

食安中心呼籲市民不要食用一批懷疑受李斯特菌污染的燒牛肉

食物環境衞生署（食環署）食物安全中心（中心）今日（二月二十一日）呼籲市民不要食用一批懷疑受李斯特菌污染的燒牛肉。業界如持有受影響產品，亦應停止使用或出售。

產品資料如下：

產品名稱：Roast Beef

產品品牌：Leo's Fine Food

生產商：雷澳美食有限公司

此日期或之前食用：二〇一七年二月二十七日

中心發言人說：「中心透過恆常的食物監察計劃，在一網上商店抽取上述燒牛肉樣本進行檢測。結果顯示，樣本含李斯特菌。中心已知會該商戶有關檢測結果，並指令其將受影響批次的產品停售及展開回收，而該生產商亦已暫停生產以進行徹底清洗消毒。根據該商戶提供的分銷紀錄，受影響批次的產品曾售予四個客戶，生產商正主動聯絡有關客戶進行回收。」

市民可於辦公時間致電雷澳美食有限公司（2814 1766），查詢上述產品的回收事宜。

發言人說：「李斯特菌可在一般烹煮溫度下輕易消滅，但能在冷藏低溫下生存和繁殖。大部分身體健康的人在感染這種細菌後不會出現病徵或只出現輕微病徵如發燒、肌肉疼痛、頭痛、噁心、嘔吐及腹瀉等。但對初生嬰兒、長者和免疫力較低的人，則可能出現嚴重的併發症如敗血症及腦膜炎，甚至死亡。孕婦感染李斯特菌一般症狀輕微，但可導致胎兒流產、夭折、早產，或引致新生嬰兒患上嚴重的感染。」

他呼籲市民如購入上述受影響產品應停止食用。如食用有關產品後不適，應盡快求醫。

中心會繼續密切跟進事件和採取適當行動，以保障食物安全和市民健康。調查仍然繼續。

完

2017年2月21日（星期二）

