



香港紅十字會
HONG KONG RED CROSS

腸胃炎與食物中毒



衛生署衛生防護中心今日（五月十五日）就昨日（五月十四日）公布位於將軍澳的小學爆發的急性腸胃炎個案，確認該校新增**82**名受影響學童，包括**50**男**32**女，年齡介乎**7**至**13**歲。

CHP 2017/05/15

自五月起，本港多間學校分別爆發腸胃炎及食物中毒，受影響的師生人數由數十人至百多人不等。而其中一宗腸胃炎已證實由諾如病毒引起。其實，無論是諾如病毒或由其他病原體引致的腸胃炎及食物中毒，患者一般都會出現嘔吐和腹瀉等病徵，而感染均可透過下列途徑：

- 食用或飲用受病毒污染的食物或水
- 接觸患者的嘔吐物或糞便
- 接觸受污染的物品
- 經嘔吐時產生的帶病毒噴沫傳播

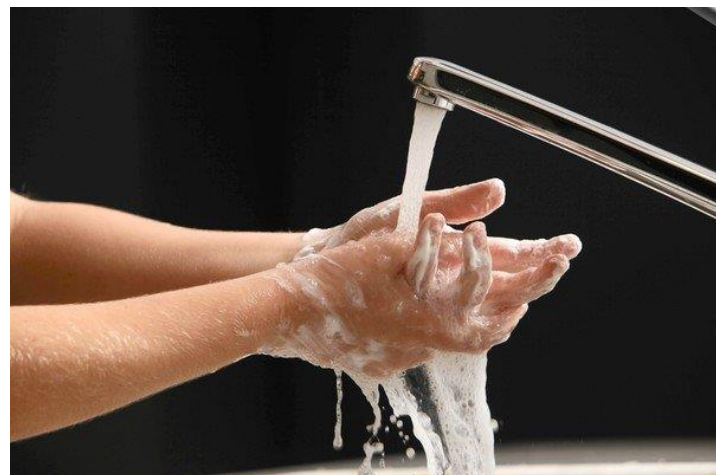
腸胃炎及食物中毒之傳播途徑



預防食物傳染的疾病

個人衛生

- 煮食前要除下戒指、手錶等飾物
- 煮食前一定要洗手，尤其在去完廁所後
- 手部及手臂的傷口應用防水物質包紮好



廚房用具

- 保持廚房整潔
- 碗碟和用具用抹布應每天清洗
- 廚房和儲物區要防蟲防鼠
- 洗滌劑、清毒劑和殺蟲劑等危險有毒物質應存放在貼有標籤的封閉容器內，並置於廚房區以外
- 避免使冷藏設備負荷過量

食物處理

- 易腐壞的食物須冷藏，但不宜貯存過久
- 冷凍肉類和禽類在烹調前應徹底解凍
- 肉類和禽類解凍時滴下的液體要倒掉。如果冰箱隔板、桌面或器皿被沾污，應徹底清洗
- 食物要徹底煮熟
- 熟食要保溫，溫度不得低於攝氏六十度
- 用淺的器皿冷藏熟食
- 熟食翻熱最少要達到攝氏七十度
- 生熟食物要分開
- 準備冷凍的混合食品時，須先冷卻熟食，然後加入其他配料
- 必須迅速處理易腐壞的食物
- 不要用手接觸熟食



參考資料：

- <http://www.info.gov.hk/gia/general/201705/20/P2017052000818.htm/>
- <http://www.info.gov.hk/gia/general/201705/19/P2017051900753.htm>
- <http://www.info.gov.hk/gia/general/201705/26/P2017052600587.htm>

以上資料只供參考

更新日期: 2017年5月29日

