

# 3周108人食物中毒 多涉生蠔

## 昨添兩宗又是CHEF's CUTs出事 食安中心促供應商停售

連鎖式西餐廳CHEF's CUTs繼啟德分店上週三(4日)有6名顧客光顧進食生蠔後，出現嘔吐及發燒等食物中毒病徵後，昨日再多兩宗、涉及5人於同日(上月30日)在黃竹坑分店用膳後疑似食物中毒。資料顯示，本月單是第一個星期已錄得27宗食物中毒個案，較上月每周宗數激增近6倍；過去3周(1月18日至2月7日)已錄得34宗，共影響108人，當中絕大部分人曾進食生蠔，涉及兩間生蠔供應商。食物安全中心已即時指示供應商暫停出售及供應生蠔，另因應農曆新年假期，市民較多機會舉行派對安排食物到會或火鍋，呼籲小心預防食物中毒。

●香港文匯報記者 蕭景源

衛生防護中心最新公布的食物中毒事件涉及2男3女(30歲至38歲)，他們於1月30日在黃竹坑香業道11號THE SOUTHSIDE二樓的CHEF's CUTs餐廳晚膳後，相隔約14至49小時先後出現腹瀉、腹痛、嘔吐和發燒等病徵。當中3人已求醫，無須入院。現時全部人情況穩定。

CHEF's CUTs則在其社交專頁發聲明指已暫停旗下所有餐廳供應生蠔，以配合衛生防護中心的調查，並嚴格遵遁所有必要的健康安全程序，包括對供應鏈進行全面審查，以確保顧客安全。

### 涉事公司已接受調查

食物環境衛生署、食物安全中心和環境衛生部人員，早前已到涉事餐廳及生蠔供應商傑頓國際食品及88投資控股有限公司調查。食物安全中心已即時指示上述兩間生蠔供應商暫停出售及供應生蠔，並指示業界如持有該公司供應的生蠔，應



●連鎖西餐廳CHEF's CUTs黃竹坑分店發生食物中毒事件。

香港文匯報記者鄭福強 攝

立即停售。衛生防護中心總監徐樂堅表示，過去數周錄得的食物中毒個案持續增加，由去年12月底每周錄得平均一宗個案，上升至今年1月每周平均4宗，本月第一周更急增至27宗個案。過去3周已錄得34宗食物中毒個案(共影響108人)，當中30宗(88%)與諾如病毒相關(共影響94人)，全部在潛伏期內曾進食生蠔。受影響人士當中，有5人須留院治理，全部情

況穩定。衛生防護中心已將全部食物中毒個案通知食物安全中心作出跟進。

### 避免進食未徹底煮熟雙殼類海產

徐樂堅續稱，鑑於本港近日與進食生蠔相關的食物中毒個案大幅上升；監測指標亦顯示本地急性腸胃炎的活躍程度自1月初起持續上升，包括院舍及學校的急性腸胃炎爆發個案，實驗室的檢測顯示超過六成是諾如病毒引致。因此，市民應提高警覺，

In light of the recent food safety issues, Chef's Cuts expresses our deepest concern for the affected individuals. The safety of our guests is our top priority, and we are committed to addressing these matters promptly.

We suspect that the recent food safety cases may have been caused by the consumption of raw oysters. We have immediately suspended the supply of these items at our establishments. Meanwhile, we are conducting a thorough investigation of our supply chain and are working closely with The Centre for Health Protection (CHP) of the Department of Health to assist in their investigation as part of our commitment to safety measures.

We appreciate the understanding and support of our loyal and valued customers during this time. Rest assured, we are taking all necessary steps to ensure the safety and quality of our food.

有鑑於近日的食物安全事件，Chef's Cuts 對受影響的顧客致以最深切的關懷。客人的食品安全為我們的首要考慮，我們致力迅速處理相關事宜。

目前，我們懷疑事故源於進食生蠔，並已立即暫停旗下所有餐廳供應生蠔。同時，我們正與衛生署衛生防護中心緊密合作，積極配合其調查工作，並嚴格遵遁所有必要的健康安全程序，包括對供應鏈進行全面審查，以確保顧客的安全。

我們由衷感謝各位客人在此期間的理解與支持，並承諾將採取一切必要措施，全力確保所有食物的安全與品質。

CHEF's CUTs

●餐廳回應事件。

香港文匯報記者鄭福強 攝

盡量避免進食生蠔或未徹底煮熟的雙殼類海產，尤其是孕婦、幼童、長者、免疫力弱人士及肝病患者，以預防受到感染。

另外，農曆新年假期期間市民舉行派對安排食物到會或火鍋時，除要注意個人衛生外，所有食物必須徹底清潔及煮熟後方可食用。港人的旅遊熱點近日的諾如病毒活躍程度亦持續上升，市民外遊時，亦要提高警覺，注意個人、環境及食物衛生。

# 拍攝「以字傳情」故事 港青短視頻創作賽奪獎



●得獎視頻作品《城市之書》截圖。

香港文匯報訊(記者 莫楠)為推動港澳三地青年以創新視角記錄與傳承中華非物質文化遺產，多個青年團體聯合舉辦「城市印象·走近非遺：港澳青年短視頻創作比賽」，鼓勵青年深入城市日常，透過影像連結古今，彰顯中華文化深厚底蘊與旺盛生命力。比賽昨日舉行頒獎典禮，共有29組作品從眾多參賽者中脫穎而出，生動展現港澳地區多姿多彩的非遺風貌。其中一等獎的作品來自香港，講述本地字體藝術家李健明「以字傳情」、賦予香港字體藝術新生命的故事，令人動容。

### 手寫招牌點亮城市風景

一等獎作品《城市之書》由港青許晉邦創作。他分享創作理念時表示，影片旨在記錄街頭書法家李漢的人生經歷，及招牌公司第二代傳人李健明對非遺的傳承。「過去製作招牌，需從不同途徑蒐集字體，寫字師傅的墨跡成為城市記憶的一部分。李漢伯伯負責書寫招牌字體，李健明先生的父親則負責製作招牌。二人合作無間，將手寫字體轉化為一道道城市風景。在電腦尚未普及的年代，手寫招牌曾是主流。然而隨著時代變遷，舊式招牌逐漸消失，如今僅在個別老店中偶見痕跡。」

許晉邦提到，訪問李健明時了解到，對方除保存手寫字體的精髓，更將其數碼化，讓設計師與公眾皆能在現代設計中應用。此外，李健明亦開發出字體模具，讓街頭藝術愛好者能以噴漆「印」出極具香港特色的字體，使傳統字體藝術煥發新生，推廣至更廣泛的群體。他感謝大會的肯定，並表示未來將繼續透過影



●三位同學以短片拍下涼茶和龜苓膏的甘甜，以及雲吞和竹昇麵的爽彈。 學校圖片

像守護本地文化。

### 呈現龜苓膏雲吞麵非遺價值

今屆比賽年紀最小得獎者，是香港慈幼葉漢千禧小學六年級生鄧博睿、謝祐瞳與宋誌軒。他們在指導老師帶領下，憑作品《處處有非遺》獲入圍獎。三人走訪海天堂及麥文記麵家，拍攝香港非遺食品——龜苓膏與雲吞麵。宋誌軒接受香港文匯報記者訪問指：「短片的拍攝、錄音和剪接均由我們三人分工完成，老師則在配音和資料整理上給予我們很大協助。最困難之處，在於如何突顯食物作為非遺的價值。」

宋誌軒表示，透過拍攝認識到，飲食類非遺文化包含許多不同分支，例如龜苓膏與涼茶同屬養生類非遺食品；而雲吞麵則屬於傳統美食，象徵香港獨特的飲食文化傳承。由於香港美食種類繁多，要在短片中呈現其歷史文化底蘊，尤其需要用心構思。他對作品獲得認可感到欣喜，認為團隊付出的努力得到了回報。

主辦單位之一的青年評論員團體「就是敢言」，執行主席吳志隆指，是次比賽共收到68份參賽作品，所有作品於六個熱門社交平台累積瀏覽量逾500萬次，展現三地青年透過短視頻進行良好交流，並從中見證中華優秀非遺文化於不同地域綻放異彩，藉此機會與公眾分享。

評審之一、中華青年進步協會副主席梁嘉傑指，隨短視頻平台興起，是次比賽既新穎亦考驗參賽者精煉重點的能力，獲獎作品精煉地呈現各地優秀文化，令人動容。

## 護童支援隊見效 半年處理428家庭個案

香港文匯報訊 為加強支援管教子女有困難，甚至存在虐待風險的家庭，社署資助非政府機構在去年3月成立6支保護兒童支援服務隊，隊伍由社工、心理學家、護士等專業人員組成，接收社署轉介的個案。截至同年9月底，服務隊已處理428宗家庭個案，其服務涵蓋家居支援、小組和個人課程、家庭活動等，也會在需要時陪同家長帶子女覆診。

呂先生三年前與太太離婚，其後獨力照顧兩名患有專注力不足的孩子，而兒子同時有讀寫障礙。面對子女在學習與生活上的特殊需要，他毅然辭去工作，全天候留在家中照顧二人。回憶照顧初期，呂先生有感子女做事拖延，與自己的期望有很大落差。

「當時我不知道他們患有專注力不足，只覺得他們做事很慢，其實挺無助。」一天早上7時開始，他多番催促女兒準備前赴學校活動，惟女兒不斷拖延。

一怒之下，呂先生用衣架打女兒數下。社署保護家庭及兒童服務課其後迅速介入，先安排呂先生的女兒入住緊急寄養家庭，並為他提供輔導、家居訓練等支援服務。

社署保護家庭及兒童服務課(沙田)社會工作主任張慧德指出，社署社工提供的輔導，多為在辦公室講解理論或技巧，但如

何在家中實際應用，家長有時不易掌握。「服務隊可深入家庭，即時示範合適的管教方式，同時觀察家庭成員之間的互動，從而提供更具體和貼身的支援。」

在服務隊持續支援下，呂先生逐步學習以正確方式與子女相處。經過約半年努力，女兒已從寄養家庭回到家中，與父親和哥哥同住，服務隊更曾上門與呂先生一家整理家居環境。呂先生形容，相關支援讓他不再感到孤立無援，與子女的關係亦有明顯改善。

### 增兒童住宿照顧服務名額

根據社署數字，每年新登記的保護兒童個案由2020年的940宗，持續上升至2024年的1,504宗，去年首三季則錄得1,022宗。社署家庭及兒童福利科總社會工作主任(家庭暴力)袁玉珊表示，配合上月20日生效的《強制舉報虐待兒童條例》，政府已在多方面加強支援，包括增加該署保護家庭及兒童服務課的人手，以助接收和處理舉報個案。

政府也增加兒童住宿照顧服務名額，包括去年先後在屯門和觀塘增設留宿幼兒中心，共提供額外96個服務名額，每年可為約380名有需要幼童提供緊急住宿照顧。

## 簡樸房例設4年過渡 料無大規模迫遷

香港文匯報訊(記者 姬文風)簡樸房條例將於下月1日生效，特區政府房屋局局長何永賢昨日接受電視節目訪問時指出，簡樸房規管制度將提供合共4年的過渡安排，相信不會出現大規模短期迫遷情況，局方已預留4,000個過渡性房屋作應急之用，足以應付劃房戶的暫時遷置需求。

政府會在簡樸房條例生效當日，推展為期12個月的登記制度。「你先來登記，明知是很不及格也不要緊，我們第一年是會執法。一登記我會給予3年寬限期，三年加上一年的登記期，總共4年，絕對是有足夠時間讓大家處理各樣問題。」何永賢表示，這類劃房戶可以憑「兩類租戶」身份申請入住過渡性房屋，暫時收到一宗相關申請，而簡樸房查詢熱線由12月底至今，共收到200多個電話查詢。

何永賢續指，雖然政府早前估計有3萬多個劃房需要改裝，以符合新例，「但是否全部一次過有3萬個(單位)都需要過渡性房屋呢？不是的。以義華(大廈)為例，有些住戶

本身已經(入住)簡約公屋，還有一些選擇回私人市場」，並且業主普遍不會集中在同一時間進行改裝工程，預計4年的過渡期會「打散」該3萬個單位的搬遷需要，不會同一時間有大量租戶需要入住過渡性房屋。局方已預留約4,000個過渡性房屋單位給可能受影響的劃房租戶，當中有390個單位供即時申請。

### 宏福苑長遠安置須平衡各方需求

就大埔宏福苑長遠安置方案，何永賢指局方正對所收回的居民意見作詳細分析。針對「原址重建」，何永賢指這個方案預計於2035年完工，即需時約8年，「那是不是這8年都需要租金津貼呢？那個財政負擔計算下去會成為一個怎樣的數字呢？」

她強調會盡量開放多些選擇，但都要考慮對其他人是否公道，強調要平衡各方資源。至於居民何時有機會重返原來寓所，何永賢指7座受影響樓宇受損嚴重，擔憂有安全問題，亦要尋找專家處理拆棚工作；在沒有升降機的情況下，年長居民如何上樓等等，都需要考慮。

## 深入角落支援 打造世代共融活力社區



兆禧區以居屋及私人屋苑為主，環境寧靜怡人，但相對獨立的居住空間往往限制鄰里間的互動。很多長者因身體功能衰退、子女離家或交通不便，生活圈子逐漸收窄；另一方面，區內不少年輕一代需照顧家中已退休的長輩及兒童，承受着沉重的家庭壓力。兆禧關愛隊一直透過恒常家訪及街站服務，深入社區角落，為有需要的群體提供支援。

我們會定期探訪長者，慰問及耐心地聆聽其需要，與長者逐漸建立互信的基礎。我們也關心家庭照顧者的心理健康，定期為他們舉辦休息活動，為了進一步促進家庭和諧，我們設計一系列的跨代同樂活動，讓不同世代在輕鬆的氛圍下學習相互理解和尊重。

我們舉辦健康飲食工作坊、新興運動體驗，以及八段錦與瑜伽等傳統養生課程，籌辦環保手藝與親子手作課程，亦安排本地文化古蹟特色遊等，引導長者走出家門，鄰里互相認識，營造愉快的社區氛圍，逐步建立緊密的社區支援網絡。

另外，我們將配合重要節日舉辦大型活動，如國家安全教育日嘉年華和七一回歸慶祝活動等，寓公民教育於娛樂。此外我們亦計劃引入「童學理財」活動以及創新科技體驗，全方位培養不同世代的個人素養，打造一個可持續、共融且充滿活力的社區。



兆禧關愛隊扎根於屯門，致力認識小區內每一個屋苑、每一戶鄰舍，深切了解街坊的身心需要。社區的力量源於連結，我們誠邀兆禧居民一同參與未來關愛隊的計劃，以活動凝聚市民的力量，攜手將兆禧建設成一個互信、互助且充滿溫情的社區。

●屯門區兆禧關愛隊 陳家瑩 (標題為編者所加)