

# 即食醬料及類似製品的微生物質素

## 摘要

即食醬料及類似製品(肉汁、調味醬汁和蘸醬)常佐餐食用，以提升食物的風味或搭配菜餚。肉汁一般會以熱食形式供應，而調味醬汁或蘸醬則多供凍食或室溫食用。這些製品通常大批量地製造。若這些即食製品受食源性病原體污染，並在缺乏適當溫度控制的情況下長時間存放，致病菌便有機會大量繁殖至可引致食源性疾病水平。此外，配製即食醬料(特別是調味醬汁和蘸醬)可能採用多種配料，當中或有未經進一步烹煮的新鮮配料，有可能成為潛在的污染來源。考慮到這些風險，食物安全中心(食安中心)進行了一項研究，評估本地食物業處所供應或配製的即食醬料及類似製品的微生物質素。

## 研究方法

在 2024 年 10 月至 11 月期間，食安中心從本港多個地區的食物業商戶收集了 100 個即食醬料及類似製品的樣本，包括 50 個調味醬汁 / 蘸醬樣本及 50 個用作熱食的肉汁樣本。是次研究根據《食品微生物含量指引》(《指引》)所訂的準則，評估樣本的微生物質素。相關的微生物含量準則有(a)需氧菌落計數(一項質素指標)、(b)大腸桿菌(一項衛生指標)，以及(c)指定食源性致病菌。

## 結果和討論

是次研究所收集的即食醬料及類似製品的微生物質素整體令人滿意。就致病菌(包括沙門氏菌屬、金黃葡萄球菌、蠟樣芽孢桿菌和產氣莢膜梭狀芽孢桿菌)而言，全部樣本均符合微生物含量方面的食物安全準則。

需氧菌落計數是一項質素指標，並非安全指標。在需氧菌落計數測試方面，一個

咖喱汁的需氧菌落計數水平顯示在處理食物的程序方面或有改善空間，但不代表有食物安全風險。需氧菌落計數水平可受不同因素影響，包括配料的微生物質素、烹調後冷卻的溫度控制和在後期加工時受到污染。就該咖喱汁樣本，進一步調查顯示有關肉汁的熱存溫度可能偶爾不足，而冷卻至攝氏 20 度所需的時間或超出建議的兩小時或以下。

另外，大腸桿菌是一項衛生指標。在大腸桿菌含量測試方面，一個牛油果類蘸醬(牛油果醬)樣本的大腸桿菌含量顯示在衛生方面或有改善空間，但不涉及食物安全問題。就該牛油果類蘸醬(牛油果醬)樣本，有關製造過程所作的檢討顯示個人及食物衛生的措施或有改善空間，包括在廚房提供洗手液。不經烹煮的生食材是潛在的污染來源，這突顯在預備食物時，以嚴格的衛生措施來處理即食生食材以確保其具備良好的微生物質素尤為重要。

就上述的個別樣本，食安中心已向相關負責人員提供遵從良好衛生規範的建議。其後抽取的跟進樣本檢驗結果均屬滿意。

## 結論

即食醬料及類似製品的微生物質素整體令人滿意，全部樣本在致病菌方面均符合《指引》微生物含量的食物安全準則。個別樣本的測試結果，包括一個咖喱汁樣本的需氧菌落計數及一個牛油果類蘸醬樣本(牛油果醬)的大腸桿菌含量，分別顯示在處理食物的程序及個人環境衛生方面或有改善空間，但不涉及食物安全問題。以下向業界和公眾提供處理即食醬料及類似製品的食物安全建議。

### 給業界的建議

- 預先烹製的醬料如非立即食用，應在兩小時內放進保溫或冷凍裝置中妥善貯存。熟食必須熟存在攝氏 60 度以上，而冷食應冷存在攝氏 4 度或以下。
- 把熟的肉汁冷卻貯存時，應在兩小時內由攝氏 60 度降溫至攝氏 20 度，然後再

在兩至四小時內利用雪櫃由攝氏 20 度冷卻至攝氏 4 度。

- 從認可和可靠的來源購入生的食材。如以生雞蛋或奶製品製作調味醬汁及蘸醬，選用經巴士德消毒的雞蛋、芝士及奶製品等較為安全。
- 生的食物應與熟食及即食食品分開存放，以免交叉污染。經配製的即食配料須與生的食材分開貯存在雪櫃內。生食配製區與處理即食食品的區域應盡可能分隔開。
- 實施和保持嚴格的個人及環境衛生措施，包括定時用梘液洗手。

#### 給市民的建議

- 含有生或未經煮熟配料的即食醬料或類似製品在購買後應盡早食用。
- 高危人士(包括孕婦、幼童、長者、免疫力弱人士，以及服用抗生素和抗胃酸藥人士)不宜進食含有生或未經煮熟配料的即食醬料或類似製品。