



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

本函檔號：

電話號碼： (852) 3509 8925

來函檔號：

傳真號碼： (852) 2136 3282

電郵函件

香港中區
立法會道1號
立法會綜合大樓
立法會秘書處
食物安全及環境衛生事務委員會秘書
(經辦人：蘇淑筠女士)

蘇女士：

有關美國亞利桑那州蘿蔓生菜疑染大腸桿菌事宜

謝謝您轉交何俊賢議員和陳恒鑠議員在2018年4月21日就美國亞利桑那州生產的蘿蔓生菜 (romaine lettuce) 懷疑受O157:H7型大腸桿菌污染的查詢，我們現回覆如下：

食物環境衛生署食物安全中心(食安中心)一向密切注視及監察海外食物事故，並評估對香港的潛在影響。食安中心早前得悉美國食物及藥物管理局發出有關當地爆發大腸桿菌感染個案可能與食用亞利桑那州生產疑受O157:H7型大腸桿菌污染的蘿蔓生菜有關的通知，並正進行調查。

為審慎起見，食安中心於2018年4月23日公布即時暫停在香港進口及出售美國亞利桑那州出產的蘿蔓生菜，並呼籲業界如持有受影響產品，應立即停止使用或停售。食安中心已從進口及零售層面加強抽檢來自美國的蘿蔓生菜，並會繼續密切留意美國方面事故的發展，如有必要將採取適當的跟進行動以保障食品安全和公眾健康。

食安中心也加強了相關的風險溝通和公眾教育工作。大腸桿菌可經由飲用受污染的水或進食受污染且未烹煮熟透的食物而感染人體，引起腸道傳染病。部分感染者可能有腸出血及嚴重併發症，如溶血尿毒症。另外，如忽略個人衛生，此病菌亦可經由口糞途徑在人與人之間傳播。由於大腸桿菌不能在高溫下生存，因此徹底煮熟食物即可消滅大腸桿菌。

食物及衛生局局長

(陳筱鑫



代行)

副本送：食物環境衛生署署長

(經辦人：黃宏醫生

傳真：2521 9527)

2018年5月3日