



**I. Microbiological Requirements of Fishery Products Based on Countries**

**HONGKONG**

Product	TVC CFU/g	<i>E. coli</i> CFU/g	<i>Salmonella</i> spp. in 25 g	<i>V. cholerae</i> in 25 g	<i>V. parahaemolyticus</i> CFU/g	<i>S. aureus</i> CFU/g	Enterobacteriaceae CFU/g
Ambient stable canned, bottled, cartoned and pouched foods immediately after removal from container (Ready-to-eat)	<10	-	-	-	-	-	-
Cooked foods chilled but with some handling prior to sale or consumption เช่น cut pies, pate, sandwiches without salad, hot smoked fish (mackerel, etc.), molluscs, crustaceans and other shellfish out of shell (Ready-to-eat)	<10 <sup>5</sup>	<20	ND	ND	<20	<20	<100

หมายเหตุ : สิ้นค้าสัตว์น้ำพร้อมบริโภค ต้องตรวจ *L. monocytogenes* โดยสิ้นค้าแช่เย็นต้องตรวจไม่พบ/ 25 g สิ้นค้านอกเหนือจากนี้ต้องมีค่า < 10 CFU/g



**I. Microbiological Requirements of Fishery Products Based on Countries**

**HONG KONG**

Product	TVC CFU/g	<i>E. coli</i> CFU/g	<i>Salmonella</i> spp. in 25 g	<i>V. cholerae</i> in 25 g	<i>V. parahaemolyticus</i> CFU/g	<i>S. aureus</i> CFU/g	Enterobacteriaceae CFU/g	<i>C. perfringens</i> CFU/g
Extended shelf life food products requiring refrigeration [Modified atmosphere packaging (MAP) or vacuum packed products (Ready-to-eat)]	<10 <sup>6</sup>	<20	ND	ND	<20	<20	<100	<10
Raw ready-to-eat fish, cold smoked fish เช่น Sushi, sashimi, smoked salmon	<10 <sup>6</sup>	<20	ND	ND	<20	<20	-	-
Preserved food products – pickled, marinated or salted (Ready-to-eat) เช่น Pickled or salted fish, cooked shellfish in vinegar	-	<20	ND	ND	<20	<20	<100 (heat treated food)	<10

หมายเหตุ : สิ้นค้าสัตว์น้ำพร้อมบริโภค ต้องตรวจ *L. monocytogenes* โดยสิ้นค้าแช่เย็นต้องตรวจไม่พบ/ 25 g สิ้นค้านอกเหนือจากนี้ต้องมีค่า < 10 CFU/g



I. Microbiological Requirements of Fishery Products Based on Countries

HONG KONG

Product	<i>E. coli</i> CFU/g	<i>Salmonella</i> spp. in 25 g	<i>V. cholerae</i> in 25 g	<i>V. parahaemolyticus</i> CFU/g	<i>S. aureus</i> CFU/g	Enterobacteriaceae CFU/g	<i>C. perfringens</i> CFU/g
Dried foods (Ready-to-eat) เช่น dried fish	<20	ND	ND	<20	<20	<100 (heat treated food)	<10
Live or Raw bivalve molluscs	n = 5 c = 1 m = 230 M = 700 MPN/ 100 g	n = 5 c = 0 m = 0	-	-	-	-	

อ้างอิง : Microbiological Guidelines for Food. For ready-to-eat food in general and specific food items. 2014. Centre for Food Safety, Food and Environmental Hygiene Department. [https://www.cfs.gov.hk/english/food\\_leg/files/food\\_leg\\_Microbiological\\_Guidelines\\_for\\_Food\\_e.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/food_leg/files/food_leg_Microbiological_Guidelines_for_Food_e.pdf)

หมายเหตุ : สิ้นค้าสัตว์น้ำพร้อมบริโภค ต้องตรวจ *L. monocytogenes* โดยสิ้นค้าแช่เย็นต้องตรวจไม่พบ/ 25 g สิ้นค้านอกเหนือจากนี้ต้องมีค่า < 10 CFU/g