

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

牛隻屠體樣本發現大腸桿菌 O157 : H7

目的

本文旨在提供本年六月在上水屠房的常規監察中發現大腸桿菌 O157 : H7 事件的有關資料。

背景

2. 大腸桿菌 O157 : H7 是存在於牛隻腸臟內的常見細菌。如屠宰過程不慎，腸臟內的細菌可污染牛隻其他部分。大腸桿菌 O157 : H7 所含的毒素分泌，會影響人類健康，導至腹瀉甚至內出血及其它嚴重的併發症。該病菌的潛伏期一般介乎 3 日至 5 日不等，小孩、長者及長期病患者，特別易受感染。但該細菌可以用高溫消滅，所以只要將牛肉徹底煮熟，即烹調溫度達攝氏七十五度及超過二至三分鐘，食用是安全的。

屠房內大腸桿菌 O157 : H7 屠房監察計劃

3. 由於大腸桿菌 O157 : H7 普遍存在於牛隻腸臟，牛隻屠宰過程必須嚴格規管。食物環境衛生署（食環署）為確保屠宰過程衛生，特別制訂屠宰牛隻工作指引（見附件）；由駐守屠房的衛生督察監督執行，並有安排講座，向屠房員工灌輸衛生常識，尤其屠宰過程應該注意的事項。自一九九七年四月起，當局在屠宰牛隻的屠房（現時只有上水屠房）實施大腸桿菌 O157 :

H7 監察計劃。食環署人員會定期在牛隻屠體表皮檢取樣本，化驗是否含有大腸桿菌 O157:H7。所得的數據既可讓當局有效監察屠房整體衛生情況，亦有利當局監管屠房在執行衛生規定的表現。化驗大腸桿菌由衛生署病理化驗及研究院進行，一般需時五天左右。

今次事件

4. 在六月十六日，食環署接獲衛生署病理化驗及研究院通知，在一個於六月十二日檢取的牛隻屠體樣本中發現大腸桿菌 O157:H7。這是屠房監察計劃實施以來，首次發現樣本含有該菌。

5. 在接獲報告後，食環署立即全面清洗上水屠房牛隻屠宰綫，包括消毒所有有關器具。隨後再收集多個環境樣本，送往化驗，以確定屠房不再存有大腸桿菌 O157:H7。與此同時，食環署亦馬上展開追查受污染牛隻的銷售處。在同日（六月十六日）確定有關零售點，並派員到該地點監督負責人進行清洗及消毒器具工作，消滅有可能殘餘的細菌，並向員工提供衛生教育。

6. 在上水屠房檢取的所有環境樣本的化驗經已完成，全部樣本都沒有發現大腸桿菌 O157:H7。至於有關牛肉在屠房受到污染的原因，由於記錄顯示該牛隻割宰過程中並沒有刺破腸臟，引致受染的可能原因包括牛身未有徹底清洗、割宰器具未有徹底消毒或因工作人員個人衛生欠佳引致等等。食環署已就今次事件與五豐行管理層跟進，並得到五豐行承諾會加強督促屬下員工，嚴格遵守食環署所發出的屠宰工作指引。

宣佈屠房大腸桿菌 O157:H7 監察結果

7. 大腸桿菌 O157:H7 屠房監察計劃是「食物安全重點控制」(HACCP) 系統的一個環節，目的在於監察屠宰過程的衛生情況，如發現某個運作環節出現問題即予以糾正及改善。以今次為例，食環署在獲得化驗結果之後，須立刻徹底消毒有關的屠宰線，並督促屠房經營者加強員工管理，嚴格執行當局制定的工作指引。食環署未有即時向公眾發布 O157:H7 屠房監察報告的結果，絕非是要隱瞞。

8. 政府有責任確保食物安全以及保障市民健康，所以必須採取一切有效措施包括設立良好的監察制度。但無論監察有多全面，也不能完全杜絕食物客觀存在的風險，若貯存、烹調或個人衛生不理想，風險會相應增加，因此我們經常提醒市民，必須注意食物衛生，尤其是在預備食物的時候，必須徹底清潔及煮熟。我們會經續推廣食用安全的訊息及加強有關的宣傳工作。

食物環境衛生署

二零零一年七月