

沙門氏菌

食物中毒



食物安全中心
Centre for Food Safety

何謂沙門氏菌？

沙門氏菌通常存在於人類和動物，特別是家禽類及豬隻的腸臟中；其中約有2,000種可引致食物中毒的血清型沙門氏菌。



沙門氏菌食物中毒

潛伏期 約6至72小時，通常是12至36小時。

病徵 包括噁心、發燒、肚痛、腹瀉及有時會有嘔吐。
老年人及幼兒的病徵，一般會較嚴重。

受污染的食物

可能受沙門氏菌污染的食物包括：

- 肉類及其產品，例如燒牛肉、肉餡餅、香腸、火腿和煙肉
- 家禽肉類及其產品
- 奶類及其製成品
- 蛋及蛋類產品，例如布甸和奶油蛋糕

傳播途徑

沙門氏菌經帶菌的動物傳給人類。途徑是人類生吃或進食未經煮熟的以該動物為源的食物，或進食其他受沙門氏菌污染的食物。

預防方法



↑
60°C

- 1 正確處理、妥善貯存及徹底煮熟所有源自動物的食物，特別是肉類、家禽、蛋及它們的產品；
- 2 避免進食生或未經煮熟的蛋，尤其是老年人、幼兒及孕婦；
- 3 蛋要徹底煮熟，直至蛋黃及蛋白都變得堅實；
- 4 生和熟的食物要分開處理和貯存；
- 5 非即時食用的食物應貯存在攝氏4度以下或60度以上，因為細菌在室溫下會迅速繁殖；
- 6 吃剩的食物最好棄置；如要保留，應放進雪櫃，食用前須再徹底翻熱；
- 7 處理食物前要徹底洗淨雙手，避免交叉污染；
- 8 處理食物的員工如有嘔吐或腹瀉等腸胃病徵，應即時停止處理食物；
- 9 保持廚房及其周遭環境清潔整齊，避免食物及用具受污染；及
- 10 禁止貓狗進入廚房，以免傳播病菌。

↓
4°C



查詢

食物環境衛生署

24小時熱線： 2868 0000

傳達資源小組： 2381 6096

網址： www.cfs.gov.hk

電郵： enquiries@fehd.gov.hk

