

食物安全中心呼籲市民停止食用懷疑摻雜不可食用或帶毒性菇類的牛肝菌

食物環境衛生署食物安全中心（中心）今日（七月十八日）呼籲市民不要食用一批預先包裝牛肝菌，因為有關食品懷疑摻雜不可食用或帶毒性的菇類品種。

產品資料如下：

產品名稱：天寶牛肝菌

來源地：中國

淨重：每包一百五十克

此日期前最佳：二〇一八年三月三十日

中心發言人說：「中心正跟進衛生署衛生防護中心通報的一宗因進食牛肝菌引致的食物中毒個案，並派員到位於油麻地的涉事百貨公司調查，根據有關百貨公司提供的資料，該款產品自今年六月尾起已停止出售。」

發言人續說：「中心亦與有關產品的進口及包裝商『天寶實業（集團）有限公司』跟進，調查顯示受影響產品只於上述百貨公司出售。中心已要求該進口商停售及回收受影響批次產品。市民可於辦公時間致電其熱線2418 2016，查詢上述產品的回收事宜。」

中心呼籲曾購買並持有上述批次產品的市民，應立即停止食用，如食用有關產品後不適，則應及早求醫。

中心會就事件通知業界，並會繼續跟進及採取適當行動。調查仍然繼續。

菇類中毒一般是急性的，嚴重程度要視乎進食菇類的品種及數量，進食者也會出現各種不同的症狀。菇類中毒的潛伏期一般較短，進食者會出現腸道症狀，最常見的是噁心、嘔吐和腹痛。有時也會出現其他的區別徵象，包括極度口渴、大量出汗、出現幻覺、昏迷，以及其他神經性症狀。

此外，中心建議市民選購及食用菇類時，應注意以下幾點：

- * 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。

完

2017年7月18日（星期二）

