

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。

7款甜品含菌量高 1款瑞士卷金黃葡萄球菌 含量不可接受



甜品不是小朋友的專利，也是很多大人的至愛，飯後一甜品更為一餐帶來完美滿足的感覺。

本會與食物安全中心合作測試市面上114個甜品的微生物質素，發現其中8個有問題：1款瑞士卷含金黃葡萄球菌的數量達至不可接受的水平，可能會危害食用人士的健康；7款甜品所含的需氧菌落計數超出有關指引訂明的數量，當中包括受歡迎的椰汁西米露、紅豆沙、芝麻糊、桂花糕，而1款腐竹糖水的需氧菌落計數為110萬個菌落形成單位，1款椰撻更含高達200萬個菌落形成單位！

撮要

- 搜集了114個在出售地點以低溫或室溫儲存的甜品作測試。
- 檢測了致病菌包括金黃葡萄球菌、蠟樣芽孢桿菌和沙門氏菌類，以及需氧菌落計數和大腸桿菌含量（總數）；再按測試結果評估樣本的整體微生物質素。
- 大部分樣本的微生物質素被評為A級（95個，83%）或B級（11個，10%），即滿意或可接受。
- 1款瑞士卷樣本被檢出致病菌金黃葡萄球菌，含量為每克50萬個菌落形成單位，被評為D級，表示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。
- 7個樣本被評為C級，表示這些樣本的微生物狀況欠理想，分別是1個椰撻、1個紅豆沙、1個腐竹糖水、1個芝麻糊、2個椰汁西米露和1個桂花糕，有關店舖應採取措施改善。

「甜品」泛指帶有甜味的小吃或甜食，是廣受市民歡迎的食品類別。本地的中式酒樓、西式餐廳及甜品專賣店等均有甜品供應。甜品種類繁多，有些是冷食，如芝士蛋糕 (cheese cake)，有些是熱食，如朱古力暖心蛋糕 (chocolate lava cake)；亦有一些可冷食或熱食，例如紅豆沙、西米露等中式糖水。

以往的研究發現一些冷食食物可能含較多細菌，以致其微生物質素較差，故是次研究主要搜集在出售地點以低溫或室溫儲存的甜品作測試，探討有關製品的微生物質素，藉以提高食物業界對製作甜品的衛生的關注。

測試樣本

是次測試的樣本為在出售地點以低溫或室溫儲存的甜品，但不包括冰凍甜點，例如雪糕。若食肆同時提供某種甜品的熱食和冷食兩個款式供消費者選擇，是次研究取樣時會選購冷食的款式作測試，舉例說，食肆同時有熱紅豆沙和凍紅豆沙出售，是次研究便會採用凍紅豆沙作測試。

在2010年9月至12月期間，食物安全中心職員以消費者身份從本港各個地區的不同食肆或零售點，搜集了四類共114個甜品樣本，分別為：

- 38個蛋糕及烘焙製品：包括芝士蛋糕、栗子蛋糕、朱古力蛋糕、瑞士卷、鮮果班戟、鮮果撻、蛋撻、椰撻
- 22個水果/果汁甜品：包括楊枝甘露、芒果布甸、芒果糯米糍、鮮果涼粉
- 34個中式糖水：包括紅豆沙、腐竹糖水、合桃糊、芝麻糊、燉奶、燉蛋、豆腐花、椰汁西米露
- 20個中式/泰式糕點：包括椰汁千層糕、桂花糕、白糖糕、糖不甩

測試項目

所有樣本於購買後即保存在4°C或以下，再送交衛生署衛生防護中心的公共衛

生化驗服務處，進行微生物化驗。

檢測項目包括用以顯示食物安全的致病菌含量，包括金黃葡萄球菌 (*Staphylococcus aureus*)、蠟樣芽胞桿菌 (*Bacillus cereus*) 及沙門氏菌類 (*Salmonella* spp.) 含量，以及用以顯示食物衛生質素的需氧菌落計數 (aerobic colony count) 和大腸桿菌 (*Escherichia coli*) 含量 (總數)。是次研究旨在探討市面出售的冷食甜品的微生物質素，不同樣本可能因原材料、配方、製作過程等因素而影響其微生物含量，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。

測試結果

九成樣本為 A 級或 B 級

106個樣本 (93%) 的微生物質素被評為A級 (95個，即83%) 或B級 (11個，即10%)，表示滿意或可接受，結果詳見表一。

安全情況：1 個樣本的金黃葡萄球菌含量不可接受 評為 D 級

「喜洋洋麵包西餅」的瑞士卷樣本 (#107)，金黃葡萄球菌含量為每克500,000個菌落形成單位，根據《即食食品

微生物含量指引》(下稱《指引》)，其微生物質素被評為D級，即不可接受，可能會危害食用人士的健康。

所有樣本未有發現沙門氏菌類 (以25克食物樣本計)，而大部分樣本的金黃葡萄球菌及蠟樣芽胞桿菌含量分別少於每克20個及1,000個菌落形成單位。

衛生情況：7 個樣本的需氧菌落計數偏高 評為 C 級

大部分適用樣本的需氧菌落計數少於每克100,000個菌落形成單位。有7個屬食物類別2的樣本的需氧菌落計數偏高，介乎每克150,000個至2,000,000個菌落形成單位不等，根據《指引》列明其所屬類別的需氧菌落計數限值，該7個樣本的微生物質素被評為C級，表示欠理想並需要改善。

上述樣本包括「豆豆麵包」的椰撻 (#108)、「發記甜品」的紅豆沙 (#109)、「金裝燉奶佬餐廳」的腐竹糖水 (#110)、「小樽甜品屋」的芝麻糊 (#111)、「娜娜甜品小食」的椰汁西米露 (#112)、「黎孖記糖水」的椰汁西米露 (#113) 和「金滿庭京川滬菜館」的杞子蘆薈桂花糕 (#114)，結果詳見表二。

高含量的需氧菌落計數並不代表進

蛋糕及烘焙製品



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。

即食食品指可在出售地點即時食用的食品，包括毋須烹煮或已經煮熟的食物，是次測試的甜品便屬於此類。

為協助詮釋及分析即食食品的微生物含量，食物安全中心於2002年制定了《即食食品微生物含量指引》（下稱《指引》），說明有關食物的微生物含量準則，用以顯示及評估食物的安全和衛生質素。食物安全中心在徵詢食品微生物安全專家小組的意見後，於2007年5月修訂《指引》。專家小組由學者、專業人士、政府部門代表組成。

評估微生物質素的準則

是次研究根據《指引》的準則（詳情見下表），利用各樣本中5項微生物含量的檢測結果，從安全及衛生角度評估樣本的微生物質素。

致病菌含量反映安全情況

金黃葡萄球菌、蠟樣芽胞桿菌和沙門氏菌類是致病菌。食物內致病菌的含量可用來評估食物是否可安全食用，而《指

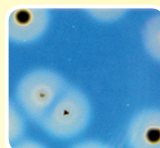
引》為不同致病菌設定滿意（A級）、可接受（B級）、不滿意（C級）及不可接受（D級）的含量限值。若有關致病菌的含量達到不可接受的水平（即D級），便表示可能危害食用人士的健康。

金黃葡萄球菌

金黃葡萄球菌通常存在於人類的鼻孔、咽喉、頭髮和皮膚，一般通過人類不適當處理食物的過程進入食物內，繼而迅速繁殖並產生毒素。金黃葡萄球菌較易被一般烹調方法所消滅，但其毒素卻較耐熱，以致毒素能存在於已煮熟的食物內。

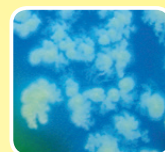
受污染的食物只要含約1微克由金黃葡萄球菌所產生的毒素，便可令進食者出現中毒病徵。當每克食物的金黃葡萄球菌含量超過100,000個菌落形成單位，便達至這個毒素含量。

由金黃葡萄球菌引起的食物中毒症狀通常在4小時內出現，包括急性嘔吐、腹瀉及肚痛，亦偶有虛脫症狀出現，通常只持續1至2天，但病情嚴重的患者可能需要更長時間康復。



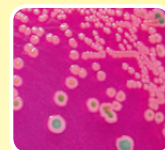
蠟樣芽胞桿菌

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。蠟樣芽胞桿菌可引致兩類食物中毒：致吐型（引致嘔吐）和致腹瀉型，病情一般輕微，不會持續超過24小時。



沙門氏菌類

沙門氏菌類是一組可在人類及動物腸道內存在的細菌。一般而言，沙門氏菌類較常見於蛋類和奶類等食物。受沙門氏菌類感染的症狀包括噁心、發燒、腹痛、腹瀉及嘔吐，其中急性症狀可持續1至2天或更久。



需氧菌落計數及大腸桿菌含量（總數）反映衛生質素

食物的衛生質素可從其需氧菌落計數及/或大腸桿菌含量（總數）反映出來。

需氧菌落計數是指在培養脂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。而大腸桿菌含量（總數）可反

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]
需氧菌落計數 [6]				
食物類別2	<10,000	10,000 - <100,000	≥100,000	不適用 △
食物類別3	<100,000	100,000 - <1,000,000	≥1,000,000	不適用 △
食物類別5 [7]	不適用	不適用	不適用	不適用 △
指示微生物（適用於所有食物類別）				
大腸桿菌含量（總數）	<20	20 - <100	≥100	不適用 △
致病菌（適用於所有食物類別）				
沙門氏菌類 [8]	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
金黃葡萄球菌	<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

* 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水平，可能會危害食用人士的健康。

△：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，因此這兩項指標下只定出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°C，48小時。

[7] 需氧菌落計數不適用於食物類別5的食物。

[8] 沙門氏菌類的微生物質素只分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。

映食物直接或間接受到糞便污染。兩者都是反映食物的衛生情況，一般與食物安全危害並無直接關係，不能直接用以衡量食物會否危害食用人士的健康。《指引》為這兩項指標設定滿意（A級）、可接受（B級）及不滿意（C級）的含量限值。

需氧菌落計數限值按食物類別而定

由於食物的需氧菌落計數會受不同因素影響，因此《指引》根據製造食物時使用的原材料、出售前採用的處理及加工的程序和程度，把食品分為五個類別，並為不同食物類別的需氧菌落計數定下相關限值。

是次研究中，不含乳製忌廉（dairy cream）的甜品樣本，包括蛋撻、椰撻及大部分中式糖水和中式/泰式糕點，屬於食物類別2；含乳製忌廉的甜品樣本，包括栗子蛋糕、朱古力蛋糕、瑞士卷，則是食物類別3；而其餘樣本，包括芝士蛋糕、豆腐花及含有新鮮水果的樣本（包括鮮果班戟/鮮果撻及含新鮮水果/果汁的甜品如楊枝甘露），則屬於食物類別5。

需氧菌落計數不適用於食物類別 5

根據《指引》，需氧菌落計數適用於食物類別2及3的食物，但不適用於食物類別5的食物。原因是食物類別5的食物，可能含有天然存在的或在製作過程中加入對身體無害的微生物，例如新鮮水果可能含有天然存在的細菌，而製作芝士時可能會加入含乳酸菌或其他對人體無害的微生物的發酵劑，因此這類食物的需氧菌落計數有機會較高，但並不代表其製作過程的衛生情況欠佳。換句話說，食物類別5的食物的需氧菌落計數，不適合用作反映其在處理及加工時的衛生情況，其衛生質素可透過大腸桿菌含量（總數）來評估。

鳴謝：衛生防護中心公共衛生化驗服務處
微生物部提供照片

水果 / 果汁甜品



中式糖水



食有關樣本會危害食用人士的健康，但可反映其製造及處理食物過程的衛生情況未如理想，有待改善。

所有樣本的大腸桿菌含量（總數）均少於每克20個菌落形成單位。

配製過程與潛在微生物危害

是次研究發現微生物質素分別為D級及C級的8個樣本中，以種類計，2個為烘焙製品（椰撻、瑞士卷），5個為中式糖水（椰汁西米露、紅豆沙、腐竹糖水、芝麻糊），1個為中式糕點（桂花糕）。這些甜品的特性及製作過程，可能令它們有潛在的微生物危害。

加熱處理後應妥善儲存

烘焙製品、大部分糖水（如紅豆沙、腐竹糖水、芝麻糊）及糕點均經高溫加工的步驟。一般而言，烘焙和烹煮的溫度及時間足以消滅微生物的繁殖細胞。然而，若有關製品沒有妥善儲存及處理，便有機會沾上並滋生微生物。舉例說，微生物可透過生熟食物間的交叉污染而存在於經高溫加工的食物，而長時間於室溫或危險溫度範圍內（4℃至60℃）儲存，亦可導致微生物大量繁殖。故此，在製作甜品時，採取食物安全措施十分重要。

表一：微生物質素評為A級或B級的甜品樣本 **

樣本編號 [1]	店鋪名稱 [2]	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) [3]			微生物質素 [7]
				需氧菌落計數 (食物類別) [4]	致病菌		
					金黃葡萄球菌 [5]	蠟樣芽胞桿菌 [6]	
蛋糕及烘焙製品							
芝士蛋糕							
1	面包新語	九龍黃大仙龍翔中心	美國芝士蛋糕	不適用	+	人	A
2	意粉屋	九龍九龍灣德福廣場	鮮製芝士餅(檸檬味)	不適用	+	人	A
3	Délifrance	新界東涌東薈城	意大利芝士餅	不適用	+	人	A
4	Fat Angelo's Italian Restaurant	香港灣仔胡忠大廈	意大利芝士餅	不適用	+	人	A
5	Häagen-Dazs	九龍尖沙咀亞太中心	德國芝士蛋糕	不適用	+	人	A
6	Italian Tomato Café	新界荃灣綠楊坊	意大利芝士餅	不適用	+	人	A
7	Le Bon Pain Bakery	九龍旺角皆寧大廈	木糠芝士蛋糕	不適用	+	人	A
8	Pacific Coffee Company	香港中環維德廣場	紐約芝士蛋糕	不適用	+	人	A
9	Sai Kung Café & Bakery	新界西貢金寶閣	意大利芝士餅	不適用	+	人	A
10	Yamazaki	新界元朗康德閣	意大利芝士餅	不適用	+	人	A
11	美心西餅	新界屯門卓爾居	日本芝士蛋糕	不適用	+	2,800	B
栗子蛋糕							
12	Das Gute	九龍九龍灣MegaBox	栗子蛋糕	98,000 (3)	+	人	A
13	UCC Coffee Shop	新界青衣青衣城	栗子蛋糕	240,000 (3)	+	人	B
朱古力蛋糕							
14	Cova Pasticceria Confetteria	九龍尖沙咀海洋中心	朱古力蛋糕	48,000 (3)	+	人	A
15	Patisserie Tony Wong	九龍九龍城富士商業大廈	朱古力蛋糕	820,000 (3)	+	人	B
瑞士卷							
16	聖安娜餅屋	香港國際機場航天廊	粒粒花生瑞士卷	*	+	人	A
17	聖羅蘭餅屋	新界葵涌國貿大樓	咖啡蛋卷	*	+	人	A
18	銀龍麵包專門店	新界粉嶺帝庭軒	瑞士卷	*	+	人	A
19	心思思麵包店	香港柴灣富怡花園	瑞士卷(原味)	1,400 (3)	+	人	A
20	煒成麵包餅店	新界大埔廣福里11號舖	瑞士卷	30,000 (3)	+	人	A
鮮果班戟/鮮果撻							
21	大班麵包西餅	新界屯門美恆大廈	香蕉班戟	不適用	+	人	A
22	車厘子餅店	新界天水圍天澤商場	鮮果撻	不適用	+	人	A
23	家家頌餅店	九龍黃大仙竹園商場	鮮果撻	不適用	+	人	A
24	皇室餅店	九龍大角咀千歲大廈	果撻	不適用	80	人	B
蛋撻							
25	百佳超級廣場	香港香港仔中心1期	蛋撻	*	+	人	A
26	板田麵包屋	新界將軍澳康盛花園商業中心	蛋撻	*	+	人	A
27	蛋撻王	九龍荔枝角宇晴匯	酥皮蛋撻	*	+	人	A
28	凱施餅店	九龍美孚新邨吉利徑5C號	蛋撻	*	+	人	A
29	龍珠餅店	香港銅鑼灣電氣道127號	蛋撻	*	+	人	A
30	檀島咖啡餅店	香港中環勵精中心	蛋撻	*	+	人	A
31	麵飽廊	新界大埔康樂園商業中心	蛋撻	*	+	人	A
32	Saint Etoile	九龍大角咀奧海城一期	杯杯蛋撻	*	+	人	A
33	V-8飽飽店	香港香港仔海怡半島海怡廣場(西翼)	蛋撻	*	+	人	A
34	VOle'	香港灣仔灣景中心	蛋撻	*	+	人	A
椰撻							
35	麵包城	新界馬鞍山富寶花園商場	椰撻	*	+	人	A
36	東京麵包餅店	新界沙田新翠邨商場	椰撻	1,400 (2)	+	人	A
水果/果汁甜品							
楊枝甘露							
37	健康工房	香港香港仔海怡半島海怡廣場(西翼)	楊枝甘露	不適用	+	人	A
38	甜嫂	香港西灣河永裕源大樓	楊枝甘露	不適用	+	人	A
39	親親甜品屋	九龍鑽石山百利軒	楊枝甘露	不適用	+	人	A
40	嚕糖	新界將軍澳寶盈花園	楊枝甘露	不適用	+	人	A
芒果布甸/芒果糯米糍							
41	利苑酒家	九龍觀塘創紀之城5期(apm)	香芒布甸	不適用	+	人	A
42	花園金閣酒家	新界葵涌葵興邨商場	香芒凍布甸	不適用	+	人	A
43	帝廷酒家	新界屯門屯門市廣場一期	芒果布甸	不適用	+	人	A
44	美心閣	香港國際機場離港層	芒果布甸	不適用	+	人	A
45	海港酒家	新界大埔新達廣場	芒果糯米糍	不適用	+	人	A
46	許留山	新界青衣青衣城	芒果糯米糍	不適用	+	人	A
47	陶源酒家	香港上環金龍中心	呂宋香芒凍布甸	不適用	+	人	A
48	嘉年華海鮮酒家	新界大埔富亨邨商場	芒果布甸	不適用	+	人	A

表一：微生物質素評為A級或B級的甜品樣本 ** (續)

樣本編號 [1]	店鋪名稱 [2]	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) [3]			微生物質素 [7]
				需氧菌落計數 (食物類別) [4]	致病菌		
					金黃葡萄球菌 [5]	蠟樣芽胞桿菌 [6]	
水果/果汁甜品							
芒果布甸/芒果糯米糍							
49	鳳城酒家	九龍旺角歐亞銀行大廈	芒果布甸	不適用	+	⋈	A
50	漢寶皇宮酒樓	九龍尖沙咀香港童軍總會	芒果布甸	不適用	+	⋈	A
51	潮客	新界上水水廣場	芒果布甸	不適用	+	⋈	A
52	潮樓	九龍旺角荷李活商業中心	香芒凍布甸	不適用	+	⋈	A
53	聯邦金閣酒家	香港北角港運城	芒果布甸	不適用	+	⋈	A
54	鴻星海鮮酒家	新界將軍澳將軍澳中心	芒果凍布甸	不適用	+	⋈	A
55	稻香	新界粉嶺碧湖花園	香芒凍布甸	不適用	20	⋈	B
鮮果涼粉							
56	佳記甜品	新界元朗置富中心	鮮果涼粉	不適用	+	⋈	A
57	甜品工房	香港北角健威坊	西瓜涼粉	不適用	+	⋈	A
58	翡翠拉麵小籠包	香港國際機場一號客運大樓	鮮果涼粉	不適用	+	⋈	A
中式糖水							
紅豆沙							
59	地茂館甜品	九龍九龍城福佬村道47號	紅豆沙	*	+	⋈	A
60	西貢滿記甜品	新界大嶼山昂坪市集	紅豆沙	*	+	⋈	A
61	甜不甩	新界屯門錦華花園	百合紅豆沙	*	+	⋈	A
62	糖百府	新界屯門彩華花園	紅豆沙	*	+	⋈	A
63	寶堡甜品	香港鴨脷洲大街43號	紅豆沙	*	+	⋈	A
腐竹糖水							
64	明師傅甜品	新界荃灣眾安街136號	腐竹雞蛋糖水	*	+	⋈	A
65	金滿堂甜品	九龍九龍城城南道6號	腐竹糖水	*	+	⋈	A
66	彩虹甜品屋	新界上水馬會道154號	腐竹糖水	*	+	⋈	A
67	福元湯園	香港北角利都樓	腐竹糖水	*	+	⋈	A
68	魔法甜品屋	新界粉嶺花都廣場	腐竹雞蛋薏米糖水	*	+	⋈	A
69	陽光甜品	新界大埔南盛閣	腐竹糖水	16,000 (2)	+	⋈	B
合桃糊/芝麻糊							
70	杏花樓	香港國際機場二號客運大樓	石磨合桃糊	*	+	⋈	A
71	泛后甜品	新界天水圍新北江商場第一期	芝麻糊	*	+	⋈	A
72	松記糖水店	九龍深水埗天悅廣場	芝麻糊	*	+	⋈	A
73	甜品莊	新界青衣翠怡花園商場	芝麻糊	*	+	⋈	A
74	荷蘭糖水	香港西環荷蘭街1F號	芝麻糊	*	+	⋈	A
75	源記	香港西環正街32號	芝麻糊	*	+	⋈	A
76	大良八記	九龍太子西洋菜南街230號	首烏芝麻糊	14,000 (2)	+	⋈	B
77	聰嫂私房甜品	新界將軍澳新都城第一期	芝麻糊	64,000 (2)	+	⋈	B
燉奶/燉蛋							
78	石磨坊甜品屋	新界元朗昌發大廈	蛋白燉鮮奶	*	+	⋈	A
79	甜館	新界馬鞍山新港城第一期	燉蛋	*	+	⋈	A
80	澳洲牛奶公司	九龍佐敦白加士街47至49號	蛋白燉奶	*	+	⋈	A
豆腐花							
81	人和荳品廠	九龍觀塘輔仁街93號	豆腐花	不適用	+	⋈	A
82	千口甘甜品屋	香港大坑施弼街4號	豆腐花	不適用	+	⋈	A
83	豆漿大王	新界大埔昌運中心商場	豆腐花	不適用	+	⋈	A
84	蓮園甜品	香港大坑成和道61號	豆腐花	不適用	+	⋈	A
85	糖朝	九龍尖沙咀彩星集團大廈	豆腐花	不適用	+	⋈	A
86	公和荳品	九龍旺角山東街38號	豆腐花	不適用	+	3,000	B
87	珍寶鮮豆漿	九龍深水埗荔枝角道314號	豆腐花	不適用	+	7,100	B
中式/泰式糕點							
椰汁千層糕							
88	金不換泰國餐廳	新界荃灣荃灣廣場	椰汁千層糕	*	+	⋈	A
89	金寶泰國菜館	九龍九龍城衙前墘道15號	千層糕	*	+	⋈	A
90	泰簡單	香港銅鑼灣總統戲院	千層糕	*	+	⋈	A
91	御泰坊	九龍觀塘創紀之城第五期(apm)	千層糕	*	+	⋈	A
92	嘉豪酒家	香港香港仔華富邨一邨城市中心	椰汁千層糕	*	+	⋈	A
93	i thai restaurant	新界沙田新城市廣場	千層糕	*	+	⋈	A
94	同心泰國菜館	九龍九龍城打鼓嶺道5號	椰汁千層糕	3,600 (2)	+	⋈	A

中式 / 泰式糕點



徹底清潔雙手才處理食物

是次測試的所有樣本中，微生物質素唯一被評為D級的是一款瑞士卷。製作瑞士卷時，烘焙過程後往往涉及人手工序，例如在蛋糕片上塗上忌廉然後捲成卷狀。若食物處理人員的個人衛生欠佳，例如製作食物時未有徹底清潔雙手，皮膚上的細菌（包括金黃葡萄球菌）便有機會污染食

物，再加上長時間於室溫儲存，細菌便可以迅速繁殖，影響食物的微生物質素，而金黃葡萄球菌更可以在食物中產生毒素。

使用清潔食水處理即食食物

測試樣本中有兩個椰汁西米露，其微生物質素都被評為C級。

製作椰汁西米露時，一般會先烹煮西

米，然後以冷水冷卻或沖洗西米，再加入椰汁食用。若使用受污染的水來處理即食西米，或未有將已烹煮的椰汁西米露妥善儲存，便有機會令微生物大量繁殖。

跟進樣本檢測結果滿意

對於是次微生物質素被評為D級的樣本，食物安全中心已向「喜洋洋麵包西餅」（#107）發出衛生建議及警告信，而有關店舖亦表示暫時停售瑞士卷。因應上述情況，食物安全中心其後從該店舖抽取另一款蛋糕樣本（朱古力忌廉蛋糕）跟進化驗，結果滿意。食物安全中心表示，若發現有關店舖重售瑞士卷，會再作跟進化驗。為了令消費者適時地獲得食物安全資訊，上述測試結果已於食物安全中心2011年1月發出的 2010年12月《食物安全報告》中公布。

至於是次微生物質素被評為C級的樣

表一：微生物質素評為A級或B級的甜品樣本 **（續）

樣本編號 [1]	店鋪名稱 [2]	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) [3]			微生物 質素 [7]
				需氧菌落計數 (食物類別) [4]	致病菌		
					金黃葡萄球菌 [5]	蠟樣芽孢桿菌 [6]	
中式/泰式糕點							
桂花糕							
95	上海小南國	香港銅鑼灣時代廣場	桂花拉糕	*	+	+	A
96	客家好棧	九龍黃大仙黃大仙中心	桂花水晶魚	*	+	+	A
97	夏麵館	新界將軍澳東港城	桂花糕	*	+	+	A
98	富臨漁港/轄臨門酒家	九龍黃大仙新光中心	杞子桂花糕	*	+	+	A
99	豪庭海鮮酒家	香港香港仔嘉禾街2至12號	桂花糕	*	+	+	A
100	彩福皇宴 ◇	九龍佐敦莊士倫敦廣場	桂花糕	3,000 (2)	+	+	A
101	上海軒京川滬菜館	新界荃灣荃新天地2期	杞子桂花糕	4,000 (2)	+	+	A
102	紫荊大酒樓	新界屯門屯門鄉事會路126號	桂花糕	6,600 (2)	+	+	A
103	明星海鮮酒家	九龍深水埗大埔道168-178號	宮廷桂花糕	17,000 (2)	+	+	B
白糖糕/糖不甩							
104	名都酒樓	香港金鐘統一中心	白糖糕	*	+	+	A
105	錦記糖水	新界天水圍俊宏軒廣場	糖不甩	*	+	+	A
106	翰騰閣	九龍九龍塘又一城	糖不甩	*	+	+	A

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。若食肆同時提供某種甜品的熱食和冷食兩個款式供消費者選擇，是次研究取樣時會採用冷食的款式作測試，舉例說食肆同時有熱紅豆沙和凍紅豆沙出售，是次研究便會採用凍紅豆沙作測試。

[1] 同種類的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多寡或英文字順序排列。

[2] ◇：該食肆表示已於今年1月1日易名為「饗宴」。

[3] 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)均為每克<20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。

[4] *：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。食物類別5的衛生質素可從其大腸桿菌含量(總數)反映出來。而有關食物樣本的大腸桿菌含量(總數)均為每克<20個菌落形成單位。

(2)或(3)：該食物樣本在是次研究被歸入上述指引中的食物類別2或食物類別3。

[5] +：金黃葡萄球菌含量為每克<20個菌落形成單位。

[6] +：蠟樣芽胞桿菌含量為每克<1,000個菌落形成單位。

[7] 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。

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	豆豉麵包	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	黎仔記糖水	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。

本,食物安全中心已向有關店舖發出衛生建議,而隨後抽取作跟進的樣本化驗結果滿意。

為協助飲食業界在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用的甜品,食物安全中心已草擬《安全製作甜品的業界指引》並正諮詢業界意見,完成後將派發給業界及上載於該中心網頁供業界參考。

給消費者的建議

- 光顧衛生和可靠的持牌食肆。
- 盡快食用已購買的甜品。
- 如非即時進食,應將甜品保持在4°C或以下,例如存放於雪櫃。

給飲食業界的建議

- 向可靠的店舖購買原材料。
- 審慎估計每天各項甜品的需求量,

以免配製過量。

- 預先計劃工作時間表,避免過早配製甜品。
- 製作冷食甜品時,在烹製後應盡快把甜品冷卻及冷存。經冷卻後的甜品,如放在室溫超過4小時,應立即棄掉。
- 避免交叉污染,例如用不同用具分開處理生的食物和經煮熟或即食食物。
- 食物處理人員應保持個人衛生,例如徹底清潔雙手才處理食物、保持衣物清潔、患有傳染病或出現傳染病徵時停止處理食物等。

總結

根據《指引》所定的準則,是次研究的大部分甜品樣本的微生物質素被評為A級或B級。8個樣本的微生物質素較差,可能是由於食物製作過程中處理及儲存不當,例如在烹煮後受到污染和長時間於室溫儲存,導致

食物受微生物污染並大量繁殖。為確保食物安全,飲食業界和消費者都應經常保持良好的個人衛生和注意食物衛生。

食肆意見

「聰嫂私房甜品」(#77)表示其發出的收據清楚列明有關糖水須於1小時內享用,以確保消費者能品嘗品質佳、美味及健康的糖水。

「金滿庭京川滬菜館」(#114)表示是次測試結果實屬意外,只是一次性的個案。其公司亦立即與有關部門跟進,確保杞子蘆薈桂花糕及所有食物必須已高溫處理,確保衛生。而食物安全中心的人員第二次抽取其公司的杞子蘆薈桂花糕樣本測試,結果含菌量並無超標,表示其公司的杞子蘆薈桂花糕合乎標準。

