

衛生局 2011 年 09 月 14 日消息

衛生局公佈皇朝長城燒烤食物中毒事件檢驗結果

早前皇朝長城燒烤懷疑食物中毒事件，化驗結果顯示病人大便樣本及食物樣本均檢出腸炎沙門氏菌(*Salmonella enteritidis*)。

日前有多名市民到皇朝長城燒烤進食後出現不適，經調查後懷疑是由生雞蛋制造的芒果布甸引起的食物中毒事件，化驗結果顯示多名病人的大便樣本均檢出腸炎沙門氏菌(*Salmonella enteritidis*)，而在食店取走的芒果布甸樣本同樣檢出腸炎沙門氏菌(*Salmonella enteritidis*)。

直至目前為止，衛生局共接獲有 8 個家團共 47 人報稱分別於 9 月 3 日至 4 日期間於皇朝長城燒烤進食，當中 25 男 18 女、年齡介乎 6 至 73 歲，共 43 人於進食後 12 至 24 小時後相繼出現發熱、腹痛、腹瀉及嘔吐等症狀，所有不適者均有進食由食店贈送的芒果布甸甜品，而沒有進食芒果布甸甜品的人士則沒有出現胃腸炎症狀。不適者當中有 5 名日本人病情較重，4 人在日本住院和 1 人在珠海住院。

事件發生後，該食店已按衛生局要求暫時停止營業並進行全面清潔，而食店內的芒果布甸亦於取樣檢查後即時全部銷毀，所有工作人員已接受教育培訓。經衛生監督檢查後，食店已於上周四恢復營業。

是次引起沙門氏菌食物中毒的常見食品為受沙門氏菌污染的畜肉、禽肉、鮮蛋、乳品、魚肉煉製品等動物性食品，或豆餡、豆製品等蛋白質含量較高的植物性食品。該菌引起食品中毒的潛伏期為 6 至 48 小時，主要症狀為噁心、嘔吐、下痢、腹痛、頭痛、發燒(38°C~39°C)及寒顫；發病期及症狀持續因個人而異，通常可維持 2 至 7 天。

市民可預防方法包括：1. 生熟食物應用不同的工具處理；2. 處理食物前，應徹底洗手；3. 熟食物應加熱至 70°C 或以上；4. 不可食用或飲用含有生蛋的食品；5. 食店內不許飼養寵物；6. 做好蟲鼠等病媒控制；7. 工作後應徹底清洗消毒食店及工具；8. 有消化道疾病病徵者，應暫時離開食物製作崗位直至康復為止。