

需翻熱的預先包裝食物 含致病菌情況



都市人生活繁忙，午/晚飯未必能在家中煮食，因此，標榜方便、快捷的預先包裝微波爐速食飯/麵日漸普及。為了檢視現時澳門市面有售相關食品的衛生情況，本會聯同市政署食品安全廳於市面上進行隨機抽查，檢驗當中常見致病菌的含量，以維護食品安全。

樣本資料

本次測試的樣本由本會與市政署食品安全廳工作人員以一般消費者形式於市面購買，共抽取了10批樣本，同時，為模擬消費者食用該類食品的習慣，是次購買樣本時，還委託店員按日常售賣程序，把相關樣本加熱至可供直接食用。

10批樣本的品牌包括有“7 SIGNATURE”、“波仔Eat East”、“好知味Hot & In”、“美心快餐Maxim's Fast Food”，當中有中式、西式、日式、韓式的飯及麵食。規格由380g至550g不等，標籤顯示聲稱產地有中國及香港，零售價由澳門元17.5至29.0元不等。

測試標準

是次檢測按NF Validation(3M-01/9-04/03A,3M-01/9-04/03B)、NF: BIO-12/1-04/94、NF Validation(AES-10/10-07/10)及ISO 7937:2004為檢測方法，並參考市政署食品安全廳《即食食品微生物含量指引》(GL 009 DSA 2015)作為判定標準。

測試項目

是次檢測項目包括金黃色葡萄球菌及其他凝固酶陽性葡萄球菌、沙門氏菌O:A-I,Vi、蠟樣芽孢桿菌及其他致病性芽孢桿菌、以及產氣莢膜梭菌等四種，會引致患者嘔吐、腹瀉及腹痛，或發燒的常見致病菌。

抽查的10批樣本全部符合本澳市政署食品安全廳

GL 009 DSA 2015《即食食品微生物含量指引》中對上述四種致病菌的要求。

● 金黃色葡萄球菌及其他凝固酶陽性葡萄球菌

根據市政署食品安全廳資料，金黃色葡萄球菌是一種常見的細菌，普遍存在於人體的鼻腔、咽喉、頭髮和皮膚而不會引起身體不適。此病菌的生長溫度為7-48°C，一般烹煮過程可將此菌消滅，如果含菌的食物未有貯存於適當的溫度下，病菌便會大量孳生並產生毒素，此毒素非常耐熱，不能被高溫消滅，因此為食物中毒的主要致病原之一。

● 沙門氏菌O:A-I,Vi

根據本澳市政署食品安全廳資料，沙門氏菌是最常見且分佈最為普遍的食源性疾病之一，廣泛分佈於家養和野生動物中，常見於食用動物(如禽類、豬、牛)、動物內臟及其製品等。

● 蠟樣芽孢桿菌及其他致病性芽孢桿菌

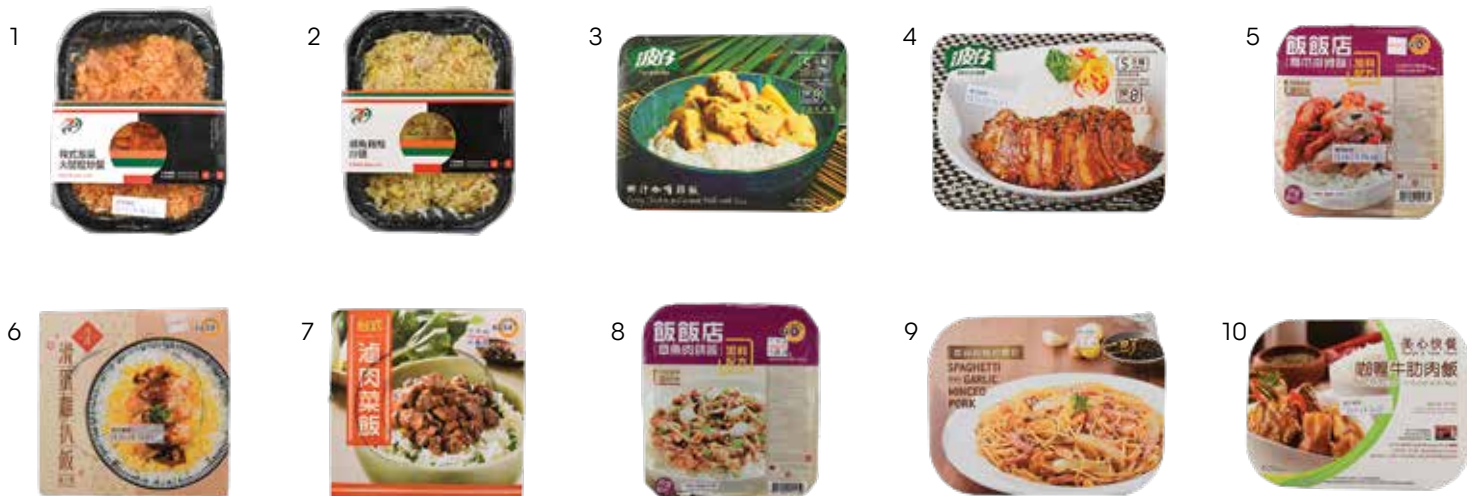
根據本澳市政署食品安全廳資料，蠟樣芽孢桿菌又稱仙人掌桿菌，廣泛存在於自然環境中，包括泥土、灰塵、空氣、污水等，亦可在有氧或無氧的環境下生長。不符合衛生的食品製作或貯存過程均會增加該菌繁殖的風險，較常見於米飯、蔬菜、肉類及腐乳等。此病菌的最佳生長溫度約為30-37°C，並可產生孢子，這些孢子十分耐熱，能承受烹煮溫度。因此，控制食品的貯存溫度是預防由蠟樣芽孢桿菌引起的食源性疾病的關鍵。

● 產氣莢膜梭菌

根據香港食物安全中心資料，由產氣莢膜梭菌引致的食物中毒，通常與未徹底煮熟的食物或已煮熟但放在不當溫度下貯存或長時間冷卻的食物有關。大量配製的食物，尤其是已煮熟的肉類和家禽，以及在烹煮後放在室溫下長時間冷卻的食物，均屬高風險食物。

本澳市政署食品安全廳 提供之選購及食用衛生建議

1. 向信譽良好的店舖購買；
2. 留意食品的食用期限、包裝情況及貯放條件、不要購買和食用已過期、包裝破損或沒有適當冷存的需翻熱預先包裝食物；
3. 食用前應按包裝上標籤標示的溫度及時間進行加熱，並盡快食用；
4. 如對食品的衛生狀況及質量存有疑問，則不應購買或進食。Ⓚ



需翻熱的預先包裝食物含致病菌情況樣本資料

樣本資料							檢測結果 [3]
編號 [1]	商標 [1]	名稱	抽樣地點	重量	標籤顯示 聲稱產地	零售價 (澳門元) [2]	致病菌 [4]
1	7 SIGNATURE	Korean Kimchi Fried Rice with Ham 韓式泡菜火腿粒炒飯	7-ELEVEN	380g	香港	\$22.0	✓
2	7 SIGNATURE	Salted Fish & Chicken Fried Rice 鹹魚雞粒炒飯	7-ELEVEN	380g	香港	\$22.0	✓
3	Eat East 波仔	Curry Chicken in Coconut Milk with Rice 椰汁咖喱雞飯	7-ELEVEN	550g	中國	\$28.0	✓
4	Eat East 波仔	Pork Belly in Pickled Vegetables with Rice 梅菜扣肉飯	7-ELEVEN	550g	中國	\$28.0	✓
5	Hot & In 好知味	Chicken Paw & Spare Rib Rice 飯飯店鳳爪排骨飯	Circle K OK便利店	450g	中國	\$17.5	✓
6	Hot & In 好知味	Chicken with Scramble Egg in Japanese Style 日式滑蛋雞扒飯	Circle K OK便利店	450g	中國	\$24.5	✓
7	Hot & In 好知味	Marinated Meat & Vegetable Rice in Taiwan Style 台式滷肉菜飯	Circle K OK便利店	450g	中國	\$21.5	✓
8	Hot & In 好知味	Octopus & Minced Pork Rice 飯飯店章魚肉餅飯	Circle K OK便利店	450g	中國	\$17.5	✓
9	Hot & In 好知味	Spaghetti with Garlic Minced Pork 香蒜肉絲炒意粉	Circle K OK便利店	410g	香港	\$26.5	✓
10	Maxim's Fast Food 美心快餐	Beef Rib Finger in Curry with Rice 咖喱牛肋肉飯	7-ELEVEN	500g	香港	\$29.0	✓

*註：

“✓”表示符合標準

[1]: 樣本按外文名稱字母 A-Z 順序排列。

[2]: 不同零售點售價可能有差異。

[3]: 相關測試按NF Validation(3M-01/9-04/03A,3M-01/9-04/03B)·NF:BI0-12/1-04/94·NF Validation(AES-10/10-07/10) 及 ISO 7937:2004為檢測方法，並參考市政署食品安全廳《即食食品微生物含量指引》(GL 009 DSA 2015)作為判定標準。

[4]: 是次測試分別對金黃色葡萄球菌及其他凝固酶陽性葡萄球菌、沙門氏菌 O:A-I,Vi、蠟樣芽孢桿菌及其他致病性芽孢桿菌、以及產氣英膜梭菌等四種致病菌進行檢測。