



# 食物安全通訊

## 本期內容

### 專題特寫

2020 年與食肆及食物業有關的本地食物中毒個案

### 食安仔教室

解構生蠔的食物安全風險  
選購大閘蟹要留神

### 出街食飯

舞茸無花果雞湯樣本檢出過量凝固酶陽性葡萄球菌

### 營養大對決 + 今日食營啲

1. 查閱預先包裝方便餐的營養標籤及購物卡，以達致飲食健康
2. 飽肚素食之選——蘋果鮮雜菜粒炒飯

### 中心動向

1. 元朗區議會議員代表參觀食安中心
2. 新任食物環境衛生署署長到訪食安中心
3. 食安中心公布食物監測結果

### 問問食安小隊

懷疑與進食河豚有關的中毒個案

### 食安小測試

### 食安仔忙甚麼？

食安中心成立 15 周年

## 編輯委員會

高級醫生 (風險傳達)

3 名科學主任

總監 (風險傳達)

衛生總督察 (食物安全推廣)

高級衛生督察 (食物安全推廣)

5 名衛生督察 (食物安全推廣)



專題特寫

## 2020 年與食肆及食物業有關的本地食物中毒個案

### 概況

食物安全中心 (食安中心) 在 2020 年接獲 229 宗轉介的食物中毒個案，共涉及 632 人。隨着 2019 冠狀病毒病在全球爆發，市民對外賣食物的需求越來越大。外賣食物引起的食物中毒個案及受影響人數，也隨之由 2019 年的 36 宗 (佔食物中毒個案總數 19.5%) 和 236 人，增至 2020 年的 128 宗 (55.9%) 和 331 人。食物中毒個案數字自 2012 年起整體呈下跌趨勢 (見圖 1)，但在 2019 年及 2020 年略為回升。去年個案數目上升，主要因為發生了一次大規模集體食物中毒事故，當中有 99 宗是與三文治有流行病學關連的個案。雖然 2020 年錄得的食物中毒個案較 2019 年為多，但受影響人數則創新低。

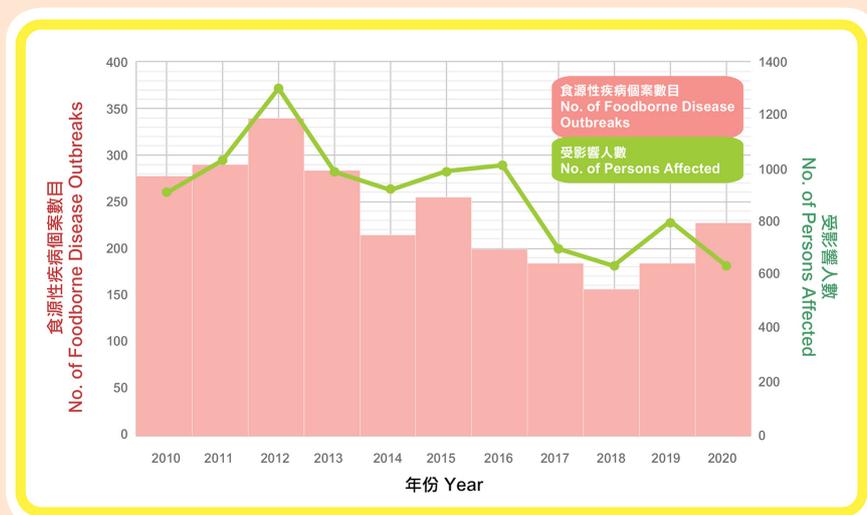


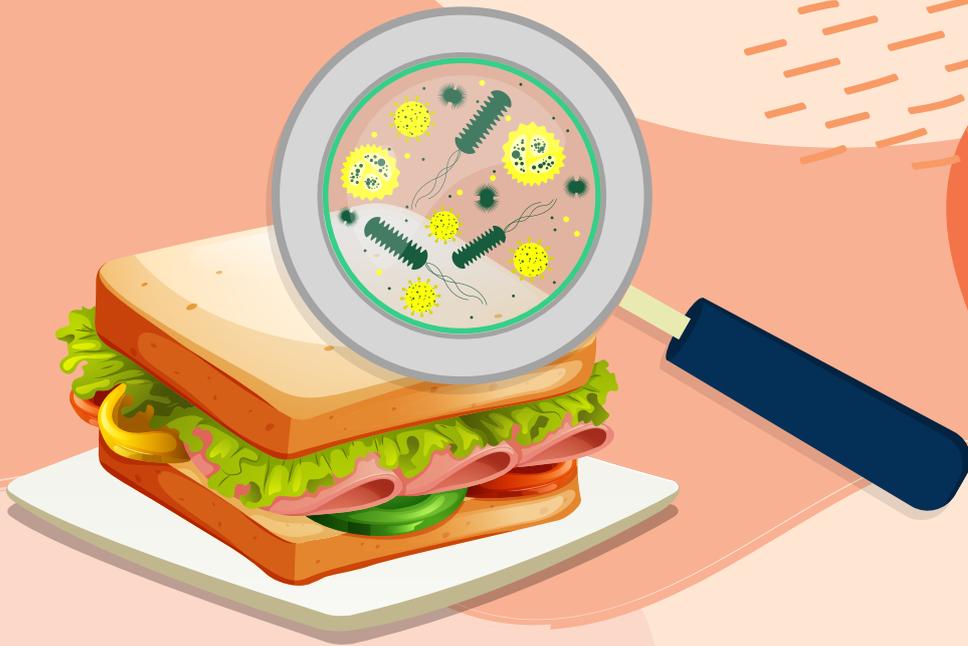
圖 1：二零一零年至二零二零年有關食肆及食物業的食物中毒個案數目及受影響人數

### 病原體及個案成因

在 2020 年所有食物中毒個案中，由細菌引起的個案仍佔大多數 (90%)，以沙門氏菌居首位 (佔細菌引起的個案總數 76.3%)，其後是副溶血性弧菌 (16.9%) 及蠟樣芽孢桿菌 (2.9%)。至於病毒引致的個案，佔食物中毒個案總數的 7%，全部涉及諾如病毒。其餘的食物中毒個案，則由天然毒素 (例如菇類毒素、雪卡毒素等) 及化學物 (草酸鈣) 引起，分別佔個案總數的 2.6% 和 0.4%。2020 年食物中毒個案的三大成因，分別是生的食物導致污染、食物處理人員造成污染，以及貯存溫度不當。

# 1

## 涉及三文治的沙門氏菌食物中毒個案



在 2020 年 5 月，食安中心接獲 99 宗與流行病學有關連的食物中毒個案，涉及進食同一品牌的預先包裝三文治，有 236 人受影響，當中 42 人的糞便樣本含沙門氏菌。有一人需要接受深切治療，其血液樣本驗出腸炎沙門氏菌。在一名患者所購買仍未食用的三文治中，亦檢驗出 D 組沙門氏菌。

涉事三文治由一所本地食物製造工場生產。實地調查發現，這個案有多項成因，包括即食配料未經煮熟和受到食物處理人員污染、三文治在運往零售點的過程中貯存溫度不當，以及製成品貯存溫度不當，即置於危險溫度範圍內，使病原體得以生長。此外，生產商沒有在三文治包裝上標示生產日期和食用期限，供員工及顧客參考。

在其中一個零售點抽取的一個三文治樣本，則檢驗出對 D 組沙門氏菌呈陽性反應。

在食安中心指示下，涉事食物製造工場及各零售點已即時停售所有三文治，並進行徹底清潔和消毒。此外，食安中心向有關的食物處理人員提供衛生建議，並發出新聞稿，呼籲市民不要食用涉事三文治。其後，涉事工場的經營商已停止營運有關食品業務。

三文治通常都是人手製作，而食物製造工場生產的預先包裝三文治會分銷予大量顧客。因此，食物製造工場應採取嚴格的食物安全及衛生措施，避免造成污染。從這宗事故可見，在食物製作過程中，任何不當的做法，都可引起影響很多人的大規模食物中毒個案。



# 2

## 涉及外賣龍蝦伊麵的副溶血性 弧菌食物中毒個案

在 2020 年 9 月，食安中心接報 7 宗與流行病學有關連的食物中毒個案，涉及購自一間食肆的外賣龍蝦伊麵，有 19 人受影響，其中一人的糞便樣本檢驗出副溶血性弧菌。調查發現，該食肆為了應付繁忙時段的大量需求，過早烹製龍蝦，而這些龍蝦有可能受到食物處理人員及其他生的海鮮污染。食安中心已向涉事食肆提供關於個人衛生和食物及環境安全的衛生建議，並指示該食肆即時暫停出售有關食品 and 進行徹底清潔消毒。食安中心其後再無接獲相關的食物中毒個案。

為預防感染副溶血性弧菌，我們必須徹底煮熟食物，遵守良好衛生規範，並防止食物煮熟後被生的海鮮交叉污染。



### 結語

在 2020 年發生涉及三文治的大規模食物中毒個案，正好提醒食物業界，如不採取嚴格的食物安全措施，疏於個人及環境衛生，可引致食物中毒事故，嚴重危害市民的健康。在 2019 冠狀病毒病疫情下，外賣食物的需求日益增長。業界及市民應對相關的食物安全的風險保持警惕，並遵循「食物安全五要點」，以防發生食物中毒個案。



## 解構生蠔的食物安全風險

唔少市民都鍾意食生蠔，貪佢夠「海水味」。不過，我食安仔想提醒大家，生嘅同未完全煮熟嘅蠔，基本上都係高風險食物！

蠔係以過濾海水嘅方式進食，所以體內組織有機會積聚有害微生物，包括病毒，例如諾如病毒、甲型肝炎病毒，同埋細菌，好似副溶血性弧菌、創傷弧菌咁。呢啲都係食物性致病源，人感染到嘅話，就會有嘔吐、噁心、腹瀉、頭痛同發燒咁嘅症狀，後果可大可小㗎！

蠔仲有可能受到鎘同鉛之類嘅重金屬污染。雖然食咗受重金屬污染嘅食物引致急性中毒嘅情況唔係常見，但長期攝入重金屬，可能會對健康帶嚟不良影響。重金屬對人體產生嘅毒性有幾大，視乎係邊種重金屬同攝入量而定。舉例嚟講，鎘會損害腎臟，鉛就會影響神經系統發育。

### 等我食安仔俾啲建議大家啦：

1. 無論啲蠔係响邊個季節同水域捕撈，食蠔基本上有食物安全風險。食生蠔或者未完全煮熟嘅蠔，安全風險更加大。
2. 高風險人士，即係老人家、幼童、孕婦同免疫力弱嘅人，都唔應該進食生蠔。
3. 為咗減低風險，無論係進食定係購買生蠔，我哋都應該幫襯可靠嘅持牌店鋪。
4. 只可以用嚟熟食嘅蠔，千祈唔好生食，呢啲蠔一定要煮熟至可以食用。
5. 烹煮生蠔嘅竅門：煮要 3 至 5 分鐘，炒要最少 3 分鐘，蒸就要 4 至 9 分鐘。



## 選購大閘蟹要留神

根據《食物業規例》，除非獲得食物環境衛生署（食環署）署長書面准許，否則任何人不可出售限制出售的食物，包括介貝類水產動物。大閘蟹屬於介貝類水產動物，因此，出售大閘蟹須獲得食環署的書面准許。食環署已擬備一款新的許可證，供銷售大閘蟹的經營者申領。該許可證規定售賣大閘蟹的處所須符合相關的衛生要求，包括設置雪櫃及洗手盆。供作出售的大閘蟹必須來自合法來源和附有食環署署長認可的衛生證明書，並須存放於雪櫃內，以保障食物安全。消費者應向可靠和獲食環署簽發相關食物業牌照 / 許可證 / 書面准許的店鋪或街市攤檔選購大閘蟹。另外，大家吃蟹時要留意「三不」法門：不買死蟹（買生猛、外殼有光澤的大閘蟹）、不能生吃（把蟹洗淨後徹底煮熟，殺死大寄生蟲和致病菌）、不應多吃（大閘蟹含有較高膽固醇，要注意均衡飲食）。



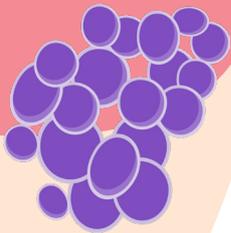
### 市民可到以下食環署網址查詢持相關許可證的處所名單：

持許可證售賣限制出售食物的處所名單（在菜單選擇「介貝類水產動物（大閘蟹）售賣許可證」）  
[https://www.fehd.gov.hk/tc\\_chi/licensing/licence-type-permit.html](https://www.fehd.gov.hk/tc_chi/licensing/licence-type-permit.html)

網上銷售限制出售食物許可證的名單（在菜單選擇「介貝類水產動物（大閘蟹）」）  
[https://www.fehd.gov.hk/tc\\_chi/licensing/licence-online-permit.html](https://www.fehd.gov.hk/tc_chi/licensing/licence-online-permit.html)

# 舞茸無花果雞湯樣本檢出 過量凝固酶陽性葡萄球菌

食安中心在4月29日公布了一宗涉及樂富一所食肆的食物投訴，經初步調查後，懷疑涉事的食物是舞茸無花果雞湯。在該食肆抽取的食物樣本，驗出每克含1.6萬個凝固酶陽性葡萄球菌。根據《食品微生物含量指引》，即食食品樣本若每克含有超過1萬個凝固酶陽性葡萄球菌，即屬不能令人滿意。



## 凝固酶陽性葡萄球菌

凝固酶陽性葡萄球菌會產生引致食物中毒的腸毒素，常見症狀包括噁心、嘔吐及腹痛，通常伴有腹瀉。

## 給市民的建議

1. 預先計劃烹調時間，避免過早烹煮食材。
2. 使用不同和清潔的用具，分開處理生的食物和經煮熟或即食食物。
3. 烹煮或翻熱湯羹類食物時，應煮沸並維持最少一分鐘。
4. 湯羹煮好後，如需要冷卻，應盡快（在2小時內）把湯羹的溫度由攝氏60度降至攝氏20度，並在2小時或更短的時間內，把湯羹的溫度由攝氏20度降至攝氏4度（整個冷卻過程不要超過4小時）。
5. 湯羹煮好後，如非即時食用，應保持在攝氏60度以上。
6. 時刻保持良好的個人衛生習慣，進食前要先洗手。





# 1 查閱預先包裝方便餐的營養標籤及購物卡，以達致飲食健康

在 2019 冠狀病毒病大流行下，市民必須保持社交距離，預先包裝的方便餐正好為消費者提供另一種用餐選擇。這些加工食品只要翻熱即可享用，但消費者未必注意到所購買和食用的食品含有什麼營養成分，可能因而攝入超過建議分量的總脂肪、鹽或糖。

查閱包裝上的營養標籤，有助消費者了解食品的營養成分。食安中心因此設計了購物卡，以便消費者得知食品中總脂肪、鹽或糖含量的高低。舉例來說，食品每 100 克含超過 20 克總脂肪，即屬高脂。消費者可比較不同產品的營養標籤，並與購物卡作出對照才購買，以達致均衡飲食。

## 如何選擇較健康的食物

查看營養標籤上脂肪、糖及鈉（或鹽）的含量，從而選擇較健康的“三低”食物。

	什麼是高？ (少選)		什麼是低？ (多選)	
	按每100克計 (超過)	按每100毫升計 (超過)	按每100克計 (不超過)	按每100毫升計 (不超過)
總脂肪	20 克		3 克	1.5 克
糖	15 克	7.5 克	5 克	
鈉	600 毫克	300 毫克	120 毫克	

01/20



營養素	每天攝入上限	攝入過量會增加以下的風險
總脂肪	60 克*	超重和肥胖症
糖	50 克*	
飽和脂肪	20 克*	心臟病
反式脂肪	2.2 克*	
膽固醇	300 毫克	高血壓及胃癌
鈉	2000 毫克	

\*按2000千卡的膳食計算。個人攝入量會因應能量需要量而有所增減。

# 2



## 飽肚素食之選

# 蘋果鮮雜糧米粒炒飯



中式炒飯呢啲有肉類配料嘅炒飯，大家平時就食得多，今次就教大家整返個素炒飯啦！呢款炒飯用蘋果粒做配料，唔止口感清爽，仲有天然甜味，所以落少少調味料就夠啱啦。蘋果粒之外，我哋仲會用到甘筍粒，甘筍含胡蘿蔔素，對改善夜間視力有幫助，膳食纖維仲好豐富添。下次要醫肚，不如試下呢個簡易版炒飯啦！

資料來自衛生署星級有營食肆網站，食譜由廣發餐廳提供：

[https://restaurant.eatsmart.gov.hk/b5/content.aspx?content\\_id=1090](https://restaurant.eatsmart.gov.hk/b5/content.aspx?content_id=1090)

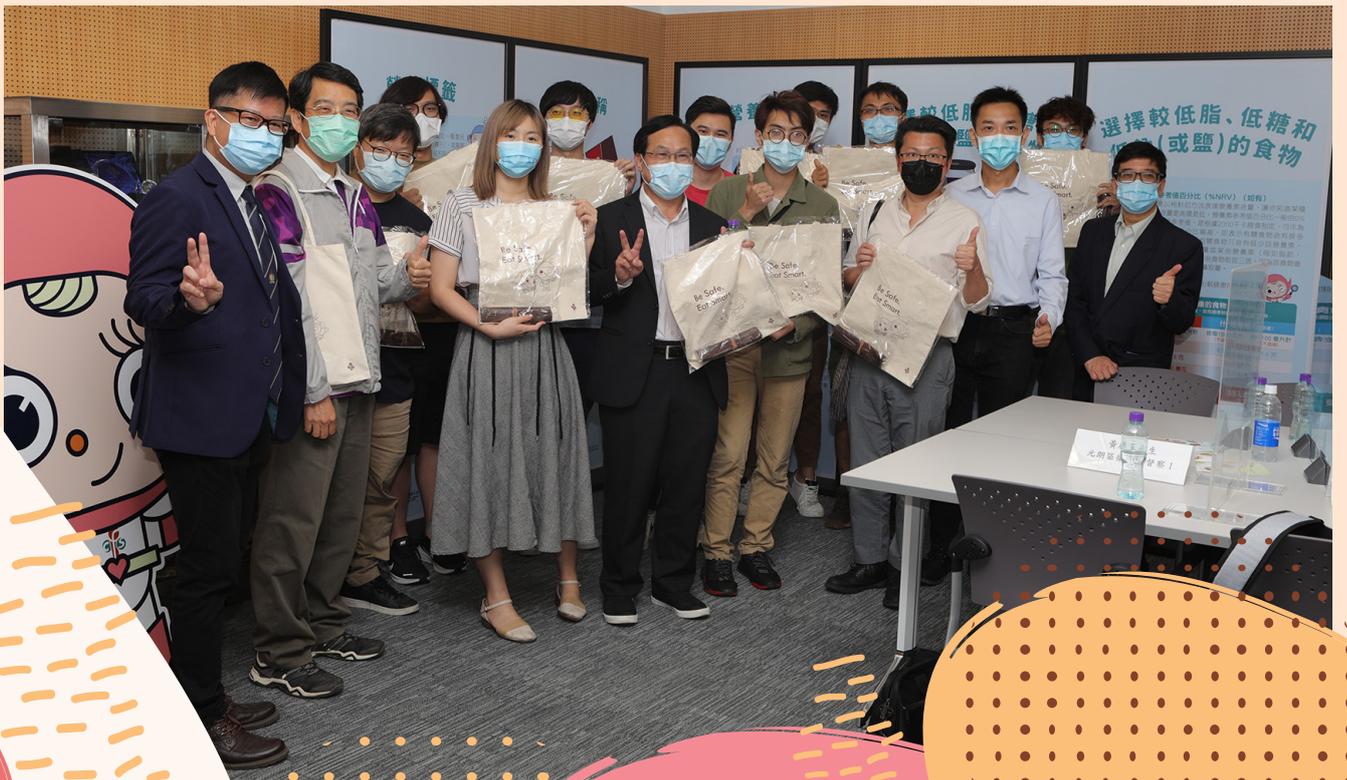


## 中心動向

# 1

# 元朗區議會議員代表參觀食安中心

食安中心一直透過不同渠道，與市民、食物業及相關持份者加強溝通和合作，以提高本港的食物安全水平。早前元朗區議會醫療、健康及食物安全委員會（醫委會）便於4月30日到訪食安中心的傳達資源小組。當天醫委會代表除到展覽廳參觀外，亦與食安中心人員討論食安事宜，氣氛融洽。



# 新任食物環境衛生署署長 到訪食安中心

# 2

為加深了解食物環境衛生署（食環署）的日常工作範疇，新任食環署署長楊碧筠女士於 2021 年 6 月 16 日到訪部門的不同辦事處，包括在食物安全專員徐樂堅醫生，以及食環署首席醫生（風險評估及傳達）吳志翔醫生和高級醫生（風險傳達）孟震宇醫生陪同下參觀食安中心的傳達資源小組。當天小組人員向署長講解該小組在傳達食物安全訊息方面的工作，並引領署長參觀小組對外開放的展覽廳，以及在重大食物安全事故中提供緊急查詢服務的緊急電話熱線中心。



# 3

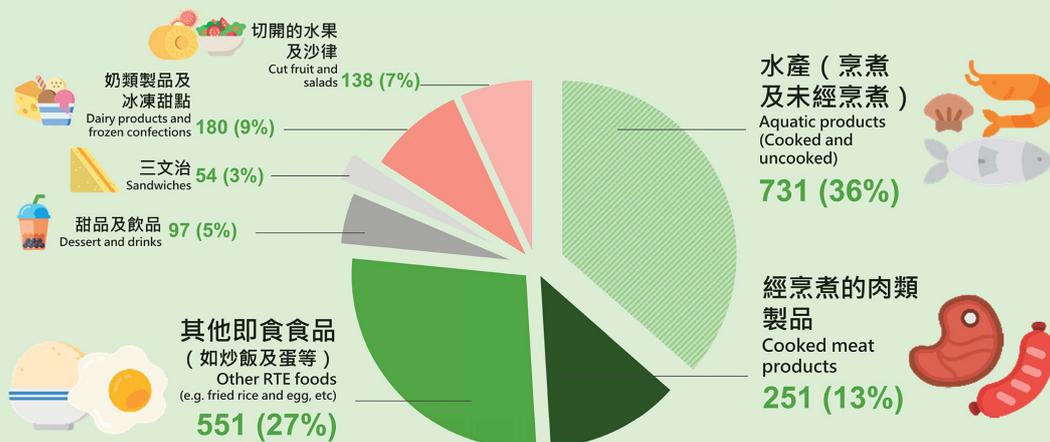
## 食安中心公布食物監測結果

食安中心在 2021 年 7 月 20 日舉行新聞發報會，由食物安全專員徐樂堅醫生，以及食環署助理署長（風險管理）梁靜勤醫生和顧問醫生（社會醫學）（風險評估及傳達）楊子橋醫生公布 2021 年夏季食物監測結果。資料顯示，除三個樣本（包括一個花蛤樣本、一個蜆樣本及一個貴妃蚌樣本）驗出獸藥殘餘氯霉素外，其餘樣本均通過微生物、金屬雜質及獸藥殘餘檢測，整體合格率為 99.85%。雖然這次監測未有發現微生物檢測不合格個案，但食安中心提醒公眾，在夏季應特別注意食物安全。市民應遵從「食物安全五要點」，以減低細菌性食物中毒風險，並在外用膳時，選擇光顧已領牌和衛生情況良好的餐廳。



### 2021夏季食物監測 Summer Food Surveillance 2021

共抽取2002個樣本作化學及微生物測試  
Collected 2002 samples for chemical and microbiological testing





# 懷疑與進食河豚有關的中毒個案



**敏 敏：**最近，本港有市民懷疑嘍食肆食咗河豚之後中毒，河豚係咩嚟㗎？

**食安仔：**河豚俗稱「雞泡魚」，含有毒性強烈嘅河豚毒素。人體攝入呢種毒素，大概 1 至 2 毫克，就足以致命。河豚毒素好耐熱，就算河豚煮熟咗，呢種毒素仍然會留喺魚嘅組織入面。仲有呀，唔止河豚，一啲魚，好似刺規咁，都可能含有河豚毒素。

**敏 敏：**咁講法，食河豚真係好高風險㗎！

**食安仔：**係㗎，所以食安中心忠告市民，唔好購買或者自己捕捉同割洗河豚同不知名嘅魚，亦都唔好食呢啲魚。至於業界，就要注意本港法例規定，所有响市面出售嘅食物，一定要適宜供人食用。業界要確保進口同埋銷售嘅魚同魚製品，可以俾消費者安全食用。



## 食安小測試

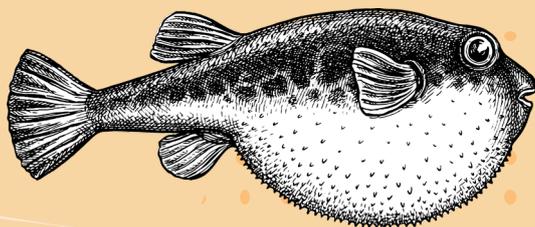
- 1) 食安中心在哪一年成立？
- a. 2000 年
  - b. 2006 年
  - c. 2018 年



- 2) 進食生蠔要留意什麼？
- a. 可隨意根據食評到商戶購買／進食生蠔。
  - b. 生蠔味道可口，每次大量進食也無妨。
  - c. 生蠔要徹底煮熟，方可食用。



- 3) 以下哪一項關於河豚毒素的描述是對的？
- a. 河豚毒素非常耐熱，即使把河豚烹煮，毒素仍會在魚組織內殘留。
  - b. 河豚毒素只在河豚體內找到。
  - c. 河豚毒素毒性並不強烈，人體攝入河豚毒素，不會致命。



答案：

- 1) b
- 2) c
- 3) a

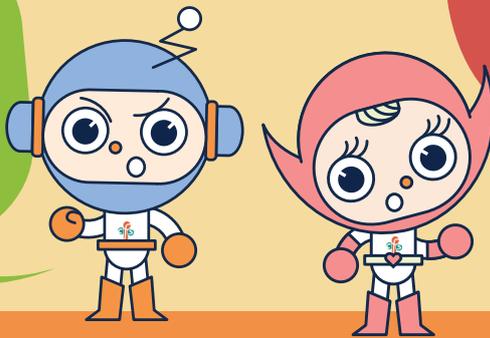


食安仔忙甚麼？



# 食安中心成立 15 周年

你考我唔到嘅，今年係食安中心成立 15 周年嘛。等我講啲食安中心嘅歷史俾你聽啦！



食安仔，等我考下你。你知唔知食安中心成立咗幾耐咩？

食環署轄下嘅食安中心响 2006 年 5 月 2 日成立，目的係加強規管食物安全，回應市民對提高食物安全水平嘅期望。食安中心採用國際食物安全機關倡導，以科學為本嘅風險分析機制，加強對食物鏈各個環節嘅食物安全管制。今年係食安中心創立 15 周年，中心推出咗全新嘅影片，介紹佢哋喺食物安全方面嘅工作。大家如果想了解食安中心多啲，可以點選以下連結，或者掃描旁邊嘅二維碼，睇下相關嘅介紹。

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/aboutus/aboutus\\_iv/aboutus\\_iv.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/aboutus/aboutus_iv/aboutus_iv.html)



## 訂閱此刊物

本刊物的網上版本上載至食安中心網頁 ([www.cfs.gov.hk](http://www.cfs.gov.hk))，歡迎登入瀏覽。如欲索取《食物安全通訊》的印刷本，請前往九龍深水埗欽州街西 87 號食物環境衛生署南昌辦事處暨車房 4 樓 401 室食安中心傳達資源小組，或撥電 2381 6096 查詢。

## 參觀傳達資源小組展覽室

食安中心的傳達資源小組展覽室位近港鐵南昌站 C 出口，設有展覽廳和公眾及業界的資料廊，配有視聽設備，以供市民和業界直接了解香港的食品安全資訊。展覽廳免費開放，歡迎參觀。  
(因疫情緣故，展覽室或會因應社交距離措施不對外開放。有關開放時間的最新安排，可瀏覽食安中心網頁 [www.cfs.gov.hk](http://www.cfs.gov.hk)。)

地址：九龍欽州街西 87 號食物環境衛生署南昌辦事處暨車房 4 樓 401 室  
查詢電話：2381 6096  
電郵地址：rc@fehd.gov.hk  
開放時間：星期一至五：上午 8 時 45 分至下午 1 時；  
下午 2 時至下午 5 時 30 分  
星期六、日及公眾假期休息

