

衛生局 2011 年 09 月 19 日消息

衛生局密切跟進群芳自助餐懷疑食物中毒事件

衛生局繼續跟進 9 月 16 日接獲通報的懷疑食物中毒事件，至目前為止，共錄得 27 人在路氹銀河渡假村群芳自助餐進食後不適的報告。有關餐廳已按照衛生監督指示停止供應所有高危食物。

27 名病者包括 12 男 15 女，年齡界乎 14 歲至 63 歲，來自 9 個家團，於 9 月 14 至 16 日期間到路氹銀河渡假村群芳自助餐進食，報稱在自助餐後 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，無需留院。流行病學調查初步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。根據調查所見，考慮此次為細菌性食物中毒的可能性大。

衛生監督接獲通報後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。衛生局正密切跟進事件，監督場所採取各項衛生措施。

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。