

本期內容

專題特寫
如何確保外送飯盒安全？

食安仔教室
解構生蠔的食物安全風險

食肆現場
舞茸無花果雞湯樣本檢出過量
凝固酶陽性葡萄球菌

安樂查飯／業界講座／食安指引

1. 業界講座
2. 食安指引

中心動向

1. 業界諮詢論壇重啟
2. 《2021 年食物內有害物質（修訂）規例》技術會議
3. 食安中心公布食物監測結果

問問食安小隊

懷疑與進食河豚有關的中毒個案

增值小測試

食安仔忙甚麼？
食安中心成立 15 周年

編輯委員會

- 高級醫生（風險傳達）
3 名科學主任
總監（風險傳達）
衛生總督察（食物安全推廣）
高級衛生督察（食物安全推廣）
5 名衛生督察（食物安全推廣）



專題特寫 如何確保外送飯盒安全？

商業公司及學校對飯盒的需求有增無減，加上最近有一個飯盒樣本驗出致病的蠟樣芽孢桿菌，飯盒供應商實有需要適時檢視飯盒生產及送遞的作業方式。由於飯盒通常是大批製作，食物安全方面如有任何失誤，會對很多人造成影響。

生產方面的食安問題

許多飯盒供應商經常面對的一項挑戰，是既要顧及食物安全和品質，又要應付繁忙時段對飯盒的殷切需求，因此常會出現食物熱存不當的問題，原因是過早烹製食物和沒有在合適的溫度下熱存食物。此外，還有食物煮熟後受污染的問題，這可能由於在同一區域或使用同一設備處理生的食物和即食食物，以及環境衛生或食物處理人員個人衛生欠佳所致。

食物安全計劃

在即日烹煮及進食的生產模式下，大部分食材都是在供應當天才烹製。然而，飯盒供應商必須在用膳時間前製作多達數千個飯盒，他們一般都會提前數小時烹煮好食材，然後把飯盒熱存，直至供顧客食用為止。因此，把熱食送遞給顧客前，應一直以細菌無法滋生的溫度熱存食物，這一步驟十分重要。

「食物安全重點控制」（HACCP）系統能有效提升食物安全，預防食物危害。飯盒供應商應推行適當措施，盡可能降低有關風險。為方便供應商制訂有效的食物安全計劃，我們在下文闡述建議的控制重點及公認的監控標準，當中特別會提到製作和送遞食物時應保持的溫度。

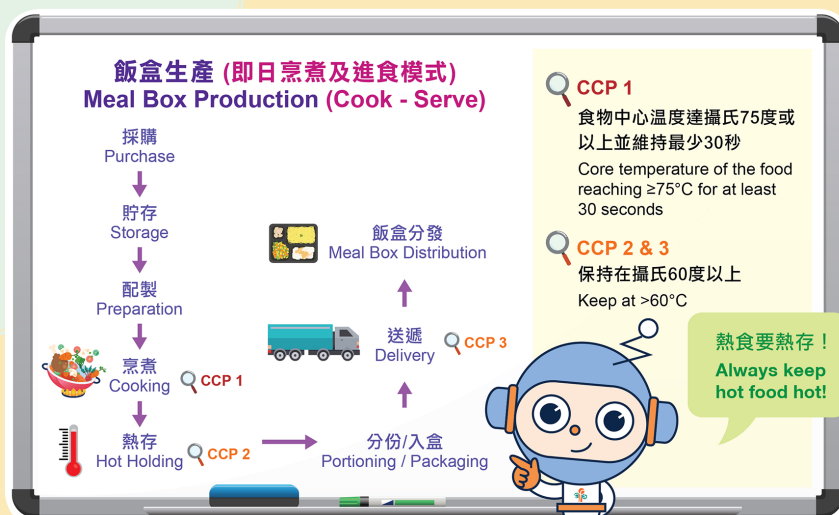


圖 1：飯盒生產流程圖及控制重點 (CCP)



整體來說，生產供熱食的飯盒有三個主要控制重點：烹煮、熱存及送遞。病原體可能存在於生的食材中，未經徹底煮熟的食物或含有這些病原體，可引致食物中毒。因此，所有食物都應徹底煮熟，中心溫度須達攝氏 75 度或以上，並維持最少 30 秒。以清潔的食物溫度計量度食物的中心溫度，是判斷食物是否徹底煮熟，可供安全食用的最佳方法。應盡可能在進食當天才烹煮所有食材，包括醬料及湯。供應商並應避免在顧客進食前，過早烹製食物。

飯盒的食材烹煮後，應盡快以乾淨的保溫容器盛載，以防交叉污染，並確保送遞時保持在攝氏 60 度以上。飯盒如未能即時放入保溫容器中，應存放在攝氏 60 度以上的熱櫃內。有一點應注意，保溫容器通常沒有任何發熱元件，只能保溫和阻止食物的熱力散失。因此，把飯盒放入保溫設備前，應以適當可行的方法把設備預熱。供應商有責任確保飯盒在送遞過程中及送抵目的地供食用時，一直保持在攝氏 60 度以上。應盡量縮短在飯盒製作完成直至送往目的地之間的時間，以便把食物保溫。此外，也可使用電熱餐車，使食物在食用前保持熱度。供應商應提醒顧客，食物送抵後，應盡快食用。

飯盒中的蠟樣芽孢桿菌

蠟樣芽孢桿菌是一種可產生孢子的細菌，其孢子可抵受一般的烹煮溫度。食物烹煮後，如置於室溫中過久，蠟樣芽孢桿菌的繁殖細胞便有機會大量生長，並或最終產生可引致食物中毒的毒素。然而，煮熟的食物在攝氏 60 度以上熱存，已可抑制蠟樣芽孢桿菌生長。

如欲了解更多有關資訊，可到以下網址參閱食物安全中心（食安中心）編印的參考文件（《根據「食物安全重點控制」系統制定的食物安全計劃（適用於學校午餐飯盒供應商）》）。

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_haccp/files/lunchbox.pdf





食安仔教室

解構生蠔的食物安全風險

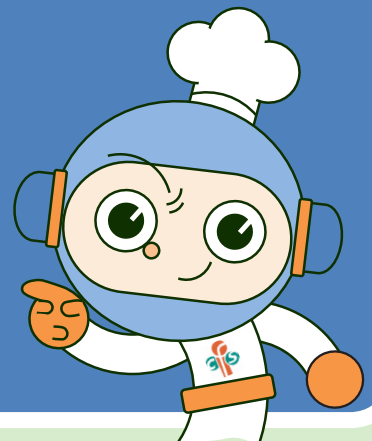
唔少市民都鍾意食生蠔，貪佢夠「海水味」。不過，我食安仔想提醒大家，生嘅同未完全煮熟嘅蠔，基本上都係高風險食物！

蠔係以過濾海水嘅方式進食，所以體內組織有機會積聚有害微生物，包括病毒，例如諾如病毒、甲型肝炎病毒，同埋細菌，好似副溶血性弧菌、創傷弧菌咁。呢啲都係食物性致病源，人感染到嘅話，就會有嘔吐、噁心、腹瀉、頭痛同發燒咁嘅症狀，後果可大可小㗎！

雖然食咗受重金屬污染嘅食物引致急性中毒嘅情況唔係常見，但長期攝入重金屬，可能會對健康帶嚟不良影響。重金屬對人體產生嘅毒性有幾大，視乎係邊種重金屬同攝入量而定。舉例嚟講，鎘會損害腎臟，鉛就會影響神經系統發育。

等我食安仔俾嘅建議業界啦：

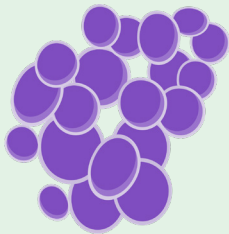
1. 應該向可靠嘅供應商買蠔，啲蠔仲要附有原產地有關當局簽發嘅衛生證明書。
2. 售賣生蠔要得到食物環境衛生署署長嘅書面許可或者批准。
3. 選購嘅蠔，要响乾淨嘅水域生長同捕撈。





舞茸無花果雞湯樣本檢出 過量凝固酶陽性葡萄球菌

食安中心在 4 月 29 日公布了一宗涉及樂富一所食肆的食物投訴，經初步調查後，懷疑涉事的食物是舞茸無花果雞湯。在該食肆抽取的食物樣本，驗出每克含 1.6 萬個凝固酶陽性葡萄球菌。根據《食品微生物含量指引》，即食食品樣本若每克含有超過 1 萬個凝固酶陽性葡萄球菌，即屬不能令人滿意。

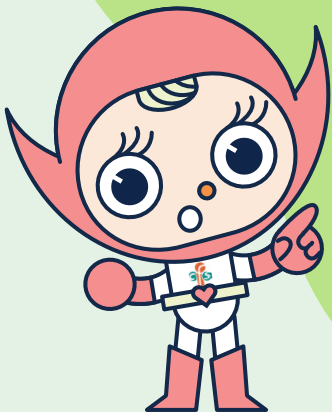


凝固酶陽性葡萄球菌

凝固酶陽性葡萄球菌會產生引致食物中毒的腸毒素，常見症狀包括噁心、嘔吐及腹痛，通常伴有腹瀉。

給業界的建議

1. 審慎估計每款湯羹的需求量，以免配製過量。預先計劃製作時間，避免過早配製湯羹。
2. 使用不同和清潔的用具，分開處理生的食物和經煮熟或即食食物。
3. 烹煮或翻熱湯羹類食物時，應煮沸並維持最少一分鐘。
4. 湯羹煮好後，如需冷卻，應盡快（在 2 小時內）把湯羹的溫度由攝氏 60 度降至攝氏 20 度，並在 2 小時或更短的時間內，把湯羹的溫度由攝氏 20 度降至攝氏 4 度（整個冷卻過程不要超過 4 小時）。
5. 湯羹煮好後，如非即時奉客，應保持在攝氏 60 度以上。
6. 時刻保持良好的個人衛生習慣，避免直接用手觸碰即食食物。



自我增值 食客開心 老細放心



安樂查飯
SAFE KITCHEN

計劃介紹

為了促進業界遵守「食物安全五要點」及良好衛生規範，在日常營運中把食物安全工作做好，食安中心整合了現有的風險傳達渠道，推出全新的「安樂查飯」食物業界溝通平台，以提供更實用的食安資訊，配合食肆營運上的需求。

「安樂查飯」平台透過 WhatsApp、電子郵件及專題網頁等形式，向業界傳達最新的食安訊息（包括食安指引及法例修訂內容），並會因應食肆發生的食物中毒事故發出警報，提醒業界須注意的事項，以免重蹈覆轍，從而減低食物中毒的風險。

在「安樂查飯」計劃下，食安中心將陸續推出新的專題網頁和風險資訊交流平台，另外會為業界編訂適切的教材，並為廚房職工提供不同的工作坊，以提高從業員的食安和衛生意識。

歡迎業界人士掃描右邊二維碼，下載「安樂查飯」計劃登記表格，適時接收最新的食安資訊。



「安樂查飯」業界講座

現時很多不同機構，包括老人院舍、長者地區中心、綜合家居照顧服務機構、長者日間護理中心、殘疾人士院舍和日間康復服務中心，均有提供長者和免疫力弱人士膳食服務。由於食物種類繁多，而長者和免疫力弱人士的身體抵抗力一般較弱，食物從業員為他們備膳時，應留意各種危險因素，以策健康。

為協助有關機構以安全的方式為長者和免疫力弱人士準備膳食，食安中心於 8 月 25 日聯同衛生署及社會福利署分別為安老院舍和殘疾人士院舍的員工舉辦感染控制課程，有助他們對預防多重耐藥性細菌的傳播及食物安全增加認識。





食安指引

1. 新鮮蔬果汁



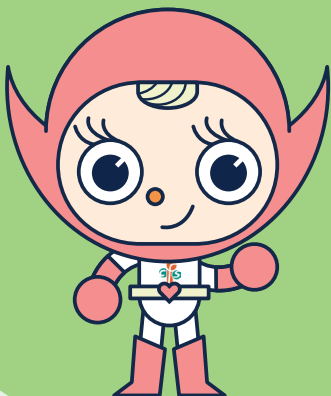
新鮮蔬果汁指在同一處所內製造和售賣，以新鮮蔬果（例如橙、蘋果、胡蘿蔔和芹菜等）榨成和不經巴士德消毒程序處理的飲料。由於蔬果可能含有病菌，而發霉的蔬果可能產生毒素（如棒曲毒素），不適當處理蔬果汁，可引致食物中毒。為確保食物安全，食物從業員應留意在榨取蔬果汁過程中可能出現的食安問題，並採取適當的預防措施。業界人士可登入下列網址，參閱相關的指引：



https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/control_juices.pdf

2. 沙冰飲料

炎炎夏日，沙冰飲料相當受歡迎。這類飲料以攪碎的冰粒、味料、糖漿及其他原料混合而成，在製作過程中，如衛生處理和存放欠佳，有害的細菌可在沙冰中迅速繁殖，引致腸道疾病。在沙冰製造過程中，除配料安全外，在食物、設備／用具及個人三大衛生範疇上，亦有須要注意的事項。業界可瀏覽以下網址，參閱有關指引：



https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/flavoured_ice_beverages.pdf



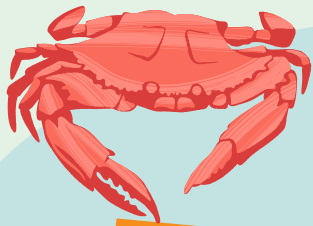
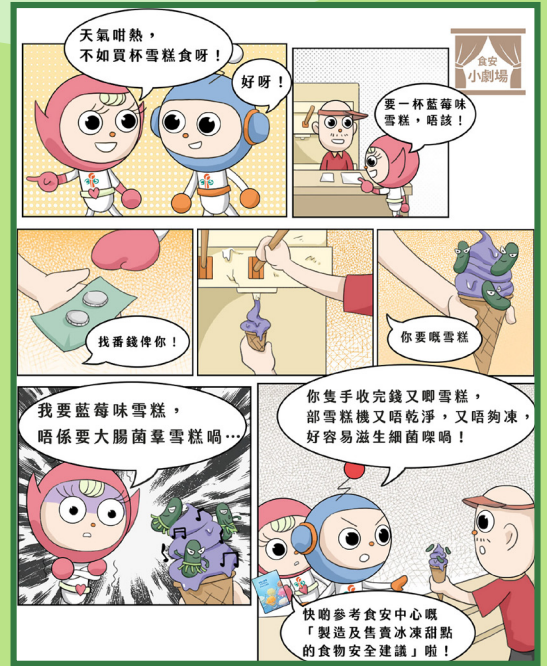
3. 冰凍甜點

根據《冰凍甜點規例》(第132AC章),冰凍甜點指任何通常以冰凍或冷藏狀態出售供人食用的甜點,例如雪糕(包括在零售店鋪供食用的硬雪糕和軟雪糕,以及預先包裝的盒裝雪糕)、冰凍乳酪和新地。

冰凍甜點在製造過程中,須進行熱處理,以消除微生物危害。不過,冰凍甜點經熱處理後,仍有可能在製造程序、包裝、貯存、運輸及售賣過程中受到環境或其他食材中的微生物污染。因此,製造商應採取有效的預防措施,確保產品的食物安全。業界可到下列網址,查看相關的指引:



https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/Frozen_Confections_c.pdf



4. 申請介貝類水產動物 (大閘蟹) 售賣許可證



根據《食物業規例》,除非獲得食物環境衛生署(食環署)署長書面准許,否則任何人不可出售限制出售的食物,包括介貝類水產動物。大閘蟹屬於介貝類水產動物,因此,出售大閘蟹須獲得食環署的書面准許。食環署已擬備一款新的許可證,供銷售大閘蟹的經營者申領。該許可證規定售賣大閘蟹的處所須符合相關的衛生要求,包括設置雪櫃及洗手盆。供作出售的大閘蟹必須來自合法來源和附有食環署署長認可的衛生證明書,並須存放於雪櫃內,以保障食物安全。持牌人/持證人/獲書面准許人須備存有關的證明書,並在衛生督察要求下,出示該等證明書的副本,以供查閱。如在網上售賣大閘蟹,經營者須向食環署申請網上售賣限制出售食物許可證。業界應向可靠的供應商購入大閘蟹,並符合相關的規管要求。



業界諮詢論壇重啟

1 去年因應疫情而暫停的第七十三次業界諮詢論壇，今年恢復舉辦。論壇於 4 月 16 日舉行，論題包括「預防 2019 冠狀病毒病 — 在進口層面消毒凍房工作環境及食品包裝的指引」、「安全烹製蛋及蛋製品的業界指引」及「河豚毒素和其他地區對食用河豚的規管」。

第七十四次業界諮詢論壇亦已於 7 月 21 日舉行，論題包括「2021 年食物內有害物質 (修訂) 規例」、「製備及外送飯盒的食物安全」、「生或未煮熟海產的風險」、「燒味長時間室溫存放下的微生物質素」、「在食物中使用防腐劑相關事項」，以及「已更新在葵涌海關大樓的海路進口食物管制措施指引」。

業界諮詢論壇提供了互動平台，可讓食安中心與業界就不同的食安事宜交流意見。論壇以網上視訊會議形式進行，同場設有英語即時傳譯服務。有關論壇詳情，請瀏覽以下網址：



https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/committee/Notes_and_Presentation_Materials_TCF74_20210721.html



https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/committee/Notes_and_Presentation_Materials_TCF73_20210416.html

2 《2021 年食物內有害物質 (修訂) 規例》技術會議

《2021 年食物內有害物質 (修訂) 規例》(《修訂規例》) 在 2021 年 6 月 11 日刊憲，並已於立法會完成審議程序。



《修訂規例》旨在加強規管食物中霉菌毒素，以及訂定或更新五種其他有害物質，即苯並 [a] 芘、縮水甘油脂肪酸酯、三聚氰胺、氯丙二醇及芥酸在食用油脂、調味品和擬供嬰兒食用的配方產品中的最高含量。《修訂規例》亦參考了世界衛生組織 (世衛) 的建議，把部分氫化油 (即工業生產反式脂肪酸的主要來源) 列為食物中的違禁物質，以配合世衛到 2023 年從全球食品供應中消除工業生產反式脂肪酸的目標。



食安中心已於 2021 年 1 月 27 日、3 月 26 日及 6 月 25 日與業界及其他持份者舉行三次技術會議，共同商討《修訂規例》的技術事宜，詳情請參閱以下網頁：www.cfs.gov.hk/harmfulsubstance



3

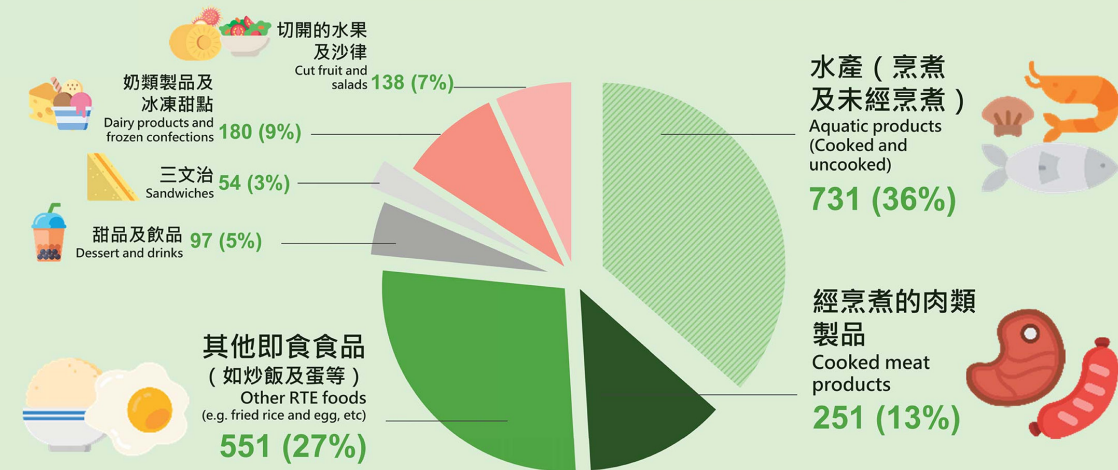
食安中心公布食物監測結果

食安中心在 2021 年 7 月 20 日舉行新聞發報會，由食物安全專員徐樂堅醫生，以及食物環境衛生署（食環署）助理署長（風險管理）梁靜勤醫生和顧問醫生（社會醫學）（風險評估及傳達）楊子橋醫生公布 2021 年夏季食物監測結果。資料顯示，除三個樣本（包括一個花蛤樣本、一個蜆樣本及一個貴妃蚌樣本）驗出獸藥殘餘氯霉素外，其餘樣本均通過微生物、金屬雜質及獸藥殘餘檢測，整體合格率为 99.85%。食安中心已就不合格的樣本採取跟進行動，包括指令商戶把有關食品停售和下架、追查食品來源和知會來源地當局。食安中心並且提醒市民外出用膳時，應選擇已領牌和衛生情況良好的餐廳。此外，食物處所售賣壽司、魚生或其他高風險食物，須獲特定許可。市民購買這些食物時，應光顧可靠和領有食環署相關牌照 / 許可證的食物處所。



2021夏季食物監測 Summer Food Surveillance 2021

共抽取2002個樣本作化學及微生物測試
Collected 2002 samples for chemical and microbiological testing



食物環境衛生署
Food and Environmental Hygiene Department

食物安全中心
Centre for Food Safety

cfs.gov.hk



問問食安小隊

懷疑與進食河豚有關的中毒個案



敏 敏：最近，本港有市民懷疑嘍食肆食咗河豚之後中毒，河豚係咩嚟㗎？

食安仔：河豚俗稱「雞泡魚」，含有毒性強烈嘅河豚毒素。人體攝入呢種毒素，大概 1 至 2 毫克，就足以致命。河豚毒素好耐熱，就算河豚煮熟咗，呢種毒素仍然會留喺魚嘅組織入面。仲有呀，唔止河豚，一啲魚，好似刺規咁，都可能含有河豚毒素。

敏 敏：咁講法，食河豚真係好高風險㗎！

食安仔：係㗎，所以食安中心忠告市民，唔好購買或自己捕捉同割洗河豚同不知名嘅魚，亦都唔好食呢啲魚。至於業界，就要注意本港法例規定，所有响市面出售嘅食物，一定要適宜供人食用。業界要確保進口同埋銷售嘅魚同魚製品，可以俾消費者安全食用。



增值小測試

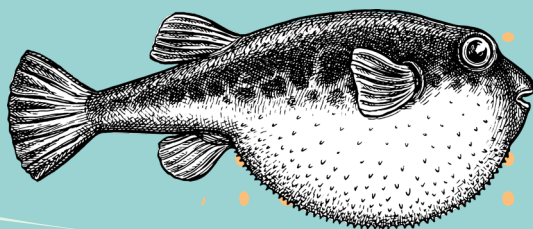
- 1) 食安中心在哪一年成立？
- a. 2000 年
 - b. 2006 年
 - c. 2018 年



- 2) 進食生蠔要留意什麼？
- a. 可隨意根據食評到商戶購買／進食生蠔。
 - b. 生蠔味道可口，每次大量進食也無妨。
 - c. 生蠔要徹底煮熟，方可食用。



- 3) 以下哪一項關於河豚毒素的描述是對的？
- a. 河豚毒素非常耐熱，即使把河豚烹煮，毒素仍會在魚組織內殘留。
 - b. 河豚毒素只在河豚體內找到。
 - c. 河豚毒素毒性並不強烈，人體攝入河豚毒素，不會致命。



答案：

1) b

2) c

3) a

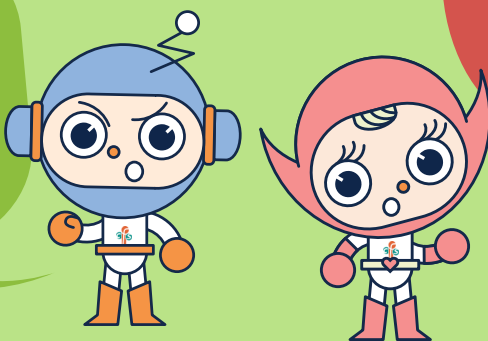


食安仔忙甚麼？



食安中心成立 15 周年

你考我唔到嘅，今年係食安中心成立 15 周年嘛。等我講啲食安中心嘅歷史俾你聽啦！



食安仔，等我考下你。你知唔知食安中心成立咗幾耐咩？

食環署轄下嘅食安中心响 2006 年 5 月 2 日成立，目的係加強規管食物安全，回應市民對提高食物安全水平嘅期望。食安中心採用國際食物安全機關倡導，以科學為本嘅風險分析機制，加強對食物鏈各個環節嘅食物安全管制。今年係食安中心創立 15 周年，中心推出咗全新嘅影片，介紹佢哋喺食物安全方面嘅工作。大家如果想了解食安中心多啲，可以點選以下連結，或者掃描旁邊嘅二維碼，睇下相關嘅介紹。

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/aboutus/aboutus_iv/aboutus_iv.html



訂閱此刊物

本刊物的網上版本上載至食安中心網頁 (www.cfs.gov.hk)，歡迎登入瀏覽。如欲索取《食物業安全廣播站》的印刷本，請前往九龍深水埗欽州街西 87 號食物環境衛生署南昌辦事處暨車房 4 樓 401 室食安中心傳達資源小組，或撥電 2381 6096 查詢。

參觀傳達資源小組展覽室

食安中心的傳達資源小組展覽室位近港鐵南昌站 C 出口，設有展覽廳和公眾及業界的資料廊，配有視聽設備，以供市民和業界直接了解香港的食品安全資訊。展覽廳免費開放，歡迎參觀。
(因疫情緣故，展覽室或會因應社交距離措施不對外開放。有關開放時間的最新安排，可瀏覽食安中心網頁 www.cfs.gov.hk。)

地址：九龍欽州街西 87 號食物環境衛生署南昌辦事處暨車房 4 樓 401 室
查詢電話：2381 6096
電郵地址：rc@fehd.gov.hk
開放時間：星期一至五：上午 8 時 45 分至下午 1 時；
下午 2 時至下午 5 時 30 分
星期六、日及公眾假期休息

