

方便營商諮詢委員會
批發及零售業工作小組

《食品微生物含量指引》

目的

本文件旨在向委員簡介食物安全中心(下稱“中心”)發出並於 2014 年 8 月 14 日生效的《食品微生物含量指引》。

背景

2. 香港有關食物安全的規例載於《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)(下稱“該條例”)。該條例的附屬法例訂明冰凍甜點及奶類等一些指定食物的微生物含量法定標準。

3. 制定微生物含量指引是為了協助當局人員詮釋有關食物的微生物含量分析，以及就如何監察和管制食物安全，建議合適的跟進行動。有關的指引亦有助業界制定措施，改善食物安全常規工作。制定微生物含量指引包括為沒有既定微生物含量標準的食物訂定微生物含量準則，亦補足任何現行的法定微生物含量標準，從而反映食物的安全和衛生質素。

4. 為使本港的微生物含量指引配合國際最新發展和食物科技進展，食物安全專家委員會轄下成立 2011 年食品微生物安全專責工作小組(下稱“工作小組”)，因應最新情況就檢討《即食食品微生物含量指引》的工作提出專業意見。

5. 當局在修訂過程中曾諮詢業界等本地持份者。由於經修訂的微生物含量指引涵蓋即食食品和非即食食品(如嬰兒配方奶粉)的微生物含量準則，該份文件因而易名為《食品微生物含量指引》(下稱“指引”)。指引已獲食物安全專家委員會通過，並向世界貿易組織通報。指引可在中心網頁瀏覽：
http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/food_leg/files/food_leg_Microbiological_Guidelines_for_Food_c.pdf。

《食品微生物含量指引》

6. 指引分為 3 章：
- (甲) 第 1 章關於一般即食食品的微生物含量準則－需氧菌落計數和衛生指示微生物；
 - (乙) 第 2 章關於一般即食食品的微生物含量準則－指定食源性致病菌；以及
 - (丙) 第 3 章關於指定食品的微生物含量準則。
7. 指引的附錄附載有關常見的食源性致病菌的資料和微生物分析抽樣方案指南，以供參考。

第 1 章和第 2 章

8. 第 1 章和第 2 章所載的微生物含量準則擬作評估一般即食食品¹的微生物質素。有關準則以《即食食品微生物含量指引》為藍本，再參考英國衛生防護局出版的《市場出售的即食食品的微生物安全評估指引》(譯名)，以及工作小組經考慮本港的情況後提出的意見，予以修訂。
9. 一般即食食品的(i)需氧菌落計數和衛生指示微生物－大腸桿菌和腸桿菌科細菌及(ii)10 種指定食源性致病菌的含量準則，分別載於第 1 章和第 2 章。
10. 按上述 3 個部分對即食食品進行微生物含量評估，微生物質素可分為下列 3 類：
- (甲) **滿意**：檢測結果顯示微生物質素良好。
 - (乙) **尚可**：檢測結果並非不滿意但亦非滿意，屬於可接受含量的上限，這顯示可能會演變成公共衛生問題和不可接受風險的潛在性。
 - (丙) **不滿意**：就需氧菌落計數而言，檢測結果顯示可考慮調查數值偏高的原因。至於衛生指示微生物，檢測結果顯示須採取補救措施。致病菌方面，檢測結果顯示有關產品可能

¹ “即食食品”是指生產商或製造商提供的供人直接食用的食品，這些食品無須以烹煮或其他處理方法消除有關微生物或把有關微生物含量減少至可接受水平。

損害健康及 / 或不宜供人食用，須立即採取補救措施。

11. 指引亦因應一般即食食品的需氧菌落計數、衛生指示微生物和指定食源性致病菌的檢測結果，就滿意、尚可和不滿意 3 個分類建議當局人員採取的行動，以供參考。

12. 有關指引與《即食食品微生物含量指引》比較，主要修訂包括(i)更改用作評估需氧菌落計數的食物分類方法，即由按指定食品分類改為按加工程序的程度和所使用的原材料分類；(ii)增訂腸桿菌科細菌為指示微生物，以評估食物的一般衛生情況；(iii)修訂指定食源性致病菌的術語，只列出高危的血清型 / 菌株；以及(iv)加入志賀氏菌屬的含量準則。

第 3 章

13. 第 3 章涵蓋瓶裝水、食用冰、非瓶裝飲料、嬰幼兒配方奶粉、即食香料及擬供直接食用的雙殼貝類軟體動物等指定食品的微生物含量準則。有關準則以《即食食品微生物含量指引補充資料》及食品法典委員會的最新相關標準和衛生操作規範為依據。

14. 任何未能符合第 3 章訂明的任何微生物含量準則的食物樣本，均視為“不滿意(可能危害健康及 / 或不宜供人食用)”類別。換言之，受影響的食品應禁止供人食用。

15. 為使指引與國際做法一致，擬供直接食用的雙殼貝類軟體動物的大腸桿菌含量限值訂得較為嚴格。

協助業界及公眾宣傳活動

16. 指引取代先前發出的版本。中心於 2014 年 8 月 14 日指引生效當日舉行業界研討會，以公布指引，並協助業界掌握指引的內容。此外，中心發信知會相關持份者，確保他們得悉指引已生效。為使業界容易明白指引的內容，一套有關《食品微生物含量指引》的問答資料已上載到中心網頁。

17. 食物業界可運用指引訂明的微生物準則評估產品(包括其安全水平和質素)是否可以接受。一般而言，業界無須為所有食物逐一檢測指引所列的各項指標。為了取得具參考意義的資訊並善用資源，業界宜只進行與特定食物相關的檢測。至於應就該特定食物進行哪種

分析，則宜根據每種微生物對該食物的影響作決定。

徵詢意見

18. 請委員備悉本文件的內容，如有意見，亦可提出。

食物環境衛生署
食物安全中心
2015年2月