

表二：微生物質素評為C級或D級的甜品樣本 **

樣本編號 [1]	店舖名稱	店舖地址	食物名稱	微生物含量(每克食物樣本的菌落形成單位) [2]		微生物質素 [5]
				需氧菌落計數 (食物類別) [3]	致病菌	
					金黃葡萄球菌 [4]	
蛋糕及烘焙製品						
瑞士卷						
107	喜洋洋麵包西餅	新界粉嶺華心邨惠食廣場	瑞士卷	230,000 (3)	500,000	D
椰撻						
108	豆豆麵包	新界荃灣眾安街1號	椰撻	2,000,000 (2)	+	C
中式糖水						
紅豆沙						
109	發記甜品	九龍九龍灣MegaBox	紅豆沙	270,000 (2)	+	C
腐竹糖水						
110	金裝嫩奶佬餐廳	新界大圍天寶樓	腐竹糖水	1,100,000 (2)	+	C
芝麻糊						
111	小樽甜品屋	新界荃灣昌泰大廈	芝麻糊	400,000 (2)	+	C
椰汁西米露						
112	娜娜甜品小食	九龍鑽石山慈樂大廈	椰汁西米露	150,000 (2)	+	C
113	黎孖記糖水	新界葵涌葵福大廈	椰汁西米露	760,000 (2)	+	C
中式/泰式糕點						
桂花糕						
114	金滿庭京川滬菜館	新界馬鞍山新港城中心	杞子蘆薈桂花糕	970,000 (2)	+	C

註 ** 是次測試的樣本為在出售地點以低溫或室溫儲存的甜品(詳見表一附註)。

[1] 如有關食物類別樣本多於1個,樣本以需氧菌落計數含量由少至多排列。

[2] 檢測項目包括需氧菌落計數、大腸桿菌含量(總數)、沙門氏菌類、金黃葡萄球菌和蠟樣芽胞桿菌。所有樣本的大腸桿菌含量(總數)及蠟樣芽胞桿菌含量均分別為每克<20個及<1,000個菌落形成單位,並且沒有在樣本內(以25克食物樣本計)發現沙門氏菌類。

[3] (2)或(3):該食物樣本是在次研究被歸入《即食食品微生物含量指引》中的食物類別2或食物類別3。

[4] +:金黃葡萄球菌含量為每克<20個菌落形成單位。

[5] 根據《即食食品微生物含量指引》的準則來評估食物樣本的微生物質素,分A、B、C及D四級:

A級:滿意。

B級:可接受:未達滿意水平,不過仍可接受,可供人食用。

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。

D級:不可接受:食物樣本含有的致病菌超出可接受水平,可能危害食用人士的健康。