

專項食品調查—— 即食食品含李斯特菌情況

食物環境衛生署
食物安全中心

2014年7月



背景

- 衛生防護中心在過去兩年度各錄得26宗李斯特菌病的個案。是從二零零八年李斯特菌病列為須呈報的傳染病後所錄得的新高。
- 這種傳染病主要從進食受李斯特菌污染的食物引致。
- 大部分身體健康的人在感染後不會出現病徵或只出現輕微病徵如發燒、肌肉疼痛、頭痛、噁心、嘔吐及腹瀉等。但對初生嬰兒、長者和免疫力較低的人，則可能出現嚴重的併發症如敗血症、腦膜炎，甚至死亡。孕婦感染李斯特菌一般症狀輕微，但可導致胎兒流產、夭折、早產，或引致新生嬰兒患上嚴重的感染。

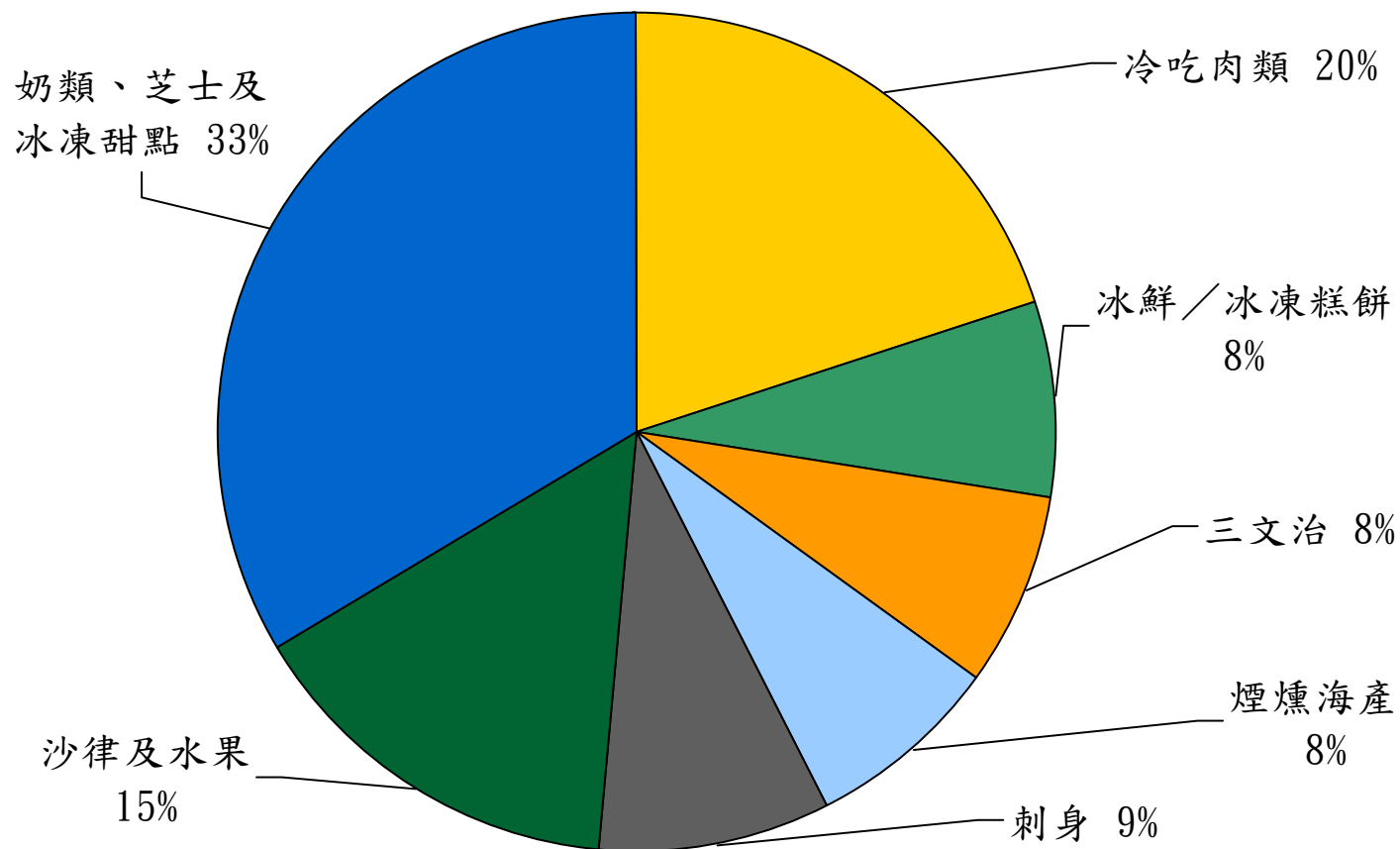
背景 (續)

- 由於李斯特菌在低至零度的冷藏溫度下仍可緩慢生長，保質期長的冷藏即食食物長期存放在雪櫃（冰格除外），有機會讓該菌有充裕時間繁殖，增加消費者感染李斯特菌病的機會，因此是高風險食物。
- 有見及此，食物安全中心(中心)除繼續就即食食品含李斯特菌情況進行專項食品調查外，今年亦加強了對相關高風險食品的抽查，包括增加抽檢樣本的數量及種類。



樣本種類

- 中心在今年1月至4月期間從入口商及不同的食肆、超級市場、便利店及零售店舖等地點抽取400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和單張等。
- 中心已開展另外一項有關保質期長的預先包裝冷藏即食食品的微生物質素的風險評估研究。樣本將冷藏至其保質期屆滿前的一星期內進行微生物質素（特別是李斯特菌含量）檢測。中心將會適時公佈該項風險評估研究的結果。
- 繼續協助衛生防護中心就有關李斯特病個案調查，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。
 - 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。

