

李斯特菌病 與 懷孕



食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department



食物安全中心
Centre for Food Safety

甚麼是李斯特菌病？

李斯特菌通常存在於水、泥土等自然環境及某些食物裏。若進食了受此病菌污染的食物，你有可能染上李斯特菌病。在本港，雖然此病並非常見及對健康良好的人只會產生少許甚至沒有任何的病徵，但對懷孕的婦女來說則是非常危險。受感染的孕婦會將病菌傳到胎兒，導致流產、胎兒夭折、早產或新生嬰兒病重。

李斯特菌病有什麼病徵及病者應怎麼辦？

受感染的孕婦會出現類似感冒徵狀、發冷、發熱、頭痛、背部疼痛、喉嚨痛。假若你在懷孕期間出現上述徵狀，應立即看醫生。但是，有一些受感染者可以全無任何徵狀。



你怎樣可以減少患上李斯特菌病的風險？

為自己 and 嬰孩的健康着想，在懷孕期間，你應從各種食物中挑選營養有益和均衡的食物，並採取以下預防措施：

1 避免進食或含有李斯特菌的高風險食物

一般來說，微凍即食食物及冷藏食物較容易受李斯特菌污染。

這類食物包括：



1 軟芝士

2 凍肉

3 肉醬

4 預製沙律

5 煙燻海產

6 過期預先包裝冷藏食物

7 外賣熟雞

8 生海產

9 未經殺菌處理的牛奶及其製品

* 請參閱背頁的「食物指引」

無牌小販所售賣的食物亦不適宜食用。



2 肯定食物新鮮程度

由於李斯特菌很容易被一般烹煮方法消滅，所以最好只選吃剛煮熟或新鮮製造的食物。此外，這病菌可在低溫環境中繁殖，因此孕婦應避免進食冷藏及微凍即食食物。

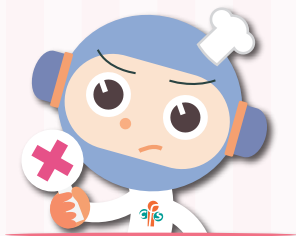


3 肯定食物熱透程度

在購買即食食物時，須留意食物仍然是滾熱的。此外，在家中自行翻熱飯鏟時亦須徹底煮滾。

4 出外用膳時小心選擇食物

只進食奉客時仍然騰熱而不是微暖的食物。盡量避免進食自助餐式食物，如不能避免時，應選吃熱的食物及不要吃預先製備的自助沙律。



5 注意食物及個人衛生

應用以下簡單的食物及個人衛生步驟來減低感染食源性疾病的風險：

- 應將即食的冷藏食物在雪櫃內解凍，切記不要在室溫中解凍食物
- 要適當遮蓋生肉；並將它和熟食及即食食物分開貯存
- 應存放生肉在雪櫃內的最底層
- 要徹底洗淨處理過生食物的刀、砧板和雙手
- 應用不同的砧板處理生及熟食物
- 須徹底煮熟以動物為源頭的所有食物。翻熱食物和剩菜時亦須確保它們完全熱透
- 用冷水或冰粒盤將煮熟、盛載妥當的熟食降溫後，待熱氣散後應盡快貯存於雪櫃內



安全或容易受李斯特菌污染的食物指引

食物種類

安全或避免進食

注意事項



芝士

軟芝士

避免 ⚠️

加工芝士
(如片裝芝士和芝士醬)

安全

確保包裝完整及儲存於雪櫃內

硬芝士

安全

儲存於雪櫃內



凍食肉類

即食(來自超級市場、
沙律吧等)

避免 ⚠️

自製

安全

立刻食用或存於雪櫃
在 12小時內食用



雞

自製

安全

立刻食用或存於雪櫃
在 12小時內食用

熱外賣熟雞

安全

確保購買時仍然滾熱及即時食用

冷凍即食熟雞
(全隻或切片)

避免 ⚠️



肉醬

即食(散裝或有包裝)

避免 ⚠️



沙律

即食(沙律吧或有包裝)

避免 ⚠️

家居製成

安全

須徹底洗淨所有材料，
並存於雪櫃在12小時內食用



海產

生吃類(如生蠔、壽司、
魚生)

避免 ⚠️

煙燻類(冷藏或微凍)

避免 ⚠️

