

# 学生食物中毒 体校将换供应商

针对体育学校106名学生集体食物中毒事件，卫生部、环境局和农粮局调查显示，学生患有食物中毒引发的肠胃炎，真正起因无法确认，但可能与食堂供应商所提供的饮料和鸡肉香肠有关。体校已决定更换食堂饮食供应商。

**新加坡新闻第10页**

# 体校食物中毒事件 或与饮料和鸡肉香肠有关

**陈能端 报道**

针对新加坡体育学校学生集体食物中毒的事件，卫生部、国家环境局和农粮与兽医局的调查结果显示，体校的饮食供应商“ISS Catering Services有限公司”所提供的饮料和鸡肉香肠疑是罪魁祸首。

## 体校决定 更换食品供应商

另一方面，这三个政府部门昨日联合发表的文告指出，体校已经决定更换食堂的食品供应商。换言之，从明年1月起，体校将不再使用ISS Catering Services所提供的服务。体校食堂目前也

没有运作，明年初学校开课才会恢复营业。

体校上个月4日发生集体中毒事件，总共有106名学生受影响，其中11人必须接受门诊治疗。所有病患过后都痊愈。

调查显示，这些学生患有食物中毒引发的肠胃炎。不过，由于没有取得病患的阳性体液样本，食物中毒的真正起因无法确认。当局能确认的是，发生中毒事件可能与供应商所提供的饮料和鸡肉香肠有关。

调查发现，供应商用塑料桶装饮料，却没有在桶上贴标签。这样的作业方式提高了食品被交叉感染的可能性。与此同时，

供应商其中一名在体校服务的雇员，被检测出带有沙门菌（Salmonella）。卫生部因此指示这名员工停止工作。经体检后，这名员工于本月7日已重返工作岗位。

供应商所使用的鸡肉香肠由“炜坚食品实业有限公司”提供。调查小组因此到制作场地观察以及做检测，不过并未发现处理这类食物的工人带有食源性致病菌（foodborne pathogen）。但是，其中一名工人被发现没有戴手套就用手触碰食物。

调查小组也提取了六个香肠样本进行化验，发现其中一个含有蜡样芽胞杆菌（Bacillus cereus）。虽然如此，文

告指出，这个香肠的含有的蜡样芽胞杆菌量很少，不可能引起食物中毒。

炜坚食品实业有限公司虽然从未触犯食品安全准则，但农粮局依旧提醒公司必须确保员工遵守食物处理规定。

ISS Catering Services目前还经营28个食品营业处，而有鉴于调查结果，环境局指示该公司重新评估每个地点的作业程序。为了确保运作维持高度卫生，环境局要ISS Catering Services设立良好的作业系统、防止生病员工上班、加强处理食物的监督过程，以及提高监管熟食和外来食品的卫生素质。

文告也表示，ISS

Catering Services的姐妹公司ISS-CDCS Catering也会展开相同的评估。

环境局回答本报询问时说，该局接下来两个月会继续跟进ISS Catering Services和相关公司是否有按照计划落实新的工作程序。此外，环境局也证实ISS Catering Services之前在体校食堂营业的执照已经被吊销，但公司在其他地点的营业执照没有受到影响。

ISS Catering Services昨天发出文告指出，继体校发生中毒事件后，公司已经聘请顾问审查作业程序。公司会按照顾问所提出的建议，改善所有营业地点的卫生处理程序。