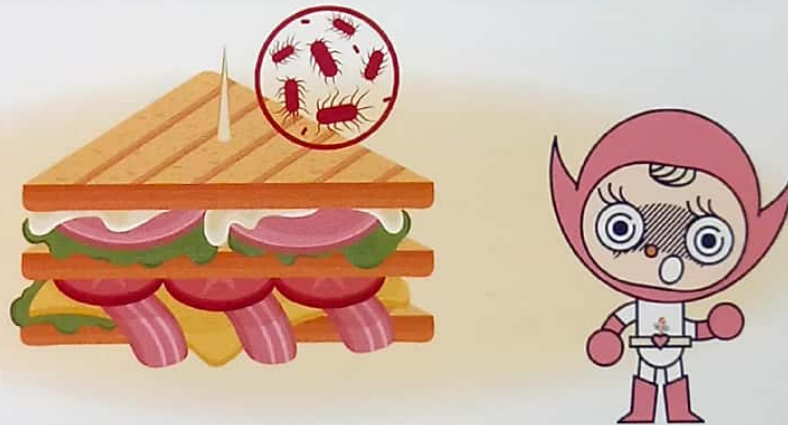


# 含蛋三文治中的沙門氏菌 引致食物中毒

三文治是不少人喜歡的食品，製作簡單，材料卻又千變萬化，但大家有否注意三文治的食物安全問題？

## 中毒事故

今年5月，本地有一個品牌的三文治發生大型食物中毒事件，涉及99宗個案，合共236人受影響。衛生署衛生防護中心表示，患者進食購自本港不同零售店的含蛋三文治後，出現腹痛、嘔吐、腹瀉及發燒徵狀，有51人需要入院，其中一人更需接受深切治療。在受影響人士中，有37人的糞便樣本檢出對D組沙門氏菌呈陽性反應。在其中一個零售點抽取的兩個含蛋三文治樣本中，也檢出沙門氏菌。



## 中毒原因

在有關的食物製造廠及零售點進行實地調查後發現，這次食物中毒事故可能有多項成因，包括：

- (1) 在同一工作枱上處理生熟配料，導致交叉污染；
- (2) 手部衛生設施不足，食物處理人員全日共用一條抹手毛巾，未有更換；
- (3) 使用同一輛沒有溫度控制設備的車輛運送包裝好的三文治，先是在上午把三文治送往九龍及新界西各區的零售點，然後在下午送往港島的零售點，導致三文治在運送過程中長時間置於不當的貯存溫度。有時未售出的三文治會再送往其他零售點，以補充存貨，運送時間會因而進一步延長；以及
- (4) 製成的產品貯存和標籤不當。調查時發現有一個零售點的三文治存放在溫度為攝氏19度至20.7度的雪櫃中，而三文治包裝上並無食用期限或生產日期，以供員工或顧客參考。