

專項食品調查—— 即食食品含金黃葡萄球菌情況

食物環境衛生署
食物安全中心

2014年10月



背景

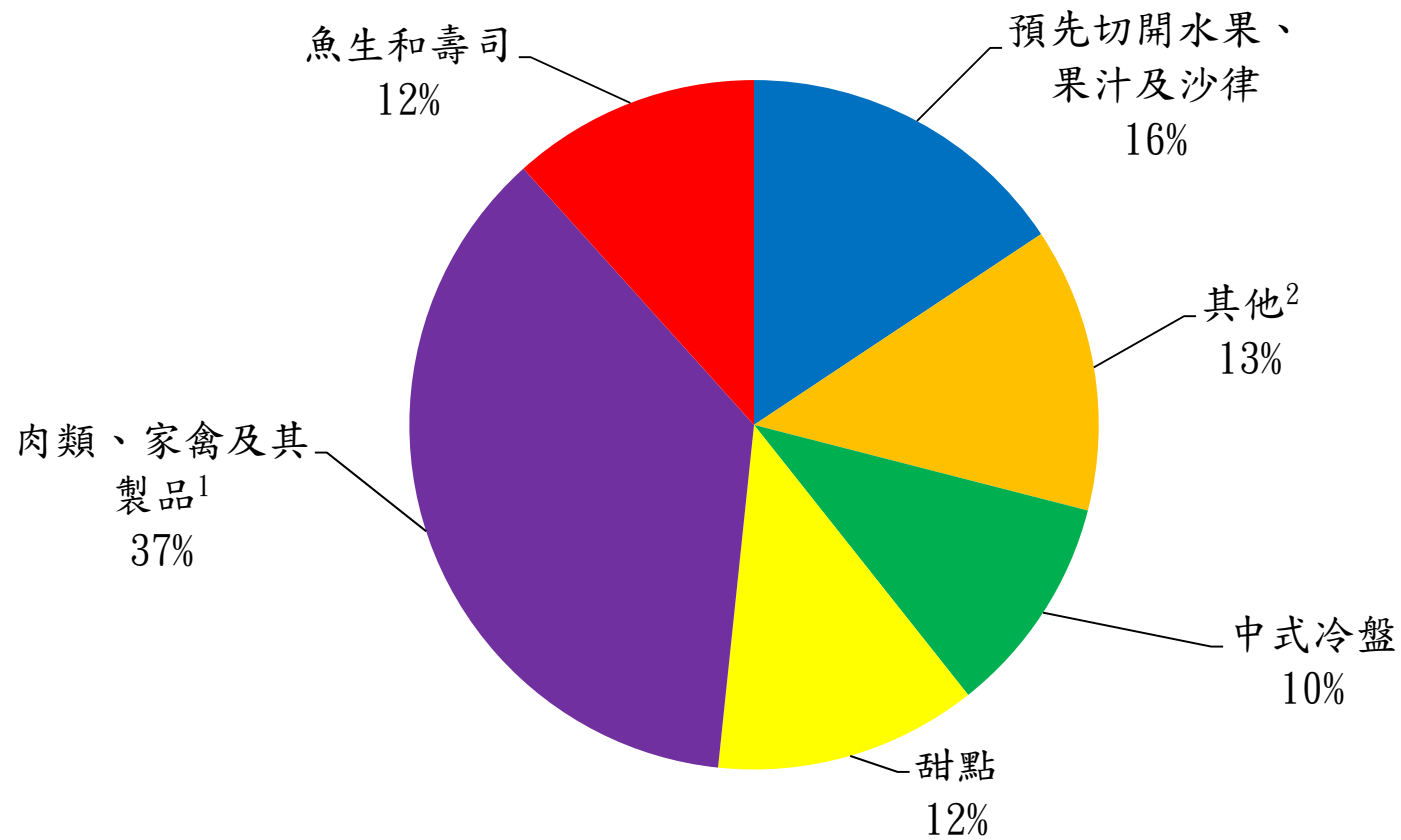
- 金黃葡萄球菌是一種常見並可引起食物中毒的細菌。它廣泛存在於大自然，常見於身體健康的人的鼻腔、咽喉、頭髮及皮膚，並大量存在於傷口和受感染的部位。
- 由金黃葡萄球菌引致的食物中毒，通常與進食以下的食物有關：
 - 食物如配製時工序較多但無需再烹煮，因此，食物處理人員身上的金黃葡萄球菌有可能傳播到食物；及
 - 在室溫下存放過久，容易引致金黃葡萄球菌迅速繁殖並產生腸毒素。
- 例如手撕雞、燒味和滷味、中式冷盤、三文治、沙律、魚生和壽司等。

背景

- 金黃葡萄球菌產生的腸毒素可迅速發揮作用。進食受污染的食物後，可以短至30分鐘出現症狀。常見症狀包括噁心、嘔吐及腹痛，或有腹瀉。
- 患者通常可於兩天內康復，但在較嚴重的個案，症狀可能持續及需要留院治療。
- 由於烹煮不能消除腸毒素，進食即使已翻熱的受污染食物仍然會引起食物中毒。

樣本種類

- 中心從400多個零售店鋪及食物製造廠抽取約600個樣本作測試。



■ ¹例如手撕雞、燒味和滷味等。

■ ²例如餅食類、三文治和腸粉等。

■ 註：由於進位關係，個別項目數字加起來可能與總數不同。

測試項目及結果

- 所有樣本作金黃葡萄球菌測試。
- 全部測試結果均滿意。

跟進工作

- 雖然是次檢測樣本結果全部滿意，但中心會繼續加強預防食物中毒的宣傳教育，例如透過製作和派發刊物和單張等。
- 中心繼續協助衛生署就有關食物中毒個案調查，有需要時對懷疑有問題食品取樣抽驗。

給業界的建議

- 處理食物時奉行食物安全五要點。
- 不應接受超越生產能力負荷的訂單。
- 預防由金黃葡萄球菌引致的食物中毒，要特別注意以下的建議：
 - 在處理食物前後及如廁後，以流動的清水和規液徹底清洗雙手；
 - 徹底煮熟食物，然後盡快供餐。如非即時食用，供冷吃的食物應存放在攝氏4度或以下，而熱食則應存放於攝氏60度或以上，以免細菌生長。
 - 避免用手直接接觸已烹調好的食物；
 - 有外露傷口或患有皮膚感染時須停止處理食物。

給消費者的建議

- 消費者應光顧持有食環署牌照及可靠的商舖。
- 應在大量定購食物時，考慮商舖的生產能力是否足夠。
- 避免將已煮熟食物放在室溫下超過兩小時。
- 棄掉吃剩的食物，又或把吃剩的食物妥善貯存在雪櫃內，而溫度應保持在攝氏4度或以下。

