

衛生局 2011 年 09 月 23 日消息

衛生局公佈銀河群芳自助餐食物中毒事件檢驗結果

衛生局公佈銀河群芳自助餐食物中毒事件的化驗結果，顯示病人大便樣本內檢出副溶血性弧菌(Vibrio Parahaemolyticus)。

日前有多名市民因胃腸炎到醫院就診，經衛生局調查後懷疑是到路氹銀河渡假村群芳自助餐，進食場所內供應的冷盤受到交叉污染而引起的食物中毒事件。今日(23日)化驗結果顯示部分病人的大便樣本檢出副溶血性弧菌(Vibrio Parahaemolyticus)。由於餐廳提供懷疑出現食物中毒當天的留樣食物因樣本量不足，導致不能進行副溶血性弧菌的檢查，而由衛生局抽查不涉及食物中毒當天的食物樣本則未檢出副溶血性弧菌。

衛生局直至目前為止，共接有 46 名病者包括 20 男 26 女，年齡界乎 11 歲至 64 歲，來自 12 個家團，報稱於 9 月 14 至 16 日期間到銀河群芳自助餐進食後 3 至 31 小時後出現腹痛、腹瀉、發熱等症狀，。所有病者病情一般，當中有一人需短暫住院治療。流行病學調查提示場所供應的冷盤的風險較高，發病者均進食較多冷盤，沒有進食冷盤的人士沒有不適。

衛生局於 9 月 16 日接到醫院報告後立即展開調查，經初步確定事件原因後，衛生監督已即時要求該餐廳採取緊急衛生措施，包括停止供應所有可能引起食物中毒的高危食物。場所工作人員已接受教育培訓，並按衛生局要求採取各項衛生措施。而場所採取適當措施後，衛生局並沒有收到與場所有關的胃腸炎病人報告。

引起副溶血性弧菌食物中毒的常見食品，是受副溶血性弧菌污染的未熟透的海產(例如海蜆及魷魚)、用鹽腌製的食物(例如鹹菜及醃蹄)或其他受海產交叉污染的食物。該弧菌引起食品中毒的潛伏期為 2 至 48 小時，主要症狀為水樣腹瀉、腹痛、噁心、嘔吐、發燒；發病期及症狀持續會因個人而異，通常可維持 2 至 5 天。

衛生局強調，導致細菌性食物中毒的三個基本因素是致病菌污染食物、在食物上繁殖、在處理中沒有被殺滅。自助餐涉及提早準備大量食物和較長時間陳列供食用，故有較高的食品安全風險，業界必須切實做好：1)在制作過程中將食物徹底煮熟；2)防止制作好的食物受生食物、器具、人或病媒等污染；3)制作好的食物要保存在適當的溫度條件下(冷食 4 度以下，熱食 65 度以上)，以保證食品安全。

← 格式化: 左右對齊, 階層 2, 間距
套用前: 自動, 套用後: 自動, 段落遺留字串控制

