

專項食品調查—— 即食食品含產氣莢膜梭狀芽孢 桿菌情況

食物環境衛生署
食物安全中心

2014年9月

背景

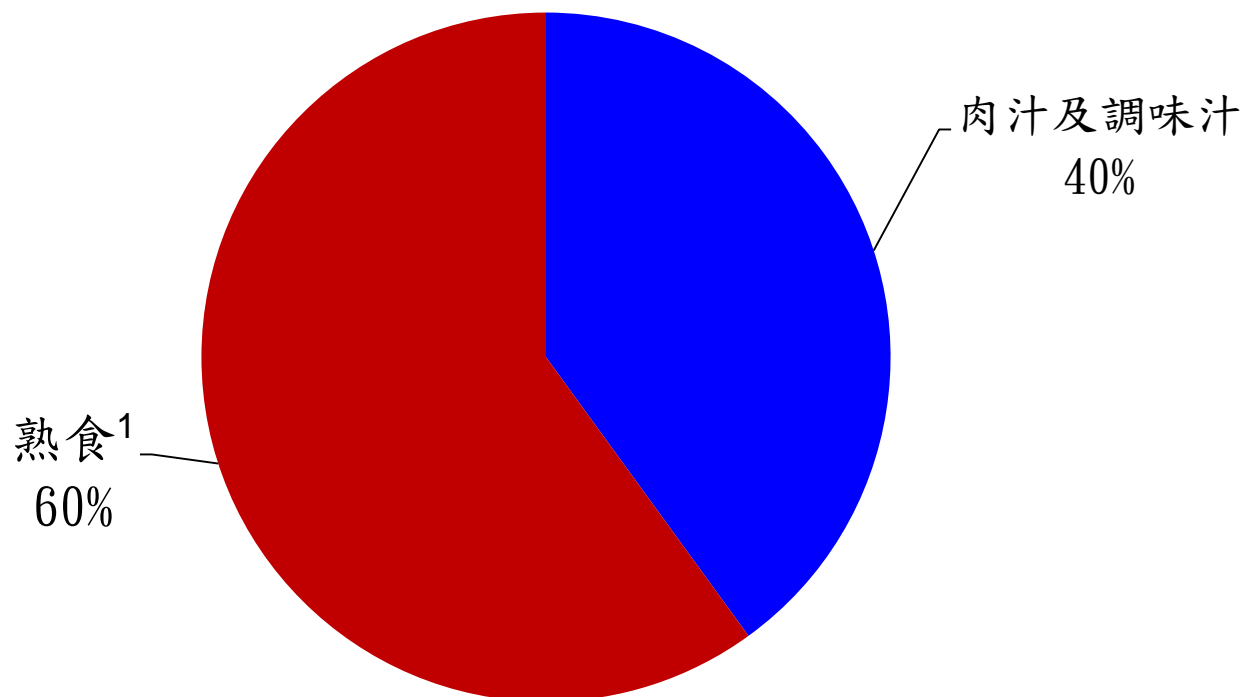
- 衛生署轉介由產氣莢膜梭狀芽孢桿菌引起的食物中毒的懷疑個案，由二零一一年的約十宗增加至二零一三年的約三十宗。當中大部分的個案涉及食肆製作的食物。故中心進行是次專項食品調查以了解即食食品含產氣莢膜梭狀芽孢桿菌的情況。
- 由產氣莢膜梭狀芽孢桿菌引致的食物中毒，通常與未徹底煮熟的食物或已煮熟但放在不當溫度下貯存或長時間冷卻的食物有關。大量配製的食物，尤其是已煮熟的肉類和家禽，以及在烹煮後放在室溫下長時間冷卻的食物，均屬高風險食物。

背景

- 由產氣莢膜梭狀芽孢桿菌引致的食物中毒，常見症狀包括嘔吐、腹瀉及腹痛，或有發燒。患者通常可於24至48小時內康復，但對年幼、長者和免疫力較低的人，會較易出現嚴重及持續症狀。

樣本種類

- 中心從60多個零售店鋪及食物製造廠抽取逾70個樣本作測試。



■ ¹例如燜炖肉類食物等。

■ 註：樣本數目為約數。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

- 所有樣本作產氣莢膜梭狀芽孢桿菌測試。
- 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。預防由產氣莢膜梭狀芽孢桿菌引致的食物中毒，要特別注意以下的建議：
 - 徹底煮熟食物，然後盡快供餐。如非即時食用，應把已煮熟的食物保持在攝氏60度或以上。
 - 預先煮熟食物如需冷凍貯存，應在兩小時內把食物由攝氏60度冷卻至攝氏20度，然後放進冷凍櫃內，以便在其後四小時內把食物由攝氏20度冷卻至攝氏4度。
 - 縮短已煮熟食物的冷卻時間，例如將食物分成較小份；放在較淺的容器內；以及／或把有食物的容器 放在有冰塊的水中。
 - 徹底翻熱已煮熟的食物至中心溫度達攝氏75度或以上，又或把已煮熟食物再次煮滾。

給消費者的建議

- 消費者應光顧可靠的商舖。
- 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。
- 徹底翻熱吃剩的食物至中心溫度達攝氏75度或以上，又或把吃剩的食物再次煮滾。

