

管制人員的答覆

(問題編號：1021)

總目： (49) 食物環境衛生署

分目： (-) 沒有指定

綱領： (1) 食物安全及公共衛生

管制人員： 食物環境衛生署署長 (劉利群)

局長： 食物及衛生局局長

問題：

請列出過去三年(2012-13至2014-15年度)本港發生食物中毒事故的宗數、性質、季節、中毒起因、患者情況及與食肆及食物業的相關性(因外出進食中毒或在家烹調中毒)。

提問人：何俊賢議員 (議員問題編號：38)

答覆：

2012年、2013年和2014年，食物環境衛生署收到由衛生署轉介有關在食肆進食的食物／在零售點購買的食物的食物中毒個案數目，分別為341宗、285宗和216宗。食物中毒個案較常在夏季發生，引致食物中毒的最常見病原體是細菌，起因通常包括所涉食物受未經烹煮的食物污染、食物貯存溫度不當，以及食物未經徹底煮熟。受影響的患者大多出現輕微不適，最後完全康復。