

衛生局 2011 年 6 月 5 日消息

衛生局稱日前兩外籍人士懷疑食物中毒呼籲注意食物安全

衛生局日前接獲一宗懷疑食物中毒事件，呼籲市民和業界注意食物衛生。

6 月 3 日晚，某機構的兩名外籍人士懷疑進食外買飯盒後出現胃腸炎症狀，送仁伯爵綜合醫院急診室接受治療，症狀輕微，無需住院。該兩名懷疑食物中毒人士均在午餐時進食由位於東望洋斜巷 10A 的“好望角投資飲食管理有限公司”提供的飯盒。衛生局已派員到有關食肆進行檢查及採集食物樣本，並要求食肆負責人嚴格遵守食物安全操作規範，加強員工個人衛生意識。根據目前調查所得的資料，事件可能由微生物體所產出的毒素所引致。

目前天氣炎熱，細菌容易在食物中繁殖並釋出致病毒素，從而引起食物中毒。故此，衛生局呼籲消費者應選擇有良好衛生環境及具信譽的食肆，如對食物衛生狀況有疑慮，應停止食用以保健康。同時，亦呼籲各飲食業場所應遵循世衛組織“食品安全五要點”建議：一、保持清潔；二、生熟分開；三、徹底煮熟；四、在安全的溫度下保存食物；五、使用安全的水及食物原料。