

食用冰塊及非瓶裝飲料的含菌量疑慮



炎炎夏日，食肆的「冰鎮」飲料無疑大受消費者歡迎。然而，業者往往忽略了用來製作冰塊的水源可能被病菌污染。近年就有傳媒揭發多間大型連鎖快餐店所使用的食用冰塊，含菌量遠超合格水平，當中菌落數量甚至比廁所的馬桶水高 5 至 12 倍。進食了含有大量病菌的冰塊，輕則可引發腹瀉、腸胃炎，重則可導致敗血症、腦膜炎甚至死亡。

香港食物安全中心已於 2014 年 8 月發表《食品微生物含量指引（一般即食食品及指定食品）修訂本》，將食用冰塊及非瓶裝飲料的可接受微生物含量修訂如下：

	製冰廠及零售點的冰塊 (包裝冰)	零售點的冰塊 (散裝冰)	非瓶裝飲料
大腸菌群 (Coliform count)	每 100 毫升 0 個菌落形成單位	每 100 毫升少於 100 個菌落形成單位	不適用
大腸桿菌 (<i>E. Coli</i>)	每 100 毫升 0 個菌落形成單位		每毫升少於 100 個菌落形成單位
需氧菌落計數 (Aerobic colony count)	每毫升少於 500 個菌落形成單位	每毫升少於 1000 個菌落形成單位	含水果配料：不適用 含其他固體配料： 每克少於 10 ⁵ 個菌落形成單位
沙門氏菌屬 (<i>Samonella spp.</i>)	不適用		每 25 毫升 0 個菌落形成單位
金黃葡萄球菌 (<i>S. aureus</i>)			每毫升少於 100 個菌落形成單位
產氣莢膜梭狀芽孢桿菌 (<i>C. perfringens</i>)			

【參考資料】http://www.cfs.gov.hk/sc_chi/food_leg/files/food_leg_Microbiological_Guidelines_for_Food_c.pdf

為免觸犯本港食物安全條例而被檢控，STC（香港標準及檢定中心）建議供應商及零售商定期進行微生物測試，以確保所售賣的食用冰塊及冰凍飲品符合安全標準。

如欲瞭解更多相關資訊，請與 STC 化學、食品及藥物部聯繫：

香港 電話：+852 2666 1839 / 2666 1878 / 2666 1832 傳真：+852 2663 1284 電郵：hkcfcd@stc.group

以上提供的資料是由香港標準及檢定中心及其成員機構從其認為準確的資料來源取得。該資料的發佈並沒有附載任何保證、聲明、促使或許可。香港標準及檢定中心及其成員機構不會就任何因使用或依賴該資料而產生的後果承擔任何法律責任。