

此為空白頁

## 警告：切勿侵犯版權

閣下將瀏覽的文章 / 內容 / 資料的版權持有者為消費者委員會。除作個人非商業用途外，閣下不得以任何形式傳送、轉載、複製或使用該文章 / 內容 / 資料，如有侵犯版權，消費者委員會必定嚴加追究法律責任，索償一切損失及法律費用。



虎年將至，吃一頓健康豐富的開年飯，可以生龍活虎，迎接新的一年。到酒樓食肆吃開年飯，可以讓平日辛勞煮食的主婦們，有機會休息一下，和親友分享春節的喜悅。很多酒樓食肆都有中式冷盤菜式供應，例如醉雞、海蜆、燻蹄、皮蛋豆腐等，最近我們與食物安全中心合作測試市面上114款中式冷盤食物，發現當中11款樣本的微生物狀況欠理想，另有2款樣本檢出沙門氏菌，可能危害食用人士的健康！

## 測試食肆冷盤： 2款檢出沙門氏菌 11款含菌量較高

### 撮要

◆ 檢驗了114個中式冷盤樣本的細菌含量，包括需氧菌落計數、大腸桿菌含量（總數）、沙門氏菌類、副溶血性弧菌、金黃葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽胞桿菌及蠟樣芽胞桿菌；再按測試結果評估樣本的微生物質素。

◆ 大部分樣本的微生物質素獲評為A級（84個，74%）或B級（17個，15%），即滿意或可接受。

◆ 11個樣本被評為C級，表示這些樣本的微生物狀況欠理想，它們分別是3款燻蹄、1款五香牛肉、2款白雲鳳爪、1款鹵水豬大腸、2款海蜆、1款鹵水豆腐和1款皮蛋豆腐，有關食肆應採取措施改善。

◆ 2個樣本被檢出含沙門氏菌類，被評為D級，分別是1款醉雞和1款皮蛋豆腐；表示樣本含有的致病菌超出可接受的水平，可能危害食用人士的健康。

2008年本會聯同食物安全中心進行了一項大規模飯麵衛生測試，發現個別供冷食的食物微生物質素較差。傳統中式冷盤種類繁多，很受市民歡迎。因此，本會再次與食物安全中心合作，測試市面114款中式冷盤食物（冷盤）的細菌含量，除瞭解它們的微生物質素外，亦希望提高飲食界對製作該等食物時衛生的關注。

### 食物內微生物的規管

《公眾衛生及市政條例》規定，凡出售不宜供人食用的食物即屬違法，而其附屬法例亦訂明一些指定食物（例如冰凍甜點及奶類）的微生物含量的法定標準。

食物安全中心制定的《即食食品微生

表一：用以評估即食食品微生物質素的微生物含量限值\*

微生物質素 (每克食物樣本所含的菌落形成單位，另有訂明者除外) [1]				
	A級 [2]	B級 [3]	C級 [4]	D級 [5]
<b>需氧菌落計數 [6]</b>				
食物類別2 (如香腸)	<10,000	10,000 – <100,000	≥100,000	不適用 Δ
食物類別3 (如肉片、其他煮熟魚類 [7])	<100,000	100,000 – <1,000,000	≥1,000,000	不適用 Δ
食物類別4 (如煙燻魚類、肚和其他什臟)	<1,000,000	1,000,000 – <10,000,000	≥10,000,000	不適用 Δ
食物類別5 (如新鮮蔬菜、豆腐) [8]	不適用	不適用	不適用	不適用 Δ
<b>指示微生物 (適用於所有食物類別)</b>				
大腸桿菌含量(總數)	<20	20 – <100	≥100	不適用 Δ
<b>致病菌 (適用於所有食物類別)</b>				
沙門氏菌類 [9]	在25克食物樣本內沒有發現	不適用	不適用	在25克食物樣本內發現
副溶血性弧菌	<20	20 – <100	100 – <1,000	≥1,000
金黃葡萄球菌	<20	20 – <100	100 – <10,000	≥10,000
產氣英膜梭狀芽胞桿菌	<20	20 – <100	100 – <10,000	≥10,000
蠟樣芽胞桿菌	<1,000	1,000 – <10,000	10,000 – <100,000	≥100,000

**註** \* 節錄自食物安全中心制定的《即食食品微生物含量指引》。

[1] 菌落形成單位(Colony-forming unit, 簡稱cfu)是用來量度活細菌數目的單位。

[2] A級：滿意。

[3] B級：可接受。未達滿意水平，不過仍可接受，可供人食用。

[4] 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。

[5] D級：不可接受。食物樣本含有的致病菌超出可接受的水平，可能會危害食用人士的健康。

Δ：由於需氧菌落計數和大腸桿菌含量(總數)這兩項指標不能直接用來衡量食物會否危害食用人士的健康，因此只為這兩項指標定下A級、B級和C級的含量限值。

[6] 限值按食物類別而定；菌落培育環境：30℃，48小時。

[7] 例如是次研究包括的凍食魚便歸入此類。

[8] 需氧菌落計數不適用於食物類別5的食物。

[9] 沙門氏菌類的微生物質素只分為A級和D級；在25克食物樣本內沒有發現沙門氏菌類屬A級；而在25克食物樣本內發現沙門氏菌類即屬D級。

物含量指引》(下稱《指引》)，說明有關食物的微生物含量的準則，這些準則用作顯示及評估食物的安全和衛生質素。

即食食品指可在出售地點即時食用的食品，可以是未經烹煮或已經煮熟的、冰凍或燙熱的，而且毋須再經加熱處理(包括翻熱)便可食用的食品，是次測試的冷盤亦屬此類。

## 測試樣本

樣本在2009年7月至10月期間由食物安全中心職員以消費者身份，從本港不同地區的食肆和店舖，包括粵式酒樓、潮式打冷店、上海菜館、滷味店、素食店及超級市場等搜集，共搜集了114個冷盤樣本，包括：

◆ 58個肉及肉製品：醉雞、醉豬手、鎮江肴肉、燻蹄、五香牛腩/牛肉、滷水豬腳仔、鴨舌、凍食鳳爪、其他滷水內臟、紅腸

◆ 22個海產及海產製品：燻魚、凍食魚、凍食墨魚、海蜇

◆ 20個蔬菜及豆製品：涼拌青瓜、烤麩、滷水豆腐、齋滷味

◆ 14個其他樣本：雞絲粉皮、皮蛋豆腐

## 測試項目

所有樣本於購買後保存在4℃或以下，送交衛生署衛生防護中心公共衛生化驗服務處進行微生物化驗。

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、副溶血性弧菌、金黃葡萄球菌、產氣英膜梭狀芽胞桿菌及蠟樣芽胞桿菌的含量。同款食品的不同樣本可能因原材料、配方、製作過程等因素影響其微生物含量，因此測試結果只反映所抽取樣本的狀況，未必反映有關零售點所有製品的微生物質素。

## 評估微生物質素的準則

根據食物安全中心制定的《指引》準則

(詳情見表一)，按上文所述七項微生物檢測結果，來評估樣本的微生物質素。

《指引》中有關「需氧菌落計數」的限值按不同食物類別而定，分類還需視乎個別食物的實際情況，如出售前採用的處理及加工程序等。是次研究根據《指引》中的食品分類，大致把大部分冷盤樣本如肉、海產及其製品樣本歸入食物類別3，其餘食物樣本如紅腸、烤麩及齋滷味樣本歸入食物類別2，煙燻魚、肚和其他什臟樣本歸入食物類別4，含有豆腐或新鮮蔬菜的樣本(如含有生青瓜絲的雞絲粉皮)歸入食物類別5。各樣本按上述所屬食物類別的需氧菌落計數限值來評估其微生物質素。

由於食物類別5的食物例如新鮮蔬菜和乳酪，本身可能含有或在製作過程中加入對身體無害的細菌，因此其需氧菌落計數可能較高，但這並不代表其製作過程的衛生情況欠佳。故此，需氧菌落計數並不適用於評估食物類別5的食物的衛生情況；而



《指引》亦沒有為該食物類別訂出需氧菌落計數的含量限值。

## 測試結果

### 近九成樣本達A級或B級

101 個樣本 (89%) 的微生物質素為A級 (84個, 即74%) 或B級 (17個, 即15%), 表示滿意或可接受, 結果詳見表二。

### 11個樣本為C級

11 個樣本 (即10%) 的微生物質素為C級, 表示微生物質素欠理想, 其中7個樣本的需氧菌落計數較高, 其餘4個則是大腸桿菌含量 (總數) 及/或個別致病菌 (金黃葡萄球菌或蠟樣芽胞桿菌) 含量較高, 結果詳見表三。

#### 需氧菌落計數

2個燻蹄 (#104~#105)、1個五香牛肉 (#106)、2個白雲鳳爪 (#107~#108) 及2個海蜇 (#110~#111) 的需氧菌落計數較高; 根據《指引》, 有關樣本的微生物質素為C級。

高含量的需氧菌落計數並不代表進食有關樣本會危害食用人士的健康, 但可反映製造及處理食物過程的衛生情況未如理想, 有待改善。

#### 大腸桿菌

1 個燻蹄 (#103) 及1 個皮蛋豆腐 (#113) 的大腸桿菌含量 (總數) 為每克 440個菌落形成單位。根據《指引》, 上述兩個樣本的微生物質素為C級。

雖然食物含有大腸桿菌並不代表致病菌的存在, 但卻表示樣本直接或間接受到糞便污染。

#### 金黃葡萄球菌

1 個滷水豬大腸 (#109) 檢出金黃葡萄球菌含量為每克1,000個菌落形成單位, 該樣本亦同時檢出大腸桿菌含量 (總數) 為每克120個菌落形成單位。根據《指引》, 有



關樣本的微生物質素為C級, 反映樣本的微生物安全水平欠理想。食物處理人員可能在製作樣本時忽視個人清潔衛生, 例如製作食物前未有徹底清潔雙手, 而且沒有把食物妥為儲存, 製造及處理食物的過程有待改善。

#### 蠟樣芽胞桿菌

1 個滷水豆腐 (#112) 檢出蠟樣芽胞桿菌含量為每克13,000個菌落形成單位, 根據《指引》, 其微生物質素為C級。

蠟樣芽胞桿菌在環境中無處不在, 常見於泥土、穀物及蔬菜等。這種細菌的孢子

表二：微生物質素為A級或B級的中式冷盤樣本

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)			微生物質素 [6]
				需氧菌落計數 [2]	指示微生物	致病菌 [4]	
					大腸桿菌含量 (總數) [3]	金黃葡萄球菌 [5]	
肉及肉製品							
醉雞/醉豬手							
1	上海坊拉麵小籠包	九龍觀塘裕民坊	花彫醉雞	米	人	+	A
2	上海綠楊邨酒家	香港銅鑼灣世貿中心	花雕醉雞	米	人	+	A
3	天與地	香港中環世紀廣場	七里莊酒糟醉雞	米	人	+	A
4	金煌庭京川滬菜館	香港太古坊康橋大廈	話梅醉雞	米	人	+	A
5	佳餚大觀園	香港薄扶林數碼港大樓	醉雞翼	米	人	+	A
6	鼎泰豐	九龍尖沙咀新港中心	紹興醉雞	米	人	+	A
7	蘭州拉麵小籠包	香港北角嘉洋大廈	大千醉豬手	米	人	+	A
8	醉福樓菜館	新界大埔購物中心商場	醉雞	1,400	人	+	A
9	王家沙	九龍黃埔花園第八期	醉雞	110,000	人	+	B
10	上海小館	新界上水馬會道	醉雞	450,000	人	+	B
11	上海南翔飯店	新界粉嶺花都廣場	醉雞	540,000	人	+	B
鎮江肴肉							
12	上樓	新界將軍澳厚德商場	鎮江肴肉	24,000	人	+	A
13	金滬庭京川滬菜館	新界東涌東薈城	鎮江肴肉	35,000	人	+	A
燻蹄							
14	太湖海鮮城	九龍尖沙咀山林道	燻蹄	米	人	+	A
15	明星海鮮酒家	新界沙田大圍道金山樓	燻蹄	180,000	人	+	B
16	帝廷酒家	新界屯門市廣場一期	燻蹄	570,000	人	+	B
17	新星海鮮火鍋酒家	九龍紅磡民泰街	佛山燻蹄	890,000	人	+	B
五香牛腩							
18	彩星酒家	香港田灣商場	五香牛腩	米	人	+	A
19	盈彩海鮮酒家	新界馬鞍山富安花園商場	五香牛腩	2,200	人	+	A
20	彩福海鮮酒家	新界大埔寶湖花園	金錢牛腩	150,000	人	+	B
21	倫敦大酒樓	九龍旺角好望角大廈	牛腩	230,000	人	+	B
滷水豬腳仔							
22	名苑酒家	新界葵涌石蔭邨石蔭商場	滷水豬腳仔	米	人	+	A
23	惠康 (超級市場)	新界東涌逸東邨逸東商場	滷水豬腳仔	米	人	+	A
24	裕滿人家	新界荃灣悅來酒店	豬腳仔	米	人	+	A
25	海天亞洲漁港	九龍旺角荷李活商業中心	滷水豬腳仔	910,000	人	+	B
26	聯邦大酒樓	九龍鑽石山荷里活廣場	滷水豬仔腳	660,000	人	40	B
鴨舌							
27	百佳 (超級市場)	香港香港仔中心一期	鴨舌	米	人	+	A
28	利苑酒家	香港北角城市花園	鴨舌	米	人	+	A
29	金記燒腊餐廳	新界元朗錦榮大廈	滷水鴨舌	米	人	+	A
30	金龍船海鮮酒家	九龍觀塘源成中心	滷水鴨舌	米	人	+	A
31	粵翠軒	新界青衣城	滷水鴨舌	米	人	+	A
32	富臨漁港	香港上環信德中心	香汁鴨舌	米	人	+	A
33	翰騰閣	香港太古城中心	豉油皇鴨舌	米	人	+	A
34	皇上皇酒家	香港中環渣打銀行大廈	滷水鴨舌	1,200	人	+	A
凍食鳳爪							
35	東薈軒海鮮酒家	新界東涌東薈城	沙薑雞腳	米	人	+	A
36	新榕記海鮮酒家	新界天水圍天盛商場	白雲鳳爪	米	人	+	A
37	龍庭酒家	九龍深水埗西九龍中心	白雲鳳爪	16,000	人	+	A
38	皇都漁港酒家	新界荃灣南豐中心	白雲鳳爪	45,000	人	+	A
其他滷水內臟							
39	永騰潮州滷水鵝店	新界荃灣川龍街	滷水豬肚	米	人	+	A
40	潮州好棧	新界馬鞍山新港城中心	滷水大腸	米	人	+	A
41	標記樂園潮州粉麵菜館	九龍旺角花園街	滷水豬大腸	米	人	+	A
42	潮興滷味專門店	香港香港仔湖南街	滷水豬肚	米	人	+	A
43	凌悅軒潮味館	新界葵涌和記新邨	滷水牛什	19,000	人	+	A
44	別不同滷味專門店	新界屯門雅都花園	滷水鵝腸	120,000	人	+	A
紅腸							
45	潮客	新界上水廣場	紅腸	米	人	+	A
46	潮食居	九龍九龍灣淘大商場三期	紅腸	米	人	+	A
47	澄海小館	香港鴨脷洲鴨脷洲大街	紅腸	米	人	+	A
48	麗都軒(潮篇)	九龍藍田啟田商場	紅腸	米	人	+	A
49	喜記潮州滷水鵝專家	九龍深水埗北河街	紅腸	2,400	人	+	A
50	潮協興飯店	新界大埔美楓大廈	紅腸	76,000	人	20	B

註

[1] 樣本首先根據致病菌含量，其次以需氧菌落計數含量，由少至多排列。若樣本間的微生物含量相同，則按店舖名稱的筆劃，由少至多排列。

[2] 米：需氧菌落計數為每克<1,000個菌落形成單位。

不適用：有關食物樣本在是次研究被歸入《即食食品微生物含量指引》中的食物類別5。根據該指引，需氧菌落計數不適用於食物類別5的食物。

[3] 人：大腸桿菌含量（總數）為每克<20個菌落形成單位。

[4] 致病菌的檢測項目包括金黃葡萄球菌、沙門氏菌類、蠟樣芽胞桿菌、副溶血性弧菌和產氣莢膜梭狀芽胞桿菌。表二所列的樣本均沒有發現沙門氏菌類（在25克樣本內），而蠟樣芽胞桿菌、副溶血性弧菌和產氣莢膜梭狀芽胞桿菌的含量分別為每克<1,000、<20和<20個菌落形成單位。

[5] +：金黃葡萄球菌含量為每克<20個菌落形成單位。

[6] 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的水平，可能會危害食用人士的健康。



其他

也可能存在於製作豆腐的原材料——黃豆。雖然蠟樣芽胞桿菌存在於不少食物，但只要孢子沒有發芽和大量繁殖，少量的孢子通常不會引起問題。一般而言，進食每克含超過100,000個蠟樣芽胞桿菌的食物才會引致食物中毒。

## 2個樣本發現沙門氏菌評為D級

2個樣本，分別是「霸王山莊」的醉雞（#102）及「湘川滬大飯店」的香春皮蛋拌豆腐（#114），在25克食物內檢出沙門氏菌類。根據《指引》，樣本的微生物質素為D級，可能會危害食用人士的健康，結果詳見表三。

沙門氏菌較常見於家禽，而蛋白和蛋黃可能經由卵巢或經蛋殼滲透而受到沙門氏菌污染。一般以鴨蛋加工而成的皮蛋，其製作過程中所用的鹼性醃漬料雖然不利一般細菌的生長，但沙門氏菌仍有可能存活於皮蛋中。因此未經徹底煮熟的禽肉、禽蛋及其製品可能含有沙門氏菌。另外，有關樣本亦有可能是在配製過程中受其他源頭污染。

## 副溶血性弧菌及產氣莢膜梭狀芽胞桿菌含量低

所有樣本的副溶血性弧菌及產氣莢膜梭狀芽胞桿菌含量每克均少於20個菌落形成單位。

## 跟進樣本顯示情況有改善

對於是次微生物質素為D級的樣本，食物安全中心已向有關食肆發出警告信。食物安全中心隨後於「霸王山莊」（#102）抽取跟進樣本化驗，發現情況已有改善；而「湘川滬大飯店」（#114）的負責人向食物安全中心表示以後不會再向顧客供應有關食品。為了令消費者適時地獲得食物安全資訊，上述兩項食物的測試結果已分別於食物安全中心2009年8月份及7月份《食物安全報告》中公布。

至於是次微生物質素為C級的樣本，食物安全中心已向有關食肆發出衛生建議，而隨後抽取作化驗的樣本的測試結果滿意。

為協助飲食界營運時採取食物安全措施，烹製及售賣合乎衛生及可供安全食



表二：微生物質素為A級或B級的中式冷盤樣本（續）

樣本編號 [1]	店鋪名稱	店鋪地址	食物名稱	微生物含量 (每克食物樣本的菌落形成單位)			微生物 質素 [6]
				需氧菌落計數 [2]	指示微生物	致病菌 [4]	
					大腸桿菌含量 (總數) [3]	金黃葡萄球菌 [5]	
海產及海產製品							
燻魚							
51	好好新派上海料理	九龍旺角鴻威大廈	燻魚	米	人	+	A
52	夏麵館	九龍九龍灣德福廣場一期	燻魚	米	人	+	A
53	北京拉麵店	九龍深水埗西九龍中心	古法燻魚	50,000	人	+	A
54	楊春和樓	新界元朗富盛大廈	燻魚	510,000	人	+	A
凍食魚							
55	佳寧娜潮州菜	九龍九龍城廣場	潮州凍魚(烏頭魚)	米	人	+	A
56	睇記潮州飯店	九龍新蒲崗康強大廈	凍大眼雞	米	人	+	A
57	新潮豐潮汕滷味專門店	新界元朗宏豐大廈	潮式烏頭	米	人	+	A
58	寶興飯店	九龍黃大仙鳳凰新邨	凍烏頭魚	米	人	+	A
59	尚興潮州飯店	香港上環新成大廈	大眼雞	2,600	人	+	A
凍食墨魚							
60	百樂潮州海鮮酒樓	香港北角宏利保險中心	鹵水墨魚片	米	人	+	A
61	聚豪閣	新界葵涌新都會廣場	潮式墨魚	米	人	+	A
62	潮江春	新界荃灣綠楊坊	潮式墨魚	米	人	+	A
63	潮庭	香港中環和記大廈	墨魚	米	人	+	A
64	新旺記	新界沙田田園閣	鹵水墨魚	20,000	20	+	B
65	潮館	新界屯門時代廣場北翼	鹵水墨魚	360,000	人	+	B
海蜇							
66	花園酒家	九龍油麻地彌敦道	海蜇	米	人	+	A
67	馥苑海鮮酒家	九龍九龍城廣場	爽滑海蜇	米	人	+	A
68	迎禧大酒樓	新界大埔超級城	爽脆海蜇	2,600	人	+	A
69	吉之島 (超級市場)	九龍樂富中心第二期	涼拌海蜇	530,000	人	+	B
70	東海海鮮酒家	香港灣仔海港中心	青瓜海蜇頭	860,000	人	+	B
蔬菜及豆製品							
涼拌青瓜							
71	小城知味	新界葵芳新都會廣場	涼拌青瓜	不適用	人	+	A
72	江南美廚	九龍九龍城廣場	涼拌小黃瓜	不適用	人	+	A
73	香港老飯店	九龍尖沙咀美麗華中心	涼伴青瓜	不適用	人	+	A
74	翡翠拉麵小籠包	新界屯門市廣場第一期	鮮淮山拌日本小青瓜	不適用	人	+	A
烤麩							
75	功德林上海素食	九龍尖沙咀北京道	上海烤麩	米	人	+	A
76	上海婆婆	新界屯門市廣場一期	四喜烤麩	1,600	人	+	A
77	新天地蘇杭菜館	九龍鑽石山荷里活廣場	三鮮烤麩	2,600	人	+	A
鹵水豆腐							
78	四點金潮州料理	九龍佐敦文英街	老鹵豆腐	不適用	人	+	A
79	尚膳潮州小廚	香港太古城智星閣	鹵水豆腐	不適用	人	+	A
80	新光潮州菜館	香港銅鑼灣華發大廈	鹵水豆腐	不適用	人	+	A
81	新順興潮汕滷味專門店	新界元朗元新大廈	鹵水豆腐	不適用	人	+	A
82	潮州阿哥	新界將軍澳君薈坊商場	鹵水豆腐	不適用	人	+	A
83	潮州樂口福酒家	九龍九龍城侯王道	鹵水豆腐	不適用	人	+	A
84	潮樓	新界將軍澳厚德商場	鹵水豆腐	不適用	人	+	A
85	潮濠城酒樓	九龍長沙灣廣場	鹵水豆腐	不適用	人	+	A
齋滷味							
86	寶蓮寺	新界大嶼山昂坪	齋滷味	米	人	+	A
87	東方小祇園	香港灣仔軒尼詩道	齋滷味	1,400	人	+	A
88	蓬瀛仙館	新界粉嶺百和路	齋滷味	2,000	人	+	A
89	大自然素食	九龍旺角始創中心	鹵水鵝肝(齋滷味)	58,000	人	+	B
其他							
雞絲粉皮							
90	小南國	新界沙田新城市廣場第一期	雞絲粉皮	不適用	人	+	A
91	上海一品香	新界荃灣享和街	雞絲粉皮	不適用	人	+	A
92	上海大時代	新界將軍澳新都城中心三期商場	雞絲粉皮	不適用	人	+	A
93	北京人家	新界大埔新達廣場	雞絲粉皮	不適用	人	+	A
94	好麵饅	新界長洲大興堤路	雞絲粉皮	不適用	人	+	A
95	金滬上海飯店	新界荃灣廣場	雞絲粉皮	不適用	人	+	A
96	南京好食	香港鴨脷洲多層停車場	雞絲粉皮	不適用	人	+	A
97	南翔饅頭店	香港銅鑼灣廣場一期	雞絲粉皮	不適用	人	+	A
98	嚟江南	新界沙田新城市廣場第三期	雞絲粉皮	不適用	人	+	A
99	北京樓	香港金鐘太古廣場一座	雞絲粉皮	不適用	人	30	B
皮蛋豆腐							
100	上海福臨美食	新界青衣長康邨第五期商場二期	皮蛋拌豆腐	不適用	人	+	A
101	南北嘢	九龍旺角荔枝角道	台式豆腐(皮蛋豆腐)	不適用	人	+	A



表三：微生物質素為C級或D級的中式冷盤樣本

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，另有訂明者除外)					微生物質素 [8]
				需氧菌落 計數 [2]	指示 微生物	致病菌 [4]			
					大腸桿菌 含量 (總數) [3]	沙門氏菌類 (在25克樣本內 發現/沒有發現) [5]	金黃葡萄 球菌 [6]	蠟樣芽胞 桿菌 [7]	
肉及肉製品									
醉雞									
102	霸王山莊	九龍慈雲山中心	醉雞	720,000	人	發現	+	Λ	D
燻蹄									
103	利寶閣酒家	香港銅鑼灣利舞臺廣場	燻蹄	250,000	440	—	+	Λ	C
104	紫荊大酒樓	新界將軍澳寶林邨街市大廈二期	燻蹄	46,000,000	人	—	+	Λ	C
105	皇廷酒家	九龍九龍灣國際交易中心	燻蹄	56,000,000	20	—	+	Λ	C
五香牛肉									
106	海霸燒鵝海鮮酒家	新界屯門市廣場一期	五香牛肉	1,500,000	人	—	+	Λ	C
凍食鳳爪									
107	海港燒鵝海鮮酒家	新界上水中心	白雲鳳爪	8,400,000	人	—	30	Λ	C
108	東煌酒家	新界粉嶺雍盛苑商場	白雲鳳爪	1,700,000	40	—	70	Λ	C
其他鹵水內臟									
109	潮州冷小廚	新界大埔美新大廈	鹵水豬大腸	1,200,000	120	—	1,000	Λ	C
海產及海產製品									
海蜇									
110	鴻星海鮮酒家	九龍深水埗羅氏商業廣場	海蜇	1,300,000	人	—	+	Λ	C
111	嘉年華海鮮酒家	新界將軍澳慧安園購物商場	海蜇	1,600,000	人	—	+	Λ	C
蔬菜及豆製品									
鹵水豆腐									
112	東城美食館	新界東涌逸東商場	鹵水豆腐	不適用	人	—	+	13,000	C
其他									
皮蛋豆腐									
113	上海飯店	九龍美孚新村第三期	皮蛋拌豆腐	不適用	440	—	+	Λ	C
114	湘川滬大飯店	新界天水圍嘉湖銀座第二期	香春皮蛋拌豆腐	不適用	人	發現	+	Λ	D

**註**

[1] 樣本首先根據致病菌含量，其次以需氧菌落計數含量，由少至多排列。

[2] 不適用：有關食物樣本在是次研究中被歸入《即食食品微生物含量指引》中的食物類別5。根據該指引，需氧菌落計數不適用於食物類別5的食物。

[3] 人：大腸桿菌含量（總數）為每克<20個菌落形成單位。

[4] 致病菌的檢測項目包括沙門氏菌類、金黃葡萄球菌、蠟樣芽胞桿菌、副溶血性弧菌和產氣莢膜梭狀芽胞桿菌。表三所列的樣本的副溶血性弧菌和產氣莢膜梭狀芽胞桿菌的含量均為每克<20個菌落形成單位。

[5] —：沙門氏菌類的檢測結果為沒有發現（在25克樣本內）。

[6] +：金黃葡萄球菌含量為每克<20個菌落形成單位。

[7] Λ：蠟樣芽胞桿菌含量為每克<1,000個菌落形成單位。

[8] 根據《即食食品微生物含量指引》的準則來評估樣本的微生物質素，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的水平，可能會危害食用人士的健康。

用的中式冷盤，食物安全中心已草擬《安全製作中式冷盤食物的業界指引》並會諮詢業界意見，完成後會派發和上載於食物安全中心的網頁供業界參考。

## 總結

根據《指引》所定的準則，是次研究的大部分中式冷盤樣本（89%）的微生物質素為A級（74%）或B級（15%）。約一成樣本的微生物質素較差（11個為C級，2個為D級），可能是由於食物在製作過程中處理不當，例如食物未經徹底煮熟、在煮熟後受到污染和長時間於室溫儲存等。為確保食物安

全，飲食界和消費者應經常保持良好的個人衛生和注意食物衛生。

## 食肆意見

「北京樓」（#99）表示於2009年12月委託了註冊化驗所對其雞絲粉皮進行測試，結果為金黃葡萄球菌含量少於每克10個菌落形成單位，微生物質素為A級。

「霸王山莊」（#102）指食物安全中心向其表示，該中心於2009年8月抽取的醉雞跟進樣本的細菌測驗結果令人滿意。

「利寶閣酒家」（#103）表示於2009年10月接到食物安全中心通知後，已即時

停賣燻蹄及通知各部門員工。該店亦已停止向外間購買現成食品以保障客人健康。

「鴻星海鮮酒家」（#110）表示於2009年12月委託了化驗所對其海蜇進行測試，檢出菌落總數（TPC）為每克65個菌落形成單位，微生物質素屬滿意。該酒家表示已提醒有關食物製作人員，亦將安裝獨立的濾水器處理冷盤以減少污染源頭。

「湘川滬大飯店」（#114）表示於2009年7月接到食物安全中心通知後決定停售香春皮蛋拌豆腐。



# 中式冷盤的配製過程與潛在微生物危害



一些中式冷盤食物，例如鹵製食品、海蜇和皮蛋豆腐等，其特性及製作過程可能令它們有潛在的微生物危害。

## 鹵製食品

鹵製或類似製作的食品，例如燻蹄、醉雞、五香牛肉、鹵水豬大腸和鹵水豆腐，主要製作步驟是將配料以味水（例如鹵水汁）或水烹煮，然後在味水中浸泡一段時間，以增加食物的味道。然而，烹煮的過程、味水的

微生物質素、浸泡和儲存的時間、溫度和環境，以及食物處理人員的個人衛生等因素有機會影響鹵製食品的微生物質素。

一些配料如肉類若未有徹底煮熟，微生物便可繼續生存。同時，微生物亦可透過其他途徑如生熟食物間的交叉污染而存在於已烹煮的食物。而已烹煮的食物長時間於室溫儲存亦可導致微生物大量繁殖。

此外，味水須妥善製作、處理及儲存，特別是翻用的味水。為確保食物安全，翻熱味水時應把味水煮沸並維持最少1分鐘。

另一方面，由於製作鹵製食品時可能

涉及一些經人手處理的步驟，若食物處理人員的個人衛生欠佳，皮膚上的細菌包括金黃葡萄球菌便有機會在製作時污染食物。

## 海蜇

一般製作海蜇冷盤時會先烹煮海蜇，然後以清水將海蜇冷卻及浸泡，並在食用前加入調味料。

若使用受污染的水來沖洗及浸泡海蜇，及/或未有將已烹煮的海蜇妥善儲存，有機會令微生物大量繁殖，因而影響製品的

## 細菌大檢閱

### 食物的微生物質素

根據《即食食品微生物含量指引》（下稱《指引》），食物的微生物質素可以其（一）衛生和（二）安全兩方面作評估。而食物的微生物質素可分為A級（滿意）、B級（可接受）、C級（不滿意。食肆應查究原因並加以改善）和D級（不可接受。可能會危害食用人士的健康）。

### （一）衛生質素

食物的衛生質素可從其需氧菌落計數及大腸桿菌含量（總數）反映出來。由於這兩項指標均不能直接用以衡量食物會否危害食用人士的健康，《指引》只為這兩項指標定下A級、B級及C級的含量限值。

### 需氧菌落計數

需氧菌落計數（aerobic colony count）

是指在培養基板上生長的菌落計數，包括天然存在及因污染而存在的細菌。需氧菌落計數經常被誤解為食物安全的指標。事實上，需氧菌落計數反映的是食物的衛生情況，一般與食物安全危害並無直接關係。如果儲存食物的溫度及時間控制不當，細菌數目便有機會隨着時間大幅增加，因此食物所含的需氧菌落計數超過《指引》訂明的數量，只代表製作有關食物的衛生情況有待改善。

### 指示微生物

指示微生物是指經挑選作為替代標記的細菌。大腸桿菌（*Escherichia coli*）是常用的指示微生物。利用細菌作為指標，主要作用是藉細菌含量反映食物的衛生情況。一般而言，食物含有大腸桿菌即表示食物直接或間接受到糞便污染，雖然不直接表示致病菌的存在，但反映其存在的可能性。

沙門氏菌較常見於家禽、禽蛋亦有機會受污染。

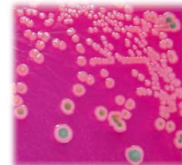


### （二）食物安全

食物的微生物安全狀況可以致病菌的含量來評估。致病菌是指可能會引致食物中毒的細菌，包括可在食物內釋出毒素的細菌，或使腸道受感染而令人發病的細菌。小部分的致病菌可以孢子的形式存在。孢子被一層厚壁保護，有耐熱、耐冷和耐化學物的特性，能夠抵受一般烹煮的熱力。《指引》為特定的致病菌訂下A級、B級、C級及D級的含量限值。

### 沙門氏菌類和副溶血性弧菌能以熱力消滅

沙門氏菌類（*Salmonella* spp.）是一組可在人類及動物腸道內存在的細菌。



菌。一般而言，沙門氏菌類較常見於牛肉、豬肉、家禽、奶類、蛋類等食物。受沙門氏菌類感染的症狀包括嘔心、

微生物質素。

## 皮蛋豆腐

製作皮蛋豆腐的過程一般涉及人手處理，部分未有經過烹煮的步驟，如處理不當，例如用了切生配料的刀來切皮蛋或雙手不清潔，食物便有機會受到微生物污染。

## 給消費者的建議

- ◆ 光顧衛生和可靠的持牌食肆。
- ◆ 盡快食用已購買的冷盤。
- ◆ 如非即時食用，應將冷盤保持在4°C或以下（例如存放於雪櫃內）。
- ◆ 長者、小童、孕婦及免疫力較低等高危人士，應小心選擇食物，尤其是高風險的食物，包括中式冷盤。



## 給飲食界的建議

- ◆ 向可靠的店舖購買原材料。
- ◆ 審慎估計每天各項菜式的需求量，以免配製過量。
- ◆ 預先計劃工作時間表，避免過早配製食物。
- ◆ 除了生吃的食物外，所有食物應徹底煮熟，即煮至中心溫度達75°C或以上至少30秒。
- ◆ 應用不同的用具，分開處理生的食物和經煮熟或即食食物。
- ◆ 最好用兩個雪櫃分開儲存生的食物和經煮熟或即食食物。如須把生的食物和經煮熟或即食食物儲存在同一雪櫃，應（1）以有蓋的

容器儲存食物，避免生的食物與經煮熟或即食的食物接觸；及（2）把經煮熟或即食的食物放在上格，生的肉類、家禽及海產放在下格，避免生的食物的汁液滴在經煮熟或即食的食物上。

◆ 將冷盤儲存在4°C或以下（例如存放於雪櫃內）。

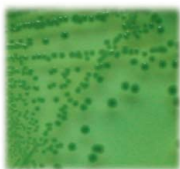
- ◆ 食物處理人員應保持個人衛生，包括（1）穿着清潔的淺色外衣或工作服。如在配製食物時弄污衣服，應把衣服更換或清洗；（2）處理食物前後及如廁後，以流動清水和梘液徹底清洗雙手20秒；（3）外露的傷口應貼上顏色鮮亮的防水膠布或戴上手套；（4）如患有或懷疑受到傳染病感染或出現病徵，例如腹瀉、嘔吐、發燒、咽喉痛或腹痛，應停止處理食物。



發燒、腹痛、腹瀉及嘔吐，這些徵狀在免疫力較低人士如嬰兒和長者身上會更為嚴重。由沙門氏菌類引致的急性症狀可持續1至2天或更久。

### 副溶血性弧菌

(*Vibrio parahaemolyticus*) 常見於海洋環境，通常在魚



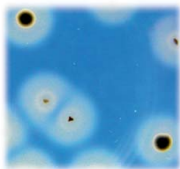
類及介貝類水產內發現，不過，其他食物亦可能因交叉污染而沾上這種致病菌；其症狀包括腹瀉、肚痛、噁心、嘔吐等，病情通常為輕微至普通，症狀可持續1至7天不等。

這兩種致病菌均可以在加熱過程中消滅。

## 金黃葡萄球菌可產生耐熱毒素

### 金黃葡萄球菌

(*Staphylococcus aureus*) 通常存在於人類的鼻孔、咽喉、頭髮



和皮膚，一般透過人類不適處理食物的

過程進入食物內，迅速繁殖並產生毒素。金黃葡萄球菌較容易被一般烹調方法消滅，但由於其毒素比較耐熱，故能存在於已煮熟的食物內並引致食物中毒。

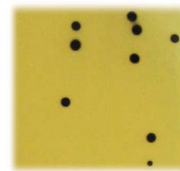
金黃葡萄球菌引起的食物中毒症狀通常很快出現（4小時內），包括急性嘔吐、腹瀉及肚痛，亦偶有出現虛脫的症狀。有關症狀通常只持續1至2天，但嚴重個案中的患者可能需要更長時間康復。

## 產氣莢膜梭狀芽胞桿菌和蠟樣芽胞桿菌可以孢子形式存在

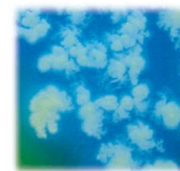
產氣莢膜梭狀芽胞桿菌 (*Clostridium perfringens*) 和蠟樣芽胞桿菌 (*Bacillus cereus*) 都是可透過孢子或繁殖細胞 (vegetative cell) 存在的致病菌。由於孢子有一層厚壁保護，能夠抵受熱力，故這兩種致病菌的孢子均能在烹煮過程中存活。食物如在烹煮後長時間儲存在室溫，孢子有機會發芽成為繁殖細胞，並大量生長。

產氣莢膜梭狀芽胞桿菌引起的食物

中毒主要是經由吃下大量繁殖細胞而令毒素在腸道中產生所引致。症狀為劇烈腹痛和急性腹瀉，患者通常可在24小時內康復，但部分人可能會持續出現輕微症狀。



蠟樣芽胞桿菌可引致兩類食物中毒：致吐型和致腹瀉型。



致吐型（即引致嘔吐）食物中毒是由在食物中預先形成的耐熱毒素所引起，症狀包括噁心和嘔吐等，部分人隨後更會有腹瀉。

致腹瀉型食物中毒是經由吃下的孢子或繁殖細胞在腸道中產生的毒素所引起，症狀是伴隨腹痛的水狀腹瀉。

這兩種食物中毒的病情一般輕微，不會持續超過24小時。

鳴謝：衛生防護中心公共衛生化驗服務處微生物部提供相片