微生物含量指引 — 腐乳

- 即食食品：指生產商或製造商提供的供人直接食用的食品，這些食品無須以烹煮或其他處理方法消除有關微生物或把有關微生物含量減少至可接受水平
 - 腐乳屬於即食食品



準則	檢測結果(每克樣本的菌落形成單位)(除非另有註明)		
	滿意	尚可	不滿意 (可能危害健康及/ 或不宜供人食用)
彎曲菌屬(耐熱)	在25克樣本中 沒有檢出	不適用	在25克樣本中檢出
O157型大腸桿菌 (以及*其他產志賀毒素大腸桿菌)	在25克樣本中 沒有檢出	不適用	在25克樣本中檢出
沙門氏菌屬	在25克樣本中 沒有檢出	不適用	在25克樣本中檢出
霍亂弧菌 (O1羣 和O139羣霍亂弧菌)	在25克樣本中 沒有檢出	不適用	在25克樣本中檢出
志賀氏菌屬 ^a	在25克樣本中 沒有檢出	不適用	在25克樣本中檢出
李斯特菌			
● 冷藏食品 ^b (冷凝食品除外) 或嬰兒食品	在25克樣本中 沒有檢出 ^c	不適用	在25克樣本中檢出 ^c
● 其他即食食品	< 10 ^d	10 - ≤ 100 ^d	> 100 ^d
副溶血性弧菌	< 20	20 - ≤ 10 ³	> 10 ³
金黃葡萄球菌及其他凝固酶陽性葡萄球菌	< 20	20 - < 10 ⁴	> 10 ⁴
產氣莢膜梭狀芽孢桿菌	< 10	10 - < 10 ⁴	> 10 ⁴
蠟樣芽孢桿菌	< 10 ³	10 ³ - ≤ 10 ⁵	> 10 ⁵

腐乳中的蠟樣芽孢桿菌的規管標準 (I)

- 食品法典委員會：未有就腐乳中的蠟樣芽孢桿菌制定含量準則
- 香港：參考英國衛生防護局的《市場出售的即食食品的微生物安全評估指引》
- 台灣：蠟樣芽孢桿菌在食物(包括腐乳)中的最大容許量每克應在**100**個以下
- 新加坡：供人食用的食物(包括腐乳)不得受致病微生物污染

腐乳中的蠟樣芽孢桿菌的規管標準(II)

- 中國內地： 食品安全國家標準《食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)及《發酵性豆製品衛生標準》(GB 2712-2003)均沒有制定有關蠟樣芽孢桿菌的含量準則；但國家質量監督檢驗檢疫總局已確實，內地輸港腐乳須符合本港有關蠟樣芽孢桿菌的含量準則：每克含蠟樣芽孢桿菌少於**10**萬菌落形成單位

給業界的建議

- 在各個食物製造環節遵從優良衛生規範，以確保食物得到安全和適當處理：
 - 配料和培養菌的微生物安全
 - 保持食物接觸面和環境衛生
 - 監控生產條件
 - 預防交叉污染
 - 保持良好的個人衛生等
- 光顧可靠的腐乳供應商

~完~