

管制人員的答覆

(問題編號：4269)

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：42)

答覆：

2014年、2015年和2016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216宗、256宗和201宗。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。食物中毒個案較常在夏季發生，患者大多徵狀輕微。