

生蠔與食物安全

業界諮詢論壇
2014年12月10日

背景

- ✿ 蠔以過濾大量海水的方式進食。
- ✿ 如果養蠔或採蠔的水域水質帶病原體（例如諾如病毒或副溶血性弧菌）、化學污染物或天然毒素，這些物質便會在蠔的體內積聚。
- ✿ 假如進食了受病原體污染的生蠔，可引致食物中毒，危害健康。



給業界的建議 (1)

- ✿ 應向可靠的供應商購蠔，並須附有原產地有關當局簽發的衛生證書。
- ✿ 賣生蠔須獲得食物環境衛生署署長的書面許可／批准。

給業界的建議 (2)

- ✿ 應採購在乾淨水域生長和採獲的蠔。
- ✿ 業界應留意現時並沒有有效措施可完全消除生蠔體內的諾如病毒。
 - ✦ 衛生證書的例子 - 包括細菌測試，但沒有包括病毒

Original Duplicate Certificate n° FR 29.14.007156 QR
 1
 2
 3
 4
 5
 6
 7
 8
 9
 10
 11
 12
 13
 14
 15
 16
 17
 18
 19
 20
 21
 22
 23
 24
 25
 26
 27
 28
 29
 30
 31
 32
 33
 34
 35
 36
 37
 38
 39
 40
 41
 42
 43
 44
 45
 46
 47
 48
 49
 50
 51
 52
 53
 54
 55
 56
 57
 58
 59
 60
 61
 62
 63
 64
 65
 66
 67
 68
 69
 70
 71
 72
 73
 74
 75
 76
 77
 78
 79
 80
 81
 82
 83
 84
 85
 86
 87
 88
 89
 90
 91
 92
 93
 94
 95
 96
 97
 98
 99
 100

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire
 CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'EXPORTATION DE PRODUITS DE LA PÊCHE
 DE FRANCE VERS HONG KONG
 HEALTH CERTIFICATE FOR AQUATIC PRODUCTS INTENDED FOR EXPORT
 FROM FRANCE TO HONG KONG

Pays exportateur / Country of dispatch: FRANCE
 Autorité compétente (*) / Competent authority: (*) Direction Générale de l'Alimentation / General Directorate for Food

I. IDENTIFICATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE / DETAILS IDENTIFYING THE AQUATIC PRODUCTS
 Produits / Commodity name: HUÏTRES & COQUILLAGES
 Espèce (détermination scientifique) / Species (scientific name): CRASSOSTREA GIGAS - OSTREA EDULE

Lieu d'origine / Place of origin: voir zone
 Aire de capture / Catch Area: voir source
 Sauvegarde ou d'aquaculture / wild or aquaculture: BLEVAGE
 Présentation (1) ou type de traitement (2) State (1) or type of processing (2): VIVANT
 Type d'emballage / Type of packaging: CANNES
 Nombre de colis / Number of packages: 37
 Poids net / Net weight: 200.25 kg
 Date de fabrication / Date of production: 26/11/2014
 Température d'entreposage et de transport / Temperature required during storage and transport: 4° - 5 °C
 Identification des colis / Marking marks of packages: 1.55 HUÏTRES CADORET
 Numéro de colis / Serial number: 15451

II. ORIGINE DES PRODUITS DE LA PÊCHE / ORIGIN OF AQUATIC PRODUCTS
 nom(s), adresse(s) et numéro(s) d'enregistrement de(s) l'établissement(s) de préparation ou de transformation
 autorisé(s) à exporter par l'autorité compétente / Name(s), address(es) and number(s) of preparation (s) or processing
 establishment(s) authorized for export by the competent authority:
 voir annexe

III. DESTINATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE / DESTINATION OF AQUATIC PRODUCTS
 Les produits de la pêche sont expédiés de / The aquatic products are to be dispatched from:
 Lieu d'expédition / place of dispatch: ICD: SUR B21 CN
 A / To: HONG KONG
 (pays et lieu de destination / country and place of destination)

par les moyens de transport suivants (1) / by the following means of transport (1): CANNON - AIR (truck + air)

Nom et adresse de l'expéditeur / Name and address of consignee: SAS LES FRUITES CADORET
 LA PORTO NEUVE - 20140 RECULBILLOU - BRETAGNE - FRANCE - FR 2923450000
 Nom et adresse du destinataire / Name and address of consignee: JOUHEM CUISINE HONG KONG LIMITED.

Original Duplicate Certificate n° FR 29.14.007156 QR
 1
 2
 3
 4
 5
 6
 7
 8
 9
 10
 11
 12
 13
 14
 15
 16
 17
 18
 19
 20
 21
 22
 23
 24
 25
 26
 27
 28
 29
 30
 31
 32
 33
 34
 35
 36
 37
 38
 39
 40
 41
 42
 43
 44
 45
 46
 47
 48
 49
 50
 51
 52
 53
 54
 55
 56
 57
 58
 59
 60
 61
 62
 63
 64
 65
 66
 67
 68
 69
 70
 71
 72
 73
 74
 75
 76
 77
 78
 79
 80
 81
 82
 83
 84
 85
 86
 87
 88
 89
 90
 91
 92
 93
 94
 95
 96
 97
 98
 99
 100

IV. ATTESTATION SANITAIRE / HEALTH ATTESTATION

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que / The undersigned, official inspector, hereby certifies that:

- Les produits de la pêche décrits ci-dessus proviennent d'établissements agréés par l'autorité compétente ; / The above aquatic products come from the establishment approved by the competent authority;
- Les produits ont été manipulés, préparés ou produits, conditionnés, entreposés et transportés dans des conditions sanitaires appropriées, sous la supervision de l'autorité compétente, dans le respect des dispositions du code d'usage pour les poissons et les produits de la pêche du Codex alimentarius / The aquatic products described above have been handled, prepared or produced, packed, stored and transported under sanitary conditions and under supervision by the competent authority, in accordance with the requirements laid down in Codex alimentarius Code of Practice for fish and fishery products;
- Les produits ont été inspectés par l'autorité compétente, conformément aux réglementations européennes et hongkongaises applicables, et aucun germe pathogène, substance toxique ou substance indésirable n'ont été mis en évidence / The aquatic products were inspected and quarantined by the competent authority, in accordance with the relevant European and Hong Kong regulations, and no pathogenic bacteria, harmful or foreign substances were found;
- Les produits sont conformes aux règles sanitaires et vétérinaires et sont propres à la consommation humaine / The aquatic products meet veterinary and sanitary requirements and are fit for human consumption.

Fait à / Done at QUIMPER (lieu/place), le / on 26 / 11 / 2014 (date/date)

Le Chef du service vétérinaire
 en charge / The Head of the
 Inspector of the service
 (signature du vétérinaire officiel / Signature of official veterinarian)
 VÉTÉRINAIRE DUBOIS

衛生證書的例子 -法國

IV. ATTESTATION SANITAIRE / HEALTH ATTESTATION

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que / The undersigned, official inspector, hereby certifies that

- **Les produits de la pêche décrits ci-dessus proviennent d'établissements agréés par l'autorité compétente ; / The above aquatic products come from the establishment approved by the competent authority;**
- **Les produits ont été manipulés, préparés ou produits, conditionnés, entreposés et transportés dans des conditions sanitaires appropriées, sous la supervision de l'autorité compétente, dans le respect des dispositions du code d'usage pour les poissons et les produits de la pêche du Codex alimentarius / The aquatic products described above have been handled, prepared or produced, packed, stored and transported under sanitary conditions and under supervision by the competent authority, in accordance with the requirements laid down in Codex alimentarius Code of Practice for fish and fishery products;**
- **Les produits ont été inspectés par l'autorité compétente, conformément aux réglementations européennes et hongkongaises applicables, et aucun germe pathogène, substance toxique ou substance indésirable n'ont été mis en évidence / The aquatic products were inspected and quarantined by the competent authority, in accordance with the relevant European and Hong Kong regulations, and no pathogenic bacteria, harmful or foreign substances were found;**
- **Les produits sont conformes aux règles sanitaires et vétérinaires et sont propres à la consommation humaine / The aquatic products meet veterinary and sanitary requirements and are fit for human consumption.**



For Office Use Only
Tracking Number: 201406447

STATE OF WASHINGTON
DEPARTMENT OF HEALTH
OFFICE OF SHELLFISH AND WATER PROTECTION
PO Box 47824, Olympia, Washington 98504-7824
(360)236-3330 TDD Relay Services 1-800-833-6388

STATEMENT OF LICENSURE AND CERTIFICATION


Exported By: PENNY COVE SHELLFISH LLC 106 NORTH SHERMAN ROAD COUPEVILLE, WA 98239 USA	Cert#: WA-0337-SS	Consigned to: Onice Food Company Ltd. Rm E 107, Derrick Industrial Bldg 51 Wong Chok Hang Rd. Hong Kong, Hong Kong	Final Destination: Hong Kong
Shipped Via: Air	Port of Embarkation: Seattle	Port of Disembarkation: Hong Kong	
Identifying Marks: LIVE SHELLFISH - PERISHABLE - KEEP IN COOLER	Total Containers: 4 cases	Total Marked Weight: 113.0kgs	
Product Mussels Clams Pacific Oyster	Class, Type, State Live Live Live	Count Lot Weight 4 cases/113.0kgs	Label/Brand

The above named exporter hereby certifies through its undersigned authorized agent that this product was harvested from the following growing area(s) which was/were open for commercial harvest on the date(s) indicated and that the product has not been treated with chemical preservatives or other additives, as shown on label.

Product Mussels Clams Pacific Oyster	Growing Area Penn Cove Penn Cove Penn Cove	Harvester Cert# WA-0337-SS WA-0337-SS WA-0337-SS	Date of Harvest 11/27/2014 11/27/2014 11/27/2014
---	---	---	---

SIGNATURE OF AUTHORIZED AGENT: _____ DATE: 11-28-14
(Must be signed by Authorized Agent on or after date of harvest.)

The Facility/License named herein has been inspected by the Washington Department of Health and found to be in compliance with the laws of the State of Washington and with national guidelines established by the US Food and Drug Administration to assure that shellfish products are handled in a sanitary and hygienic manner. Goods processed by this Facility/License are a product of USA and safe for human consumption.

BY: 
Office of Shellfish
and Water Protection

DATE: 11/8/2014

The products do not contain harmful levels of heavy metals in accordance with international standards.
Live bivalve molluscan shellfish do not contain harmful levels of marine biotoxins in accordance with international standards.
The products do not contain harmful levels of bacteria in accordance with international standards.
All used certificates must be kept on file in the company's records for three years. Any certificate(s) not used must be marked "Void - did not ship" and kept on file in the export company's records for three years.

BY: 
Washington State Department of
Health
and Water Protection

DATE: 11/4/2014

The products do not contain harmful levels of heavy metals in accordance with international standards.
Live bivalve molluscan shellfish do not contain harmful levels of marine biotoxins in accordance with international standards.
The products do not contain harmful levels of bacteria in accordance with international standards.
All used certificates must be kept on file in the company's records for three years. Any certificate(s) not used must be marked "Void - did not ship" and kept on file in the export company's records for three years.

衛生證書的例子
- 美國

給市民的建議 (1)

- ✿ 高風險人士(長者、幼童、孕婦和免疫力較弱的人及肝病患者)應避免進食生蠔。
- ✿ 進食生蠔有潛在的風險。為減低對健康的影響，無論外賣或堂食，都應光顧可靠的持牌店鋪。

給市民的建議 (2)

- ❖ 切勿生吃只供熟食(即須烹煮)的蠔隻。
- ❖ 購買前，應向店員了解蠔隻是否附有原產地有關當局簽發的衛生證書。
- ❖ 生蠔在運送及貯存的過程須保持在攝氏四度或以下。

謝謝