



www.foodsafety.gov.mo

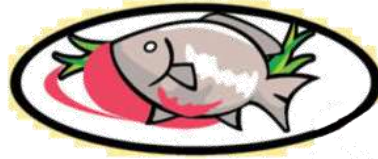
 **2833 8181**



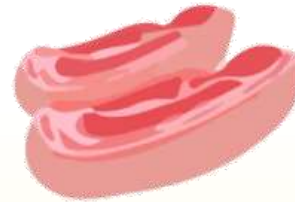
食品中常見的細菌

食源性疾病-常見致病因

- 生物性



- 化學性

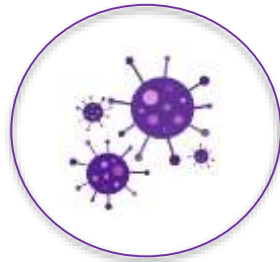


- 天然毒素

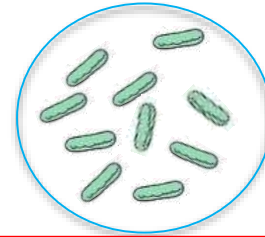
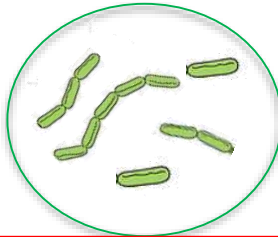
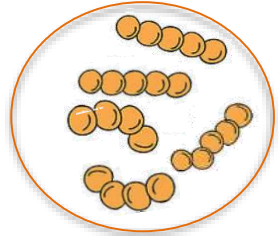


病原體種類

- 病毒



- 細菌



- 真菌



- 寄生蟲

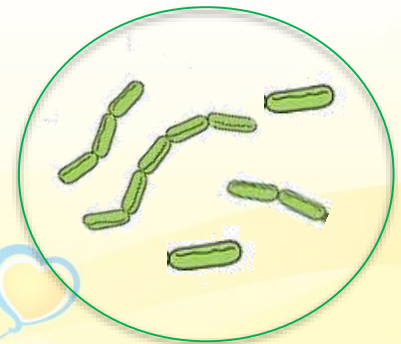


常見細菌

沙門氏菌	肉類、家禽、蛋、奶製品	
★出血性大腸桿菌 O157 : H7	肉製品(碎肉、免治肉)、 奶製品、蔬果	
★金黃色葡萄球菌	即食食品 (如：三文治)	
單核細胞增生 李斯特菌	生肉、未經巴氏殺菌的奶 製品、即食食品	
★蠟樣芽胞桿菌	煮熟米飯、蔬菜、 肉類產品、炒飯	
副溶性血性弧菌	海產 (如：蝦、蟹、蠔)	

沙門氏菌

- 廣泛分佈於家養和野生動物
- 共有2500多種血清型，其中超過200種血清型對人具有病原性
- 可經徹底烹煮殺死



沙門氏菌

- 對健康的影響

- 潛伏期6-72小時(通常12-36小時)，病程為2-7天
- 症狀：急性發熱、腹部疼痛、腹瀉、噁心、嘔吐
- 大部分患者無需治療即可康復
- 幼兒和老年患者，可能引起嚴重脫水並威脅生命

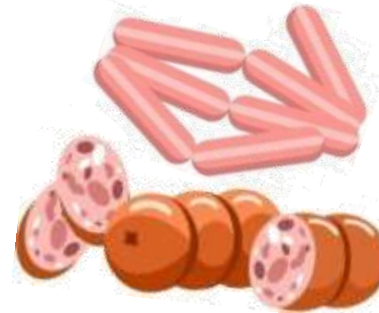


沙門氏菌

- 易受污染食品



禽肉、蛋及其製品



肉類及其製品



奶類及其製品



綠葉蔬菜(如：沙律菜)

出血性大腸桿菌O157 : H7

- 出血性大腸桿菌(EHEC)，也稱為產志賀毒素大腸桿菌(STEC)，或產志賀樣毒素大腸桿菌(VTEC)
- 會產生志賀毒素，極少量的病菌已足夠令人類感染，是造成世界各地爆發食源性疾病的原因之一
- EHEC中最為常見的是O157:H7型，其毒性極強
- 常見於牛、羊及豬等動物的腸道內
- 經由進食受污染的水/食品而感染
- 徹底煮熟食品就能殺死該病菌



出血性大腸桿菌O157 : H7

- 對健康的影響

- 潛伏期約為三至九日
- 腹痛、嚴重腹瀉，甚至出血性腹瀉，也可能會發燒和嘔吐
- 嚴重者可併發溶血性尿毒綜合症(haemolytic uraemic syndrome, HUS)，病徵是急性腎衰竭，當中有些甚至死亡
- 任何年齡人士皆可能感染此病菌，當中以小孩及老年人等免疫力較弱人士容易感染，並產生嚴重併發症



出血性大腸桿菌O157 : H7

- 易受污染食品



肉製品(碎肉、漢堡肉)



未經消毒的奶類及製品(芝士)



蔬果

疑遭大腸桿菌污染 Longo's 多款牛肉碎被召回



Longo's正在召回多款牛肉碎產品，因為可能遭到O157:H7型大腸桿菌污染。（加拿大食品檢驗局）

【大紀元2017年04月24日訊】（大紀元記者劉海英多倫多編譯報道）Longo's正在召回多款牛肉碎（肉餡）產品，因為可能遭到O157:H7型大腸桿菌污染。

加拿大食品檢驗局表示，這些遭污染的肉食品由坐落在密西沙加5636 Glen Erin Drive的Longo Brothers Fruit Market經銷。在食品檢驗中發現了O157:H7型大腸桿菌，因此召回，目前調查仍在進行中，有可能擴大召回。

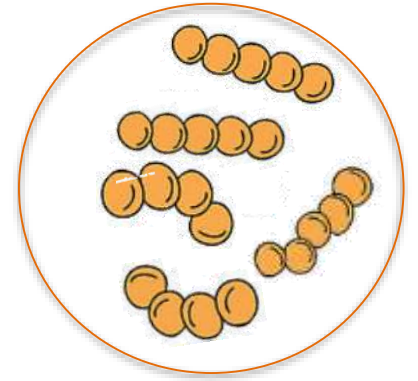
被召回的產品有牛肉碎、瘦牛肉碎、特瘦牛肉碎、Angus牛肉餅、Angus牛肉丸、Angus牛肉塊等26款產品，最佳食用期分別是4月19-22日。

目前還沒有因食用這些肉碎致病的事件。

新聞分享

金黃色葡萄球菌

- 普遍存於人體鼻腔、咽喉、頭髮和皮膚，亦大量存在於發炎或化膿的傷口
- 一般烹煮過程可將此菌消滅
- 所產生的毒素非常耐熱，不能被高溫消滅
- 一般通過食品處理人員不當處理而污染食品，引致病菌迅速繁殖，並產生毒素，進食後就會令人致病



金黃色葡萄球菌

- 對健康的影響

- 症狀: 1 至 6 小時出現，噁心、噁吐、胃痙攣和腹瀉

- 多數患病者會在1至3天後康復，少數患病者可能會出現嚴重情況



金黃色葡萄球菌

- 易受污染食品
即食食品



肉類(如：燒味、火腿)



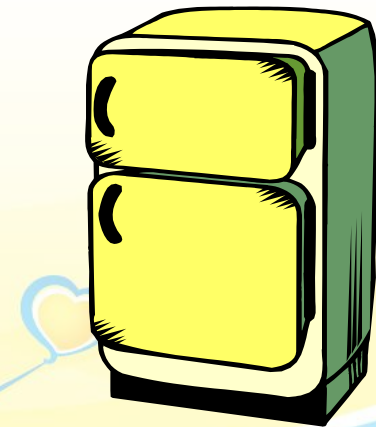
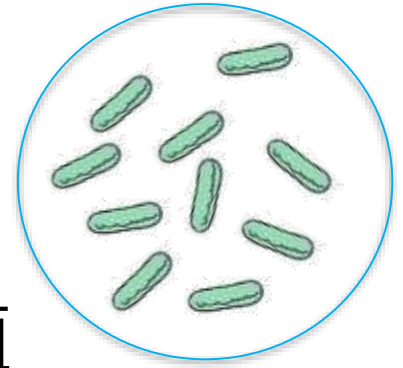
壽司、魚生



蛋糕、糕點、甜品、三文治、沙律

單核細胞增生李斯特菌

- 普遍存在於自然環境中
- 低至攝氏0°C的環境中生存和繁殖
- 徹底加熱可將此細菌殺死



單核細胞增生李斯特菌

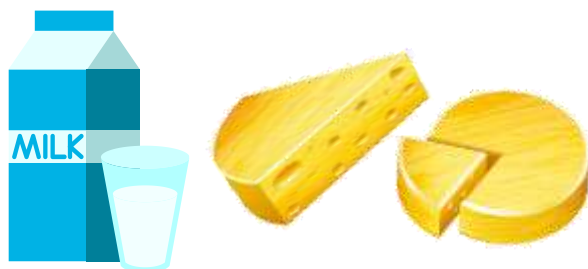
- 對健康的影響

- 潛伏期3至70天
- 發熱、頭痛、嘔吐及腹瀉
- 嚴重者會敗血病、腦膜炎及腦炎
- 受感染的孕婦，可能會傳染給胎兒，引致流產、胎兒夭折、早產或令新生兒重病



單核細胞增生李斯特菌

- 易受污染食品



未經消毒的奶類及製品(芝士)



沙律



凍食肉類



生吃海產
(生蠔、刺身)



煙燻海產
(煙三文魚柳)

本澳新聞

呼籲停用一款受李斯特菌污染的冰鮮熟煙三文魚柳

[主頁](#)
[關於我們](#)
[最新公布](#)
[食品預警](#)
[食品檢測及調查](#)
[業界資訊](#)
[相關法例](#)
[國際資訊](#)
[活動資訊▶](#)
[宣傳教育▶](#)

最新公布

[主頁](#) > [最新公布](#) > 民政總署呼籲停用一款受李斯特菌污染的冰鮮熟煙三文魚柳

分享



民政總署呼籲停用一款受李斯特菌污染的冰鮮熟煙三文魚柳

29/03/2015

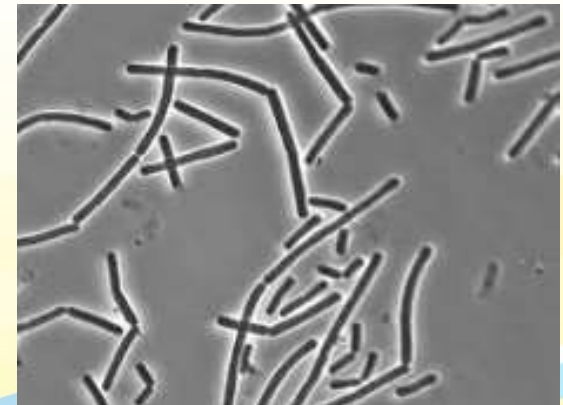
民政總署在入口檢疫層面，檢出一批從香港入口「保發牌冰鮮熟煙三文魚柳」受單核細胞增多性李斯特菌(*Listeria monocytogenes*)污染。民署高度關注事件，並呼籲業界如有售賣受影響批次的產品應立即停止出售，而市民亦應立即停止食用。

民政總署對一批由香港保發食品有限公司供應的「保發牌冰鮮熟煙三文魚柳」，進行入口檢疫，在抽取的樣本中發現受單核細胞增多性李斯特菌

- 上述內容中對“民政總署”或“民署”及“食品安全中心”或“食安中心”的提述，視為對“市政署”及“食品安全廳”的提述。（第9/2018號法律《設立市政署》）

蠟樣芽胞桿菌

- 又稱「仙人掌桿菌」
- 廣泛存在於自然環境中，包括泥土、灰塵、空氣、污水等
- 可產生耐熱性孢子和毒素



蠟樣芽胞桿菌

- 製作過程不衛生/貯存不當，可讓該菌滋生
- 烹煮不能消滅孢子，反而會使其發芽並大量繁殖，產生耐熱毒素
- 毒素一旦產生，即使烹煮也不能消除



蠟樣芽胞桿菌

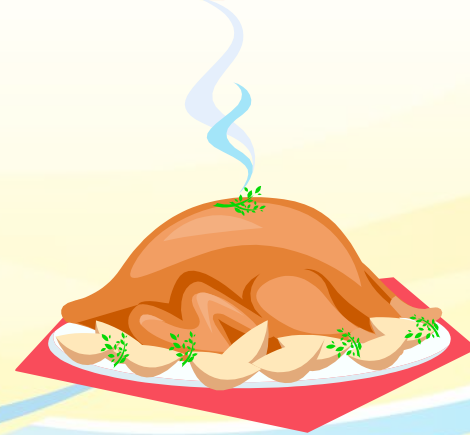
- 對健康的影響
- 可產生不同毒素，引致兩類食物中毒
 - 嘔吐型
 - 進食後約30分鐘-6小時，出現噁心、嘔吐等症狀
 - 腹瀉型
 - 進食後約6-15小時，出現腹瀉、腹痛、腹部痙攣等症狀



蠟樣芽胞桿菌

- 易受污染的食品

— 煮熟的米飯、燒雞、腐乳、盆菜



副溶血性弧菌

- 屬於一種嗜鹽的細菌
- 廣泛存在於海洋環境中
- 常見於海產
- 徹底加熱可將此細菌殺死



副溶血性弧菌

- 對健康的影響

- 潛伏期為 2至48 小時
- 症狀：水樣腹瀉、腹痛、噁心、嘔吐、發燒，通常可維持2至5天

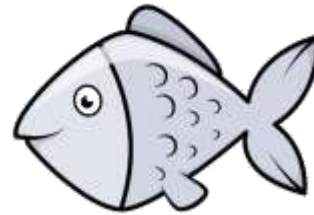


副溶血性弧菌

• 易污染食品

— 海產

- 魚類
- 貝殼類(蜆)
- 軟體類(墨魚)
- 甲殼類(蝦、蟹)



預防感染的方法

1. 精明選購

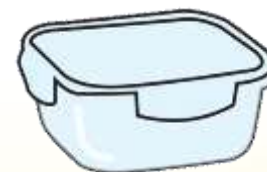
- 確保水源及烹煮材料安全
- 光顧信譽及衛生良好的店舖/食肆
- 新鮮、外觀、氣味無異常
- 查看食品標籤、食用期限、包裝完整無破損



預防感染的方法

2.妥善貯存

- 購買後儘快回家妥善保存
- 以有蓋的容器貯存食品於雪櫃內
- 謹記「上熟下生」

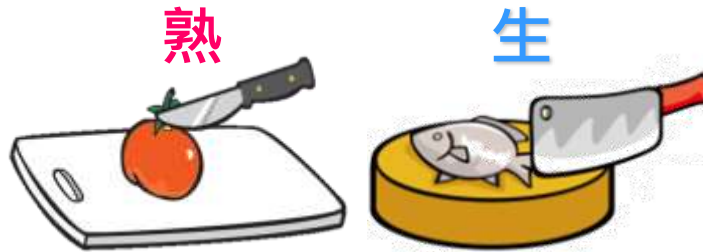


上熟
下生

預防感染的方法

3. 謹慎處理

- 生熟分開



- 徹底洗淨



預防感染的方法

4. 徹底煮熟

- 所有食品(特別是貝類海產、肉製品)必須徹底煮熟，避免生吃
- 剩菜只可翻熱一次



預防感染的方法

• 5.安心進食

- 熱食熱存(60°C 以上)，冷食冷存(5°C 以下)
- 熟食在室溫下不得存放2小時以上
- 高風險人士不宜進食生的食品
 - 長者
 - 孕婦
 - 幼童
 - 免疫力較弱的人士



預防感染的方法

個人衛生

- 進食前、處理食品前後、如廁後，應用肥皂及清水徹底清洗雙手
- 若出現嘔吐、肚瀉、發燒等症狀時，就不應處理食品



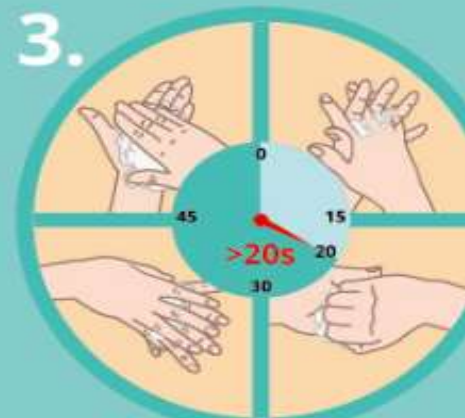
正確洗手步驟



沖濕
Molhar



梘液
Sabonete líquido



20 秒
20 segundos



清洗
Lavar



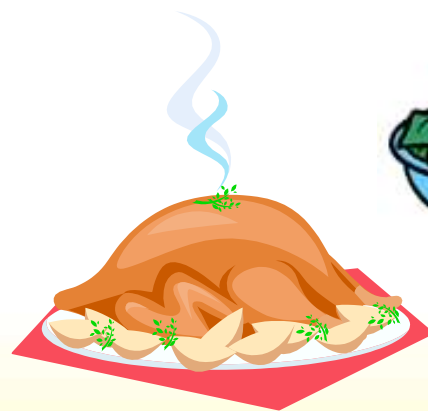
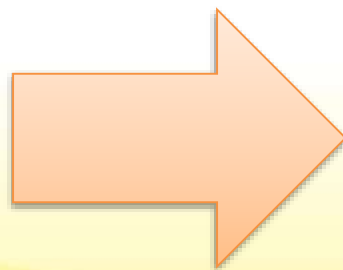
抹乾
Secar



節約用水
Conservar a água

食品安全——從農場到餐桌

我們的食物從何而來？



食品安全——從農場到餐桌



農場



運輸



檢疫



市場



處理



餐桌

保障食品安全，三方齊盡責

