

# 專項食品調查 — 需翻熱的預先包裝食物 含致病菌的情況

食物環境衛生署  
食物安全中心

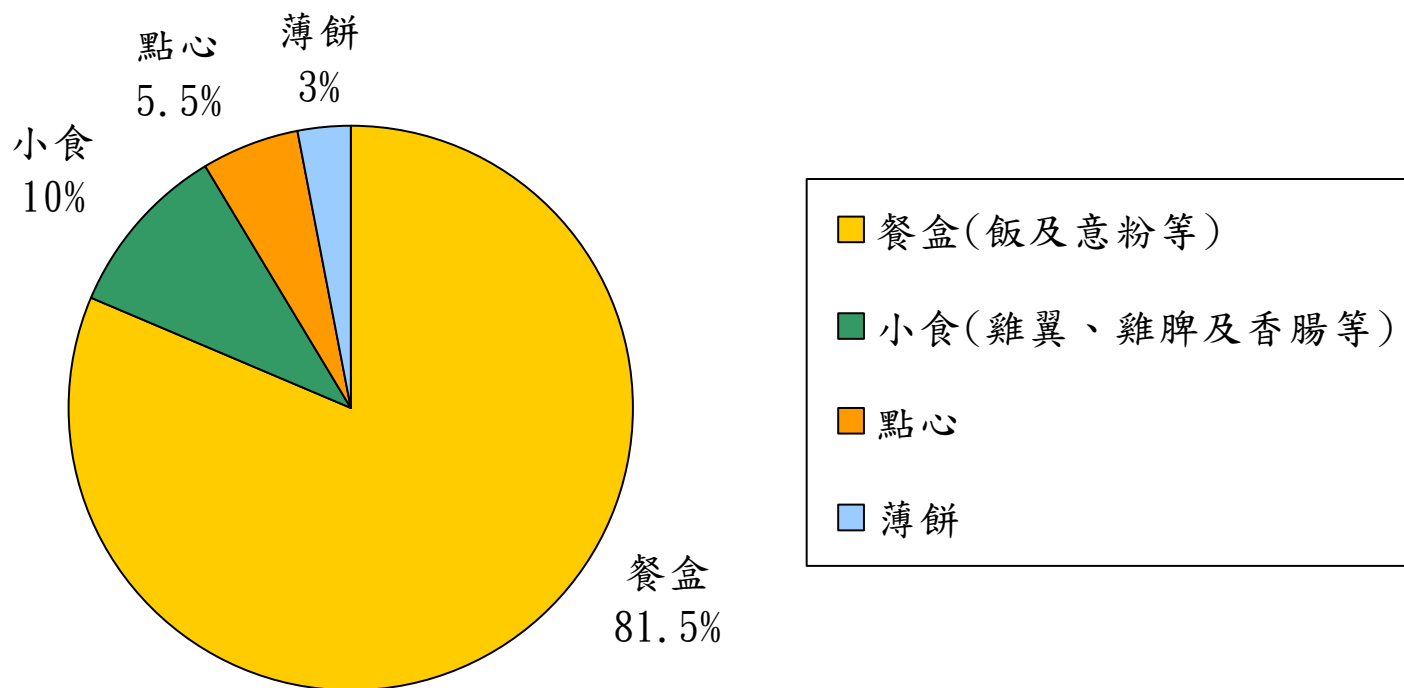
2011年6月

# 背景

- 需翻熱的預先包裝食物(例如飯盒及點心)在香港十分普遍，而食物的翻熱指引及製作過程的衛生情況，均直接影響該些食品的微生物含量情況。
- 食物安全中心(中心)自從2008年開始一直進行「需翻熱的預先包裝食物含致病菌情況」的專項食品調查，評估有關情況。

# 樣本種類

- 中心在今年4月至5月期間抽取共200個需翻熱的預先包裝食物樣本作測試。



# 測試類別及結果

- 所有樣本作致病菌測試：
  - 副溶血性弧菌
  - 沙門氏菌
  - 金黃葡萄球菌
  - 產氣莢膜梭狀芽孢桿菌
  - 臘樣芽孢桿菌
  
- 全部樣本測試結果均屬滿意。

# 給業界的建議

- 避免過早配製食物。
- 徹底煮熟食物。
- 熱的食物應貯存在 $60^{\circ}\text{C}$ 以上；冷凍的食物應貯存在 $4^{\circ}\text{C}$ 或以下；冷藏的食物應貯存在 $-18^{\circ}\text{C}$ 或以下。
- 食物從業員必須保持個人衛生。

# 給消費者的建議

- 向合乎衛生和可靠的店鋪購買食物。
- 避免購買包裝損破，或沒有適當冷藏的食物。
- 按照包裝上的指示，將食物徹底翻熱。
- 翻熱後應盡快食用。