

# 專項食品調查—— 冷藏即食食品含李斯特菌情況

食物環境衛生署  
食物安全中心

2013年8月

# 背景

- 衛生防護中心在過去兩年度錄得的李斯特菌病數字有上升趨勢。在二零一零至二零一二年期間，該中心分別錄得6宗、13宗及26宗李斯特病的個案。
- 大多數健康的人感染李斯特菌病會全無症狀或只有輕微的疾病（如發燒、肌肉疼痛和胃腸道症狀）。不過，李斯特菌對高風險人士（例如孕婦、初生嬰兒、長者和免疫能力較低的人）卻會造成嚴重影響。病情嚴重的患者可出現敗血病，腦膜炎，腦炎，流產，死胎或早產。
- 這種病主要從進食受李斯特菌污染的食物引致。

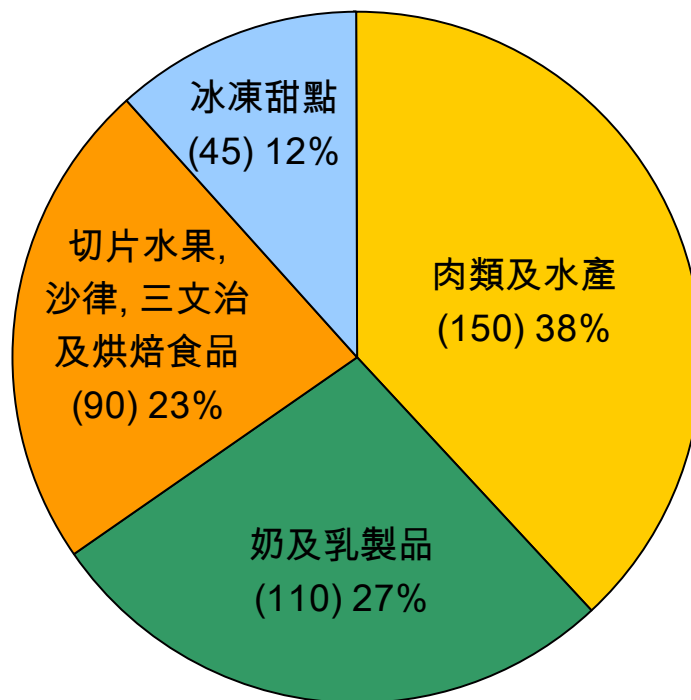
# 背景 (續)

- 雖然正常的煮食溫度可消滅李斯特菌，但該菌在低至零度的冷藏溫度下仍可緩慢地生長。因此，保質期較長(超過五天)的冷藏即食食物是感染李斯特菌病的高風險食物。食物長期存放在雪櫃，有機會令該菌有充裕的時間慢慢繁殖，增加消費者染上李斯特菌病的風險。
- 有見及此，食物安全中心(中心) 進行一項有關的專項食品調查，評估須冷藏即食食品含李斯特菌情況。



# 樣本種類

- 中心在今年1月至6月期間從入口商及不同的食肆、食物工場、超級市場、便利店、流動雪糕車及零售店舖等地點抽取388個樣本。



註：括號中為樣本約數。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

- 所有樣本作李斯特菌測試。
- 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，但中心會繼續加強對高風險人士，特別是孕婦的宣傳教育，例如透過製作和派發電子刊物(如"食物安全焦點")、單張(如"計劃懷孕、懷孕和授乳的女性 預防食源性疾病" ) 等。
- 另外，針對食物中李斯特菌的潛在風險，中心正計劃對有較高李斯特菌風險的食物開展進一步的研究。
- 繼續協助衛生防護中心就有關李斯特病個案調查，必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。
  - 例如在攝氏4度或以下的雪櫃內存放容易變壞的食物，並避免交叉污染。
- 小心預算每種食物的需求量，以免製作過量。



# 給消費者的建議

- 保持食物及個人衛生。
- 在攝氏4度或以下的雪櫃內存放容易變壞的食物，並避免交叉污染。
- 高風險人士應避免進食高風險食物，尤其是保質期較長的冷藏即食食物。

