



食物及公共衛生



處理豬肉安全貼士

國內衛生部公布最近四川省有一種與曾經屠宰豬或羊的農夫有關的疾病，初步認定與豬型鏈球菌有關。這種病菌是豬的常見致病原。在世界各地及本港都有發現個別的人類感染個案，主要與患者的職業有關，例如在處理受感染豬隻屍體時經傷口進入身體。

豬肉是本港居民的其中一種主要肉食，這些報導已引起本地市民的關注。由於出現感染病徵的豬隻在屠房會被銷毀而不會進入食物鏈，所以因正常接觸豬肉而感染到這種病菌的機會很微。此外，攝氏75度或以上的溫度可以把病菌消滅。所以，作為消費者，避免受到感染的要訣是徹底煮熟豬肉。

經常保持個人、食物及環境衛生，是預防細菌感染的基本方法。市民處理豬肉時應謹記以下小貼士：

選購

- 切勿向無牌新鮮糧食店及小販購買來歷不明的豬肉。
- 在市場選購豬肉時應避免直接接觸生的豬肉。

處理

- 手上的傷口應用防水膠布或膠手套徹底保護，方可處理生的豬肉。
- 在處理生的豬肉(包括新鮮、冰鮮、冷藏或已解凍的豬肉)時，不可接觸面部及身體其他部分，之後，亦要立即用肥皂或清潔液徹底洗淨雙手。
- 要清洗乾淨曾與生的豬肉接觸過的工作枱面、器皿及設備。
- 用不同的刀和砧板，分開處理生的食物(如未煮的豬肉)和即食食物。
- 未煮的豬肉須存放在容器內，蓋好容器後才放入溫度在攝氏4度或以下的雪櫃下格貯存。即食食物或熟食則應放在雪櫃上格，以免交叉污染。
- 冷藏的豬肉要貯存在攝氏零下18度或以下。
- 解凍冷藏豬肉應在攝氏零度至四度的雪櫃或微波爐內進行，並應立即烹調處理經解凍後的肉類以減低受污染的機會。
- 豬肉必須經清洗後，方可切割或攪碎。

進食

- 豬肉必須徹底煮熟才可食用，中心部分須在攝氏75度或以上持續烹煮至少15秒。
- 如豬肉在烹煮後仍有粉紅色肉汁流出或豬肉中心部分呈紅色，便應再行烹煮，直至熟透。
- 享用火鍋時應使用兩套不同的筷子和用具來處理生和熟的食物，同時要避免把過多食物擺放在檯上，以防生熟食物交叉污染。