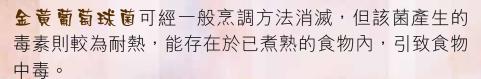
#### 何謂金黃葡萄珠菌?

金黃葡萄珠菌通常存在於人類的鼻孔、咽喉、頭髮和皮膚,但不會引起任何身體不適。該菌亦會大量存在於發炎的傷口及受感染的皮膚(如膿疱及痤瘡)上。



### 金黃葡萄珠菌食物中毒

金黃葡萄珠菌食物中毒是由金黃葡萄珠菌所產生的耐熱腸毒素引致。

潛伏期:30分鐘至8小時不等;

通常2至4小時

病徵: 噁心、嘔吐、腹瀉、

肚痛,偶有出現發燒

#### 傳播途徑

食物處理人員身上的**金黃葡萄球菌**有可能傳播到食物。 食物如配製時工序較多但無需烹煮,並在室溫下存放過 久,容易引致金黃葡萄球菌迅速繁殖並產生毒素,進食 受污染的食物後便可能引致食物中毒。

# 容易受污染的食物

容易受金黃葡萄球菌污染的食物包括:

• 肉類、家禽及其製品,例如燒味和 鹵味

- 餅食類食品,例如忌廉餡餅
- 甜品
- 魚生和壽司
- 三文治
- 沙律

# 預防方法

- 盡量縮短處理食物的時間。食物要 妥善處理、貯存及徹底煮熟。
- 設備和用具接觸到食物的地方必須 保持乾淨衛生。
- 把容易腐壞的食物,包括剩餘的食物 存放於攝氏4度或以下,或攝氏60度以上。
- 盡快(在2小時內)把煮好的食物的溫度由攝氏60度 降至攝氏20度,並在4小時或更短的時間內把食物的 溫度由攝氏20度降至攝氏4度。
  - 把食物放在寬闊淺身的容器或分為若干小份,以加快冷卻速度。

- 在一般情況下,容易腐壞的食物妥為冷卻後:
  - 如放在室溫少於2小時,可放入雪櫃備用或在總時限4小時內使用。
  - 如放在室溫超過2小時但少於 4小時,應在總時限4小時內 使用,不應再放入雪櫃。
  - 如放在室溫超過4小時, 應立即棄掉。
- 時刻保持良好個人衞生習慣,包括:
  - 在處理食物前後及如廁後,以流動的清水和梘液 徹底清洗雙手20秒;
  - 穿着清潔的淺色外衣或工作服;
  - 配製食物期間切勿吸煙或吃東西。外露的傷口應 貼上鮮色的防水膠布或以手套遮蔽;
  - 如染上或懷疑染上傳染病或出現腹瀉、嘔吐、發燒 及腹痛等病徵,應暫停處理食物。

#### 查詢:

如有查詢或索取資料,請與食物環境衞生署傳達資源小組聯絡(電話: 2381 6096)或致電24小時熱線(電話: 2868 0000)。



#### 食物環境衞生署食物安全中心出版 政府物流服務署印 (01/14)

# 「金黄葡萄菜蔥」



