



中華人民共和國香港特別行政區政府總部食物及衛生局
Food and Health Bureau, Government Secretariat
The Government of the Hong Kong Special Administrative Region
The People's Republic of China

本函檔案 Our ref. : FHB/F/7/31
來函檔案 Your ref. : CB2/PL/FE

電話號碼 Tel nos. : 3509 8701
傳真號碼 Fax nos. : 2136 3282

香港中區立法會道 1 號
立法會綜合大樓
立法會食物安全及
環境衛生事務委員會秘書
(經辦人：蘇淑筠女士)
(傳真號碼：2509 9055)

蘇女士：

關注有市民食用牛肝菌產品後中毒事件

謝謝你二零一六年二月十一日的來信，轉達何俊賢議員於二零一六年二月五日致立法會食物安全及環境衛生事務委員會主席的信函。就何議員對有市民食用牛肝菌產品後中毒事件的關注，本局現回覆如下。

事件經過及跟進調查

食物環境衛生署轄下食物安全中心（食安中心）於本年二月三日接獲衛生署衛生防護中心轉介一宗涉及三人懷疑因進食野生黃牛肝菌致食物中毒的個案。其中一名受影響男子曾經求醫，而全部人無須住院，情況亦一直穩定。

衛生署衛生防護中心的調查結果顯示，在有關的未經烹煮菇類樣本中除有可供食用的品種外，亦混雜一些不可食用／帶毒性的菇類品種。

產品資料如下：

產品名稱： 加康栢—野生黃牛肝菌
進口及包裝商： 群福有限公司
淨重： 每包六十克
此日期前最佳： 二零一六年十二月三十日

跟進工作

食安中心已即時派員到位於大埔的涉事百貨公司進行實地調查，指示有關百貨公司將受影響批次的產品停售及下架，及要求有關產品的進口及包裝商停售及回收受影響批次產品。食安中心並根據該進口及包裝商提供的分銷資料，與購入受影響產品的其他商戶聯絡，確認有關產品已停售及下架。已回收的產品有待食安中心與進口及包裝商聯絡安排進行銷毀。

食安中心亦於二月三日發出新聞公報，呼籲市民不要食用有關批次的預先包裝的野生黃牛肝菌，因為該批次的黃牛肝菌懷疑混有一些不可食用／帶毒性菇類。食安中心同時公布，由有關進口及包裝商設立熱線，以供市民查詢上述產品有關事宜。食安中心並已就事件通知本地業界。

由於調查顯示受影響的野生黃牛肝菌是從內地進口，食安中心已向內地當局通報此事件。食安中心亦已加強對菇類毒素的監察以保障食物安全。截止目前為止，食安中心沒有接獲其他進食有關產品而引起的本地食物中毒個案。

宣傳教育

食安中心一直持續透過不同的渠道包括網頁、臉書、新聞公報和宣傳海報等，呼籲市民切勿採摘或進食野菇，以策安全。如懷疑選購的菇類混合了不明品種，便不要購買；如選購的菇呈不衛生情況（沾有栽培物料），或有變壞現象（出現有色斑點／發出異味／釋出黏糊液等），便不要購買；應把菇類徹底清洗及煮熟，才可進食；及如懷疑進食菇類引致中毒，須立即求醫。

食安中心會繼續跟進事件和採取適當行動，以保障本港食物安全及市民健康。

食物及衛生局局長

（鄭詠基



代行）

二零一六年二月二十五日

副本送：

食物安全專員（經辦人：黃敦明先生）（傳真號碼：2530 1368）