

專項食品調查—— 即食食品含副溶血性弧菌情況

食物環境衛生署
食物安全中心

2014年11月

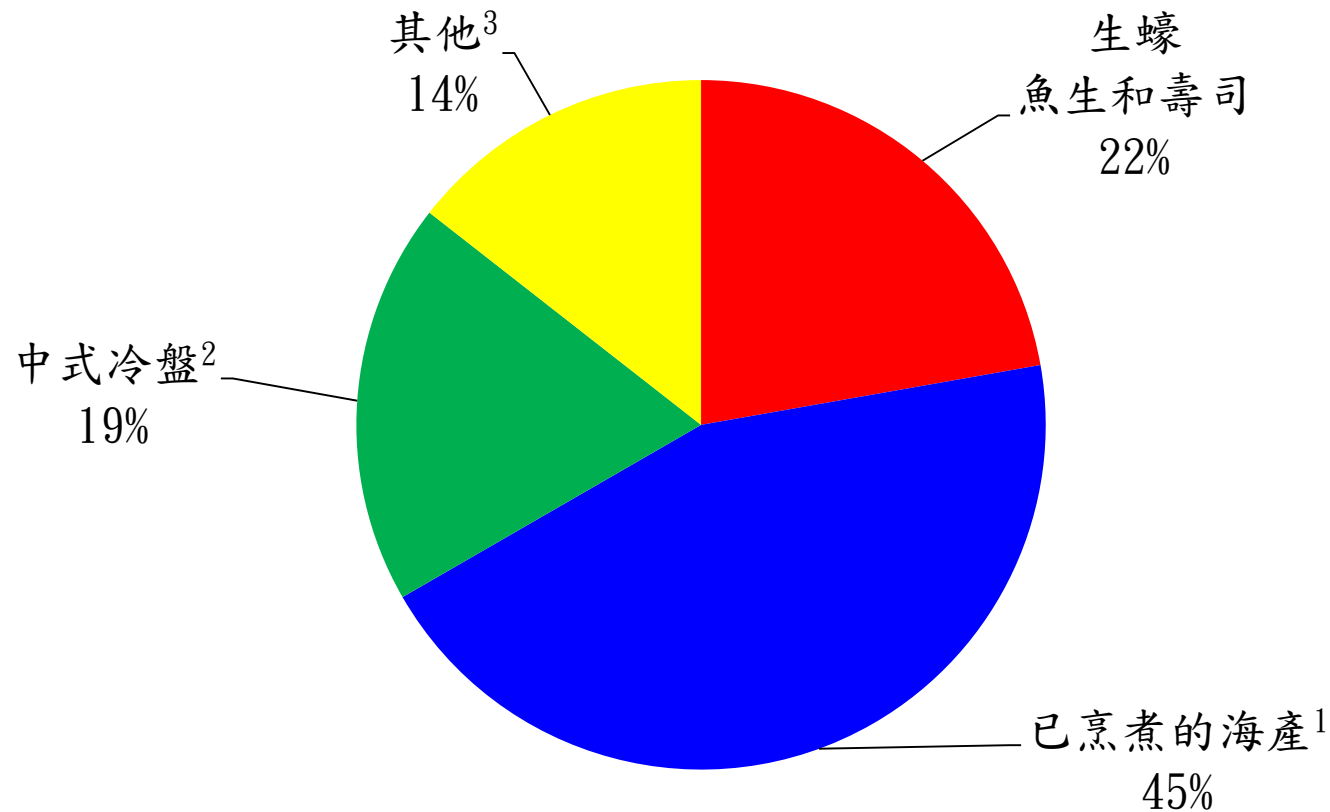


背景

- 副溶血性弧菌是一種常見並可引起食物中毒的細菌。它常見於海洋環境及海產。
- 由副溶血性弧菌引致的食物中毒，通常與進食以下的食物有關：
 - 生或沒有徹底烹煮的海產（尤其是貝殼類海產）；或
 - 於配製時處理不當而引致受細菌污染的食物。
- 常見症狀包括腹瀉、嘔吐、輕微發燒及腹痛，通常於進食受污染的食物後一至兩天出現。
- 患者通常可於數天內康復。嚴重症狀並不常見，但較易出現於年幼、長者和免疫力較低的人。

樣本種類

- 中心從600多個零售店鋪及食物製造廠抽取約900個樣本作測試。



■ ¹例如魚類、甲殼類和貝殼類等。

■ ²例如手撕雞和海蜆等。

■ ³例如燒味和滷味等。

■ 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

- 樣本作副溶血性弧菌測試。
- 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，但中心會繼續進行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。
- 中心會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

- 不應接受超越生產能力負荷的訂單。
- 處理食物時奉行食物安全五要點。

1. 精明選擇

- 應從認可和可靠的來源購買食物及食物配料。
- 選用衛生及新鮮的食物配料，並在接收配料時檢查品質。

2. 保持清潔

- 處理食物前、處理生的肉類或家禽後；從事任何可能會污染雙手的活動(例如如廁後、處理垃圾、處理不潔的設備或用具、處理金錢、執行清潔職務)後，應以清水和梘液清洗雙手。

給業界的建議

3. 生熟分開

- 最好用兩個雪櫃分開貯存生的食物和經煮熟或即食食物。如須把生的食物和經煮熟或即食食物貯存在同一雪櫃：
 - 應以有蓋的容器貯存食物，避免生的食物與即食或經煮熟食物接觸。
 - 應把即食或經煮熟食物放在雪櫃上格，生的肉類、家禽及海產放在下格，以免生的食物的汁液滴在即食或經煮熟食物上。
- 用不同的用具，分開處理生的食物和經煮熟或即食食物。

給業界的建議

4. 徹底煮熟

- 最好使用食物溫度計檢查食物中心溫度是否至少達到攝氏75度。

5. 安全溫度

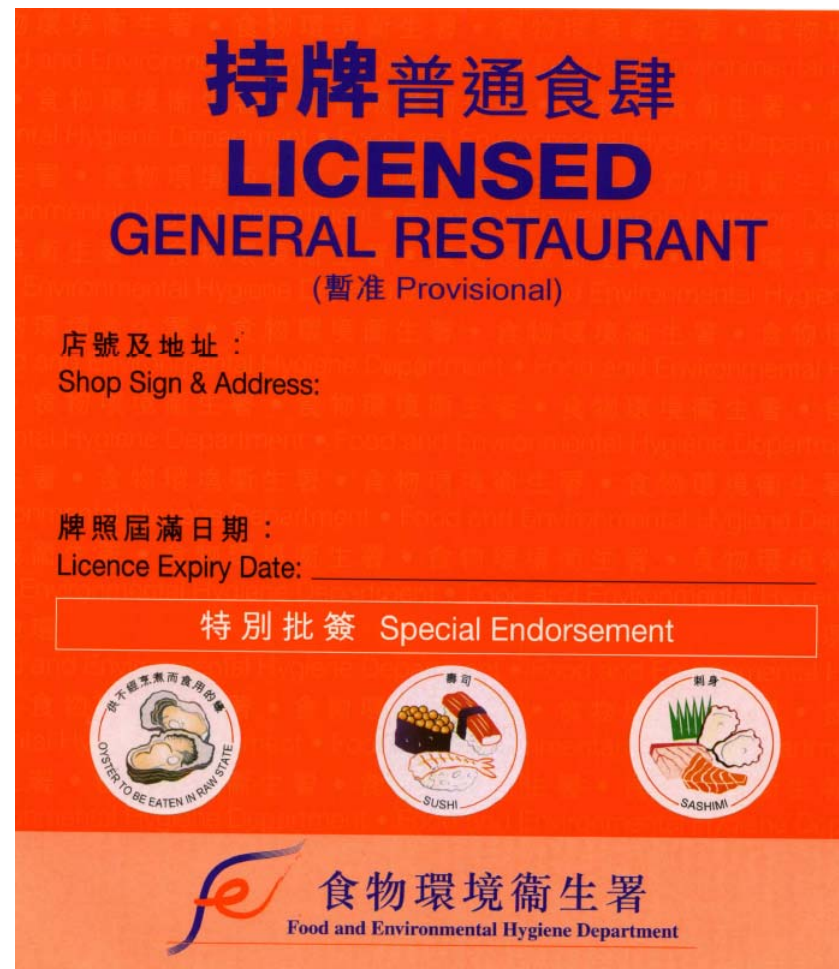
- 冷吃的食物應保持在攝氏4度或以下。
- 熱吃的食物應保持在攝氏60度以上。
- 切勿讓煮熟的食物置於室溫超過兩小時。

給業界的建議

- 預防由副溶血性弧菌引致的食物中毒，要特別注意以下的建議：
 - 所有在處所出售的生蠔、刺身和壽司須與其他食物分開並保存在攝氏零至四度的雪櫃內。
 - 處理生吃食物應在食物房內指定的地方進行，與其他食物分開處理。此外，須使用獨立的砧板及刀具處理生吃食物，並在處理不同類別的生吃食物前，將有關用具清洗及消毒，以避免交叉污染。
 - 把食物徹底煮熟可大幅減低食物中毒的風險。

給消費者的建議

- 到食肆品嚐生蠔、刺身和壽司時，應留意該食肆是否已獲食環署發出之牌照以及有售賣生蠔、刺身和壽司的批註，並展示橙色標籤以及有關批註的貼紙於食肆入口當眼處。消費者應光顧持有食環署牌照及可靠的商舖。



給消費者的建議

- 長者、幼兒、孕婦和免疫力較弱的人士應慎選高風險的生吃食物。
- 購買即食食物後，應盡快食用。

