

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，索償一切損失及律師費用。



大規模 飯麵衛生測試

經濟不景，出外用膳仍是豐儉由人，由傳統的燒味飯、快餐店的豬扒飯、粥粉麵店熱賣的魚蛋河和牛腩麵、年青人酷愛的壽司和魚生飯，以至咖啡店的肉醬意粉、酒樓的揚州炒飯等，中西美食各有捧場客。不論平貴，食物的衛生和安全仍是首要重點。

本會聯同食物安全中心進行即食飯麵製品的微生物質素研究，測試了114款飯麵製品樣本的細菌含量，以探討有關製品的微生物質素，及藉此提高食物業界對製作飯麵製品的衛生水平的關注。

食物內微生物的規管

本港《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。

食物安全中心制定了《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。這些食品可以是未經烹煮或已經煮熟的，燙熱或冰凍的，且毋須再經加熱處理（包括翻熱）便可食用的食品。

測試樣本

樣本由食物安全中心職員以一般市民身份搜集。在2008年7月至9月期間，從本港不同地區的不同食肆，包括獨立及連

鎖店舖、中式/西式/日式餐廳、快餐店、茶餐廳、麵檔及超級市場等，搜集了114個即食飯麵樣本，包括一般供熱食及冷食的製品。

測試方法和項目

所有樣本在購買後保存在4℃或以下，並在4小時內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。

檢驗項目包括需氧菌落計數、大腸桿菌含量（總數）、金黃葡萄球菌及蠟樣芽胞桿菌的含量；根據這四個項目所得的結果評估樣本的微生物質素。

這次研究旨在探討市面出售的飯麵製品的微生物質素，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

撮要

◆ 檢驗了114個飯麵製品樣本，測試項目包括需氧菌落計數、大腸桿菌含量（總數）、金黃葡萄球菌及蠟樣芽胞桿菌的含量；另外，根據這四個項目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（89%），小部分為B級（8%）。

◆ 另外，4個樣本的微生物質素為C級（4%），分別是3個壽司/手卷和1個冷麵；表示樣本的微生物狀況屬不滿意，有關食肆應採取措施改善。

表一：評估即食食品微生物質素的微生物含量限值 *

	微生物質素評級 (每克食物樣本的菌落形成單位 [1])			
	A級 [2]	B級 [3]	C級 [4]	
需氧菌落計數 [6]				
食物類別 2 (如麵食)	<10,000	10,000 - <100,000	≥100,000	
食物類別 3 (如米飯、魚及魚子刺身/壽司)	<100,000	100,000 - <1,000,000	≥1,000,000	
食物類別 4 (如魚及魚子以外的其他刺身)	<1,000,000	1,000,000 - <10,000,000	≥10,000,000	
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	
致病菌 (適用於所有食物類別)				
	A級 [2]	B級 [3]	C級 [4]	D級 [5]
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

註

* 根據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)是量度活細菌數目的單位。

[2] A級：食物樣本的微生物狀況令人滿意。

[3] B級：食物樣本的微生物狀況未達滿意水平，不過仍可接受，可供人食用。

[4] C級：食物樣本的微生物狀況令人不滿意，食物業處所持牌人應查究原因，並採取措施改善。

[5] D級：食物樣本的微生物狀況不可接受。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。

[6] 限值按食物類別而定；菌落培育環境：30℃，48小時。

含量；因此測試結果只反映該抽取樣本，而非有關零售點的所有製品的微生物質素。

微生物含量限值

根據食物安全中心制定的《指引》中，有關需氧菌落計數、大腸桿菌含量(總數)、金黃葡萄球菌及蠟樣芽胞桿菌的含量限值，評估樣本的微生物質素(見表一)。

需氧菌落計數用以顯示食物的衛生情況，如果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，因此高含量的需氧菌落計數代表製作有關食物的衛生情況有待改善。

根據《指引》，在評估需氧菌落計數時，米飯和麵食分別按食物類別3及2的限值來評估其衛生情況。在這項研究中，大部分飯麵製品樣本分別納入食物類別3及2來評估。由於是次研究的飯麵樣本中，有些含有其他不同配料，而且不同樣本在出售前採用的處理及加工程序可能有差別，因此有些樣本被納入不同食物類別作評估。例如部分魚生飯及壽司樣本含有魚及魚子以外的其他刺身，根據《指引》，魚及魚子以外的其他

刺身屬食物類別4，因此有關的魚生飯及壽司樣本被納入食物類別4來評估。又例如部分麵食含有肉片，根據《指引》，肉片屬食物類別3，因此有關的麵食樣本被納入食物類別3來評估。

飯類製品測試結果

測試了38個一般供熱食及19個一般供冷食的飯類製品樣本。根據《指引》就即食食品微生物質素的分類，大部分飯類樣本(95%)的微生物質素為A級(88%)或B級(7%)，即令人滿意或可接受(見表二)。

測試發現，大部分飯類樣本的需氧菌落計數少於每克1,000,000個菌落形成單位。

然而，2個樣本—「豐日本料理三文魚手卷」(#A49)及「赤川日本料理鰻魚壽司」(#A57)的需氧菌落計數分別為每克1,600,000及2,000,000個菌落形成單位。按《指引》食物類別3的限值，上述樣本的微生物質素為C級，微生物狀況屬不滿意。高含量的需氧菌落計數雖不代表進食有關樣本會危害食用人士的健康，但反映了製造及處理食物的過程有待改善。

至於另一個壽司樣本，「五十嵐日本料理花之戀」(#A48)，金黃葡萄球菌含量為每克510個菌落形成單位。根據《指引》，其微生物質素為C級，反映該樣本的微生物安全水平欠理想，製造及處理食物的過程有待改善。

其餘樣本的金黃葡萄球菌含量均少於每克20個菌落形成單位。

另外，所有飯類樣本的大腸桿菌含量(總數)和蠟樣芽胞桿菌含量均分別少於每克20個及1,000個菌落形成單位。

壽司配製過程潛在較高危害

測試發現，壽司製品的微生物質素較參差，可能是與壽司本身及其配製過程的特點有關。

首先，除了米飯以外，部分壽司的材料未經烹煮和加熱便食用，而經烹煮的材料在食用前通常不會再重新加熱。若儲存壽司的溫度不當，可導致微生物大量繁殖。

其次，配製壽司的過程可能涉及許多經人手處理的步驟，因此食物處理人員的個人衛生可能影響製品的衛生質素，例如食物處理人員皮膚上的細菌包括金黃葡萄

表二：整體樣本的微生物含量數目分布

微生物含量 (每克食物樣本的菌落形成單位)								微生物質素評級 (A級或B級)
<20	20 - <100	100 - <1,000	1,000 - <10,000	10,000 - <100,000	100,000 - <1,000,000	≥ 1,000,000		
飯類樣本 (共57個)								110 (96%)
需氧菌落計數	33		9	7	5	3 ▲		
大腸桿菌含量(總數)	57	0	0	0	0	0		
金黃葡萄球菌	56	0	1 ▲	0	0	0		
蠟樣芽胞桿菌	57		0	0	0	0		
麵類樣本 (共57個)								56 (98%)
需氧菌落計數	44		7	5	1 ❖	0		
大腸桿菌含量(總數)	56	0	1 ❖	0	0	0		
金黃葡萄球菌	57	0	0	0	0	0		
蠟樣芽胞桿菌	57		0	0	0	0		
註	# 整體樣本數目：飯類共57個、麵類共57個，總數114個。 ▲ 3個壽司/手卷樣本的需氧菌落計數分別為每克1,000,000、1,600,000及2,000,000個菌落形成單位，而其中1個壽司樣本的金黃葡萄球菌含量為每克510個菌落形成單位，該3個樣本的整體微生物質素為C級。							
	❖ 該冷麵樣本的需氧菌落計數為每克380,000個菌落形成單位，而大腸桿菌含量（總數）為每克400個菌落形成單位，整體微生物質素為C級。							

球菌有機會在製作時污染食物。

第三，一般壽司飯會以醋來酸化，理論上，將酸鹼值降低至適當水平能抑制大部分致病菌的生長、發芽及產生毒素。然而，若壽司飯的酸鹼值不夠低，或把未經妥善酸化的壽司飯長時間置於室溫，亦有機會讓細菌大量生長，增加壽司製品的微生物風險。

麵類製品測試結果

測試了38個一般供熱食及19個一般供冷食的麵類製品樣本。根據《指引》的分類，大部分麵類樣本(98%)的微生物質素為A級(89%)或B級(9%)(見表二)。

大部分麵類樣本(98%)的需氧菌落計數及大腸桿菌含量(總數)分別少於每克100,000個及20個菌落形成單位；只有1個冷麵樣本，「小金井日本料理綠茶冷麵」(#B46)的需氧菌落計數為每克380,000個菌落形成單位，而大腸桿菌含量(總數)為每克400個菌落形成單位，根據《指引》，其微生物質素為C級。雖然食物含有大腸桿菌並不代表致病菌的存在，但卻表示有關樣本直接或間接受到糞便污染，有存在致病

熱食飯類樣本



冷食飯類樣本



表三 A：各項飯類製品的檢測結果

樣本編號	店舖名稱	店舖地址	食品名稱	微生物含量 (每克食物樣本的菌落形成單位)				微生物 質素評級 [1]
				需氧菌落 計數	指示微生物	致病菌		
					大腸桿菌含量(總數)	金黃葡萄球菌	蠟樣芽胞桿菌	
一般供熱食的飯類製品								
燒味/滷味飯								
A1	好彩海鮮酒家	九龍觀塘創紀之城一期	燒鵝飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A2	惠康	香港香港仔華富一邨商場	叉燒飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A3	越華快餐店	新界西貢福民路金寶閣	切雞飯	1,600	<20	<20	<1,000	A
A4	大興燒味餐廳	香港皇后大道中	叉燒飯	180,000	<20	<20	<1,000	B
牛肉飯								
A5	吉野家	九龍旺角朗豪坊	和風牛肉飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A6	翠華餐廳	新界荃灣兆和街	沙爹牛肉飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
豬扒/豬柳飯								
A7	大利茶餐廳	新界屯門時代廣場商場	豬扒飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A8	大家樂	新界青衣城	粟米豬柳飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A9	美心快餐	新界元朗廣場	焗豬扒飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A10	華潤萬家	九龍土瓜灣欣榮花園	鮮茄豬扒飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A11	City'super	九龍尖沙咀海港城	炸蝦豬扒飯	15,000	<20	<20	<1,000	A
排骨飯								
A12	吉之島 (大滬人家)	香港鯉魚涌康怡廣場	鎮江骨飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A13	百佳	九龍黃大仙龍翔中心	酸甜排骨飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A14	海港燒鵝海鮮酒家	新界大埔超級城	鳳爪排骨飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A15	萬興茶餐廳	香港跑馬地昌明街	排骨飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A16	怡苑海鮮酒家	新界沙田隆亨邨隆亨商場	排骨飯	3,200	<20	<20	<1,000	A
A17	新成茶餐廳	新界上水新成路	豉椒排骨飯	11,000	<20	<20	<1,000	A
西炒飯								
A18	順興茶餐廳	九龍九龍城衙前圍道	西炒飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A19	新釗記粥麵家	香港德輔道中德祐大廈	西炒飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
揚州炒飯								
A20	上海婆婆	新界屯門市廣場一期	揚州炒飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A21	君城酒樓	新界大埔鄉事會街寶蓮樓	揚州炒飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A22	金紫荊	香港會議展覽中心	揚州炒飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A23	紫荊大酒樓	新界將軍澳寶林邨街市大廈	揚州炒飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A24	新加坡餐廳	九龍深水埗元洲邨商場	揚州炒飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A25	銀生茶餐廳	新界沙田禾寮坑	揚州炒飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
福建炒飯								
A26	大榮華	新界元朗安寧路冠煌樓	福建炒飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A27	合時小廚	香港筲箕灣道麗灣大廈	特式福建炒飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A28	明星海鮮酒家	新界葵涌和宜合道	迷你福建炒飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A29	金滿樓海鮮酒家	香港香港仔南寧街	福建炒飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
海鮮炒飯								
A30	沙嗲王	九龍觀塘裕民坊裕華大廈	XO醬海鮮炒飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A31	風月堂	九龍旺角亞皆老街	和風帶子炒飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A32	意粉屋	新界東涌東薈城	意式海鮮炒飯	3,200	<20	<20	<1,000	A
A33	必勝客	新界上水廣場	西班牙海鮮炒飯	6,400	<20	<20	<1,000	A
其他熱食飯類								
A34	大快活	九龍石硤尾邨	鮮原茄鴛鴦扒飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A35	肯德基	新界東涌東薈城	家鄉雞皇飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A36	南翔饅頭店	新界荃灣綠楊坊	蝦仁雞火炒飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A37	裕滿人家	九龍黃大仙慈雲山中心	鴛鴦炒飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A38	廣東茶居	九龍尖沙咀海港城港威商場	蟹肉瑤柱蛋白炒飯	<1,000	<20	<20	<1,000	A
一般供冷食的飯類製品								
炸蝦卷								
A39	元氣壽司	新界荃灣荃錦購物商場	炸蝦卷	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A40	白木屋樂屋	九龍九龍灣MEGABOX	炸蝦壽司卷	1,800	<20	<20	<1,000	A
A41	前田町壽司和食	新界青衣美景花園	炸蝦卷	4,600	<20	<20	<1,000	A
A42	和民居食屋	新界大埔超級城	炸蝦卷	7,600	<20	<20	<1,000	A
腐皮壽司								
A43	北海道活壽司	九龍旺角創興廣場	腐皮壽司	<1,000	<20	<20	<1,000	A
A44	目黑壽司	九龍黃大仙慈雲山中心	腐皮壽司	140,000	<20	<20	<1,000	B
三文魚手卷/花之戀								
A45	千両	香港中環國際金融中心商場	三文魚手卷	5,400	<20	<20	<1,000	A
A46	新明星迴轉壽司	新界元朗富達廣場	三文魚手卷	14,000	<20	<20	<1,000	A
A47	羽壽司	香港西灣河筲箕灣道金寶大廈	三文魚手卷	61,000	<20	<20	<1,000	A
A48	五十嵐日本料理	新界將軍澳南豐廣場	花之戀	1,000,000	<20	510	<1,000	C
A49	豐日本料理	九龍土瓜灣海悅豪庭	三文魚手卷	1,600,000	<20	<20	<1,000	C
魚生飯								
A50	Cafe 百瀧	新界沙田新城市廣場1期	三文魚刺身飯	2,800	<20	<20	<1,000	A
A51	明將迴轉壽司餐廳	新界屯門卓爾居	雜錦魚生飯	93,000	<20	<20	<1,000	A
A52	魚一丁刺身居酒屋	九龍尖沙咀海港城海運大廈	北海道雜錦魚生飯	290,000	<20	<20	<1,000	A
鰻魚壽司								
A53	和亭日本料理	九龍深水埗西九龍中心	鰻魚壽司	21,000	<20	<20	<1,000	A
A54	峰壽司	香港灣仔白沙道	燒鰻魚壽司	84,000	<20	<20	<1,000	A
A55	河合居	新界東涌東薈城	一本穴子壽司	130,000	<20	<20	<1,000	B
A56	福緣日本料理	香港香港仔大道	燒鰻魚壽司	160,000	<20	<20	<1,000	B
A57	赤川日本料理	新界粉嶺牽晴間	鰻魚壽司	2,000,000	<20	<20	<1,000	C
註	[1] 根據食品安全中心制定的《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。							
	A級：食物樣本的微生物狀況令人滿意。							
	B級：食物樣本的微生物狀況未達滿意水平，不過仍可接受，可供人食用。							
					C級：食物樣本的微生物狀況令人不滿意，食物業處所持牌人應查究原因，並採取措施改善。			
					D級：食物樣本的微生物狀況不可接受。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。			

表三 B：各項麵類製品的檢測結果

樣本編號	店鋪名稱	店鋪地址	食品名稱	微生物含量 (每克食物樣本的菌落形成單位)				微生物質素評級 [1]
				需氧菌落計數	指示微生物	致病菌		
					大腸桿菌含量(總數)	金黃葡萄球菌	蠟樣芽胞桿菌	
一般供熱食的飯類製品								
魚蛋河								
B1	東記粉麵	九龍觀塘輔仁街	魚蛋河	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B2	添樂園	九龍九龍城福佬村道	魚蛋河	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B3	魚米家魚湯米線大王	香港皇后大道中皇后中心	魚蛋河	26,000	<20	<20	<1,000	B
牛腩麵								
B4	好好粥麵	新界大埔太和邨太和商場	原汁牛筋腩撈麵	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B5	池記雲吞麵家	香港銅鑼灣波斯富街	坑腩撈麵	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B6	蘭州拉麵皇	新界荃灣兆和街	牛腩湯拉麵	<1,000	<20	<20	<1,000	A
雞扒意粉								
B7	扒王之王	九龍旺角朗豪坊	雞扒意粉	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B8	和谷茶餐廳	香港北角七姊妹道	雞扒湯意粉	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B9	花園餐廳	新界將軍澳都會駅商場	雞扒意粉	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B10	椰林閣餐廳	九龍黃大仙啟德花園第2期商場	黑椒雞扒意粉	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B11	維苑餐廳	新界青衣長發商場	雞扒配意粉	<1,000	<20	<20	<1,000	A
牛丸麵/河								
B12	又一泰	九龍九龍塘又一城商場	牛丸湯河	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B13	大雲吞麵食	新界元朗西菁街富盛大廈	牛丸麵	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B14	台灣牛肉麵	香港國際機場客運大樓	牛丸麵	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B15	利賓茶餐廳	新界屯門中央廣場	牛丸麵	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B16	金不換泰國餐廳	九龍尖沙咀海港城海運大廈	牛丸湯河	<1,000	<20	<20	<1,000	A
上海炒麵								
B17	今福上海菜館	新界天水圍嘉湖新北江商場一期	上海粗炒	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B18	王家沙	香港香港仔中心第5期	上海粗炒	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B19	金滬庭京川滬菜館	新界東涌東薈城	上海粗炒	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B20	翡翠拉麵小籠包	九龍九龍灣德福廣場	上海炒粗麵	<1,000	<20	<20	<1,000	A
豉油王炒麵								
B21	六福菜館	新界西貢市場街	豉油王炒麵	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B22	世興茶餐廳	九龍九龍城獅子石道	豉油王炒麵	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B23	帝廷酒家	新界屯門市廣場一期	豉油王炒麵	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B24	海皇粥店	新界馬鞍山頌安商場	豉油王炒麵	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B25	海景粥店茶餐廳	九龍旺角亞皆老街	豉油王炒麵	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B26	新昌運茶餐廳	新界大埔安慈路昌運中心	豉油王炒麵	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B27	新荔苑茶餐廳	新界葵涌盈暉台家居城	豉油王炒麵	1,400	<20	<20	<1,000	A
B28	客家好棧	新界上水廣場	豉油炒麵	1,600	<20	<20	<1,000	A
B29	鴻星海鮮酒家	新界荃灣青山公路中國染廠大廈	豉油王銀芽炒麵	25,000	<20	<20	<1,000	B
肉醬意粉								
B30	Déifrance	香港灣仔港灣道新鴻基中心	肉醬意粉	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B31	Pokka Cafe	香港太古城海天花園	焗腸仔肉醬意粉	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B32	UCC Cafe Ferie	香港中環新紀元廣場	肉醬意粉	<1,000	<20	<20	<1,000	A
其他熱食麵食								
B33	Oliver's Super Sandwiches	九龍九龍塘又一城商場	鮮蝦露筍意大利粉	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B34	Strawberry Forever	新界沙田連城廣場	龍利魚烏冬	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B35	一品螞蟻	九龍鑽石山荷里活廣場	X.O 醬蟹柳雞絲炒烏冬麵	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B36	生活知味	香港薄扶林置富花園	花枝丸米粉	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B37	味千拉麵	新界上水新都廣場	北海道帶子拉麵	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B38	紅螞蟻	九龍尖沙咀亞士厘道	芝士汁焗鮮白菌煙肉意大利粉	<1,000	<20	<20	<1,000	A
一般供冷食的麵類製品								
綠茶冷麵/冷素麵								
B39	板長壽司	香港灣仔軒尼詩道W SQUARE	綠茶冷麵	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B40	熊亭新和風駅	香港中環威靈頓街翡翠中心	綠茶冷麵	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B41	板前壽司	香港國際機場航天廊	綠茶冷麵	1,800	<20	<20	<1,000	A
B42	赤板百人一朱日本料理	新界荃灣愉景新城購物商場	綠茶冷麵	4,800	<20	<20	<1,000	A
B43	加太賀日式和風料理	九龍紅磡崇潔街	綠茶冷麵	16,000	<20	<20	<1,000	B
B44	元綠壽司	香港香港仔利港中心	冷素麵	20,000	<20	<20	<1,000	B
B45	壽司亭	新界元朗開心廣場	綠茶冷麵	67,000	<20	<20	<1,000	B
B46	小金井日本料理	新界將軍澳新都城商場第一期	綠茶冷麵	380,000	400	<20	<1,000	C
冷烏冬								
B47	HIP SUSHI	新界沙田新城市廣場1期	稻庭冷烏冬	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B48	S.F.B.	九龍觀塘創紀之城五期(APM)	稻庭冷烏冬	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B49	一壽司	九龍旺角雅蘭中心	手造稻庭冷烏冬	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B50	赤丸製麵所	新界青衣城	赤丸冷烏冬	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B51	富山和食料理屋	新界大埔翠樂街菁泉雅居	稻庭烏冬	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B52	和花亭	新界上水廣場	冷烏冬	1,400	<20	<20	<1,000	A
B53	惠比壽	新界屯門錦華花園商場	稻庭冷烏冬	8,400	<20	<20	<1,000	A
其他冷麵								
B54	大盛日本料理	九龍新蒲崗越秀廣場	中華冷麵	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B55	別府駅前拉麵	香港杏花邨杏花新城	胡麻雞絲冷麵	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B56	麻布茶房	九龍尖沙咀美麗華商場	茶房風中華冷麵	<1,000	<20	<20	<1,000	A
B57	三上日本料理	九龍深水埗元州街	叉燒絲冷麵	5,400	<20	<20	<1,000	A
註	[1] 根據食物安全中心制定的《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。				C級：食物樣本的微生物狀況令人不滿意，食物業處所持牌人應查究原因，並採取措施改善。			
	A級：食物樣本的微生物狀況令人滿意。				D級：食物樣本的微生物狀況不可接受。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。			
	B級：食物樣本的微生物狀況未達滿意水平，不過仍可接受，可供人食用。							

熱食麵類樣本



冷食麵類樣本



菌的風險。食物處理人員可能在製作有關樣本時忽視個人清潔衛生，而且沒有把食物妥為儲存。

另外，所有麵類樣本的金黃葡萄球菌及蠟樣芽孢桿菌含量分別少於每克20個及1,000個菌落形成單位。

食物安全中心的跟進工作

對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，並隨後抽取樣本化驗，化驗結果顯示有關食肆情況已經改善。

為協助食物業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用的飯麵製品，食物安全中心已制定《安全

烹製飯麵的業界指引》供業界參考。

給消費者的建議

- ◆ 光顧衛生和可靠的持牌食肆。
- ◆ 盡快食用即食的飯麵製品。
- ◆ 如非即時食用，應將已烹煮的飯麵熱存於60°C 以上或冷存於4°C 或以下。

- ◆ 經冷存的飯麵，如需翻熱，應徹底翻熱至中心溫度達75°C 或以上。

給食物業界的建議

- ◆ 審慎估計每天飯麵的需求量，以免烹煮過量。
- ◆ 預先計劃烹製時間，避免過早配製飯麵。

- ◆ 將已烹煮的飯麵熱存於60°C 以上或冷存於4°C 或以下。

- ◆ 食物處理人員應保持個人衛生，包括：

1. 處理食物前後，以溫水和梘液徹底清洗雙手20秒；
2. 若手部有損傷或傷口，應以防水膠布或手套覆蓋；
3. 如患有或懷疑受到傳染病感染，或出現有關病徵，例如腹瀉、嘔吐、發燒、咽喉痛或腹痛，應停止處理食物。

總結

根據《指引》就即食食品微生物質素的分類，是次研究的大部分飯麵製品樣本(96%)的微生物質素為A級(89%)或B級(8%)。

四個壽司、手卷及冷麵樣本(4%)的微生物質素較差(C級)，可能是由於製作過程中處理不當，例如在煮熟後受到污染和長時間於室溫儲存，導致微生物大量繁殖。因此，食物業界在製作食物，特別是即食食物的過程中，應注意個人及食物衛生，避免食物於室溫下儲存過久及交叉污染。

食肆及零售商意見

「五十嵐日本料理」(#A48)表示對測試結果感抱歉，並即時作出下列措施改善：

1. 要求供應商提供認可衛生證明及注意運送過程的衛生；
2. 加強員工注意個人衛生及處理食物的衛生常識；
3. 加強清潔處理食物的地方；
4. 加強注意雪櫃的溫度。

「赤川日本料理」(#A57)表示經詳細分析，樣本的微生物質素未如理想的原因是由於製作食物的地方溫度偏高，加上食物製作過程未符合衛生要求，因此已作出以下改善：1. 在製作室加添冷氣出風口令製作室溫度降低；2. 使用保溫燒爐保持鰻魚溫度，以改善鰻魚壽司的品質。



飯麵的 潛在微生物危害



致病菌

致病菌是指可能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，所以能夠抵受一般烹煮的熱力。雖然這種形式的細菌無法生長或繁殖，但卻能讓其在不利生長的環境下存活，待環境適當時孢子會發芽和繁殖增長。

細菌性食物中毒

在世界各地包括香港，因進食受污染的飯麵製品而引致細菌性食物中毒的個案時有發生。細菌性食物中毒是因進食了受致病菌或其毒素污染的食物或飲品而引致的食物中毒。患者一般會出現噁心、腹痛、腹瀉和嘔吐等腸道疾病的病徵，亦可能有其他症狀，例如發燒。食物中毒的潛伏期由幾小時至幾天不等，視乎由什麼致病菌引起。

因進食飯麵而引致的細菌性食物中毒個案，有些是與其製作過程有關，如過早烹煮大量米飯及麵條備用。妥善烹製和處理米飯及麵條有助提高有關製品的微生物質素，避免發生食物中毒。

飯麵製品的製作流程

市面上的食肆提供不同種類的飯麵製品。一般飯麵製品的製作流程見圖一。

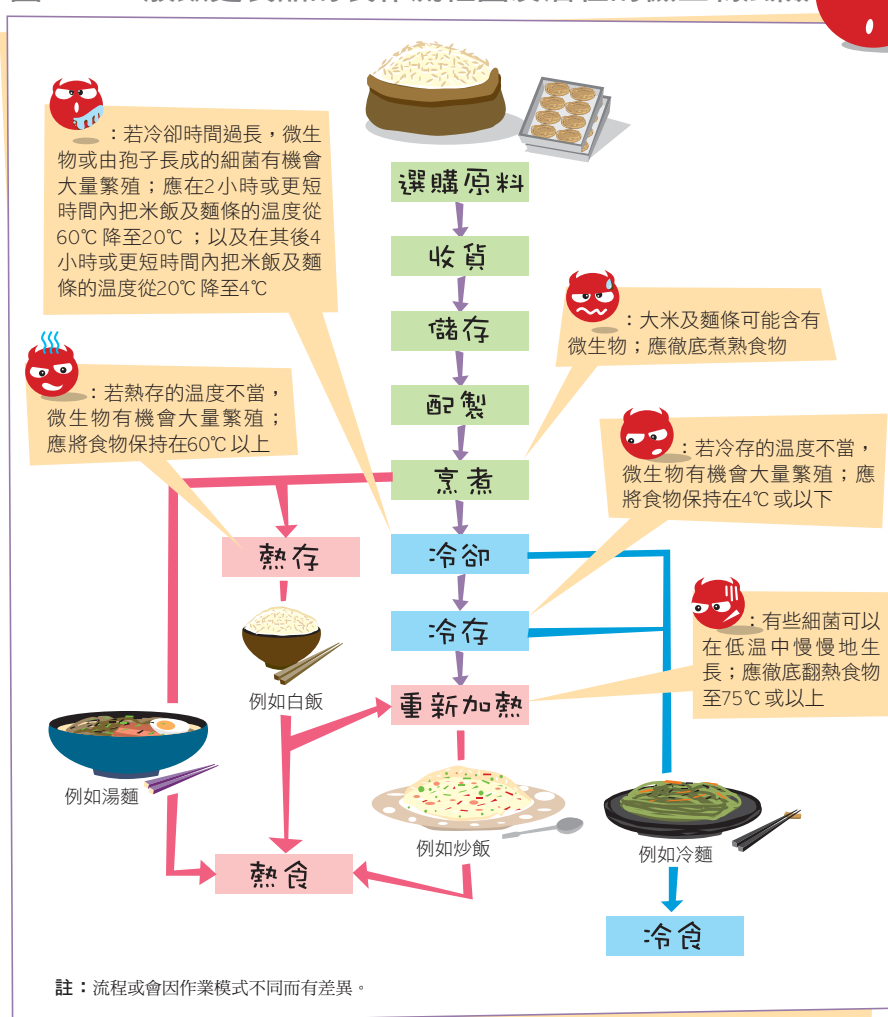
潛在的微生物危害

大米及麵粉是天然農產品，可能含有不同種類的微生物，包括細菌、酵母菌和霉菌，因此大米及麵粉在儲存前一般會被弄乾以抑制微生物的生長。

飯麵製品種類繁多，製法亦各有不同。一般而言，米飯及麵條需經過烹煮才食用，通常足以消滅微生物的繁殖細胞（vegetative cells）。

然而，經烹煮的米飯及麵條水分一

圖一：一般飯麵製品的製作流程圖及潛在的微生物風險



般會相應提高，因而有利微生物在往後的製作過程中生長。因此若已烹煮的米飯及麵條受致病菌的污染，加上溫度及時間控制不當，如長時間儲存在危險溫度範圍內（4℃至60℃），致病菌便可大量繁殖。

部分致病菌產生耐熱毒素 高溫烹煮仍不能除去

此外，某些致病菌如蠟樣芽胞桿菌的孢子能夠抵受熱力，因而可在烹煮過程中存活。烹煮的熱力能誘發孢子發芽，成為繁殖細胞。將烹煮後的米飯或麵條長時間置於室溫，便可讓繁殖細胞大量生長，更有機會產生耐熱的毒素，即使在往後的步驟中將食物徹底翻熱也無法將毒素消除。因此經烹煮的米飯及麵條，包括即食食品及經烹煮的半製成品，如沒有經過適當的冷卻程序及妥善儲存，其潛在的微生物危害可能較大。

另外，食物處理人員的個人衛生及生熟食物間的交叉污染亦可能影響飯麵製品的微生物質素。因此食物處理人員應採取預防措施，以防止所有潛在的微生物危害。

食物的微生物質素

根據食物安全中心出版的《即食食品微生物含量指引》，食物的微生物質素可以其衛生和安全兩方面作評估。食物的衛生質素可從需氧菌落計數及大腸桿菌含量（總數）反映；而安全情況則以致病菌的含量評估。

衛生質素

需氧菌落計數 (aerobic colony count, 簡稱ACC) 用以顯示食物的衛生情況。檢驗技術上，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。

需氧菌落計數常被誤解為食物安全的指標；但需氧菌落計數一般與食物安全危害並無直接關係。如果食物的溫度及時

間控制不當，細菌數目便有機會隨着時間大幅增加，因此高含量的需氧菌落計數代表製作有關食物的衛生情況有待改善。

大腸桿菌 (*Escherichia coli*, 簡稱 *E. coli*) 是常用的指示微生物。指示微生物是指經挑選作為替代標記的細菌。利用細菌作為指標，主要是藉細菌含量反映食物的衛生情況。一般而言，食物含大腸桿菌即表示食物直接或間接受到糞便污染，但大腸桿菌並不是致病菌的直接指標，而只反映其存在的可能性。

由於需氧菌落計數和大腸桿菌含量均不能直接表示食物的細菌含量會引致食物中毒，所以《即食食品微生物含量指引》只為這兩項指標設定滿意、可接受及不滿意的含量限值。

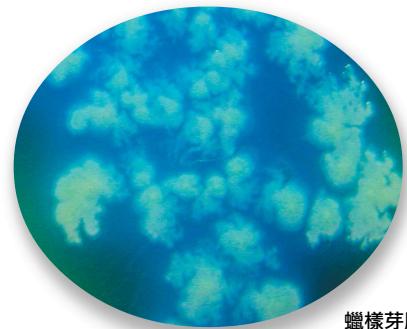
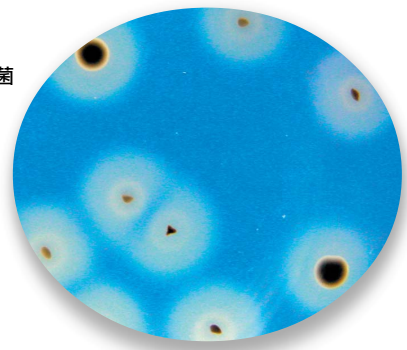
食物安全

《即食食品微生物含量指引》為下列致病菌制定含量限值：彎曲菌類、大腸桿菌O157、沙門氏菌類、霍亂弧菌、李斯特菌、副溶血性弧菌、金黃葡萄球菌、產氣莢膜梭狀芽胞桿菌和蠟樣芽胞桿菌。其中蠟樣芽胞桿菌較常存在於飯麵製品，而經人手處理的飯麵製品亦較容易受金黃葡萄球菌污染。

蠟樣芽胞桿菌 (*Bacillus cereus*, 簡稱 *B. cereus*) 是一種能產生孢子的細菌，天然存在於泥土中，因此可於不同種類的動物及植物源性食物中找到。蠟樣芽胞桿菌與兩類食物中毒有關：致腹瀉型疾病 (diarrhoeal illness) 及致吐型疾病 (emetic illness)。其中致吐型疾病是由蠟樣芽胞桿菌在食物內迅速繁殖並產生耐熱的毒素所引致，通常與澱粉食物例如米飯及麵條在烹調後未有妥善冷卻及儲存有關。一般烹煮並不能消除這種毒素。

金黃葡萄球菌 (*Staphylococcus aureus*, 簡稱 *S. aureus*) 是香港常見的致病菌之一，通常存在於人類的鼻孔、咽喉、

金黃葡萄球菌



蠟樣芽胞桿菌

(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)

頭髮和皮膚。金黃葡萄球菌一般通過人類不適當處理食物的過程，進入食物內而迅速繁殖，並產生毒素。金黃葡萄球菌較容易被一般烹調方法所消滅，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。

一般而言，上述兩種致病菌需要在食物內繁殖至較高含量才能產生足夠毒素引致食物中毒。

食物安全中心的食物監察計劃

食物安全中心在進口、批發和零售層面進行恆常食物監察計劃，並根據食物風險及參考海外和本地的最新風險分析，決定抽取食物樣本的類別、測試次數、樣本數目和化驗分析的類別。飯麵製品的微生物測試包括在食物監察計劃內。

