

供生吃魚類中的食源性寄生蟲

業界諮詢論壇
2016年10月5日

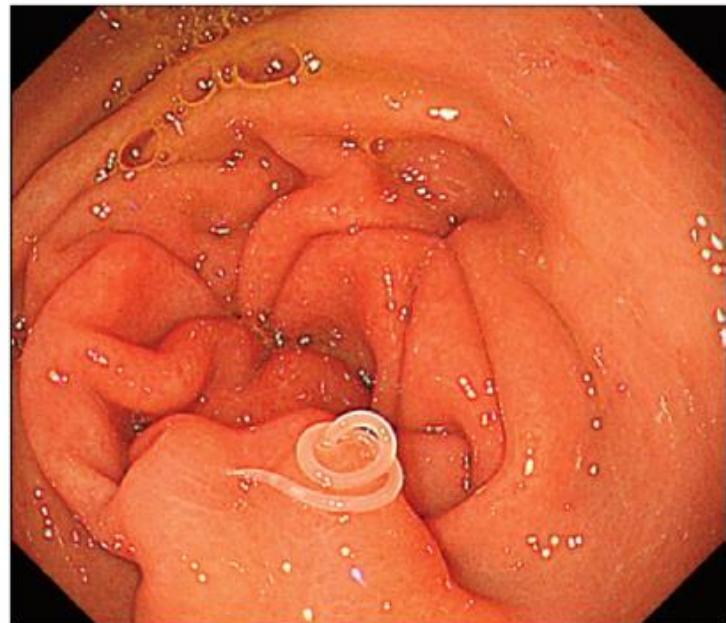


背景資料 (1)

- 一般情況下，人類透過進食生的、經最小程度加工或未徹底煮熟的食品而感染寄生蟲。
- 2015年9月16日**第51次業界諮詢論壇**上曾討論“殺死供生吃漁產品中的寄生蟲的方法”。

背景資料 (2)

- 2016年8月，日本一名健康良好的女子吃了三文魚生後，持續兩天出現嚴重胸腹疼痛、噁心及嘔吐的病徵。
- 檢查後發現有多條異尖線蟲(anisakis) 幼蟲在穿透她的胃壁。



Fuchizaki, U., Nishikawa, M. (2016). Gastric Anisakiasis. *The New England Journal of Medicine*. 375(7):e11. DOI: 10.1056/NEJMcm1509451

背景資料 (3)

聯合國糧食及農業組織

- 野外捕獲的水產較可能帶有寄生蟲；人工養殖的魚類如投餵的飼料含有寄生蟲，亦有可能受寄生蟲感染。

食品法典委員會

- 養殖漁業使用生的魚作飼料，或養殖場的水質受污染都是寄生蟲感染的風險因素。

背景資料 (4)

- 野生魚類的生長環境是無從控制的。為確保食物安全，唯有在食物鏈下游採取適當的措施，例如妥善處理供生吃或只經簡單加工的魚類。
- 至於養殖魚類，建立良好的寄生蟲防控體系可減少寄生蟲感染的風險。

建議業界採取的控制措施 (1)

歐洲食物安全局

- 在特定條件下進行**冷凍**和**加熱**仍是消滅寄生蟲最有效的方法。
- 傳統的醃製和冷熏皆不足以殺死魚內的寄生蟲。

建議業界採取的控制措施 (2)

食品法典委員會

- 《魚和漁業製品操作規範》(CAC/RCP 52-2003)
 - ★ 供生吃的魚類：
 - ▶ 在-20°C 或以下冷凍 7天；或
 - ▶ 在 – 35°C冷凍約20小時

日本厚生勞動省

■ 細業界的建議

- ✿ 要殺滅魚中的異尖線蟲，
 - ▶ 可把魚類在 -20°C 冷凍不少於24小時

歐盟的規定 (1)

歐洲委員會第 853/2004 號規例 *

- 供生吃的漁產品須進行冷凍處理，以殺死危害消費者健康的寄生蟲。
- 對於吸蟲以外的寄生蟲，必須把漁產品所有部分冷凍至最少：
 - ✿ -20°C 不少於 24 小時；或
 - ✿ -35°C 不少於 15 小時

歐盟的規定 (2)

歐洲委員會第 853/2004 號規例 *

- 部分漁產品可豁免冷凍規定
 - ✿ 例如那些自胚胎開始便以不含有害活寄生蟲的魚飼投餵，並在完全沒有活寄生蟲的環境中人工養殖的漁產品

本港情況

《公眾衛生及市政條例》（第132章）

- 任何在香港出售擬供人食用的食物，不論進口或本地生產，必須適宜供人食用。

給業界的建議

- 如欲配製及／或售賣壽司和刺身，必須向食環署領取相關的牌照／許可證。
- 應向可靠的供應商購入漁產品，並附有原產地有關當局簽發的**衛生證書**。

衛生證書的例子 - 挪威

IV. Attestation

The undersigned official inspector hereby certifies that the fishery products described above:

- 1) have been handled, prepared, processed, marked, packaged, stored and transported in accordance with the relevant provisions of Regulations (EC) No 178/2002, (EC) No 852/2004 (EC) No 853/2004 (EC) No 854/2004 and (EC) No 2073/2005;
 - 2) in the case of bivalve molluscs, they have in addition been harvested and handled in accordance with the relevant provisions of Regulations (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004, (EC) No 854/2004 applicable to live bivalve molluscs;
 - 3) have been produced in accordance with the relevant provisions of the official Norwegian Quality Regulations relating to Fish and Fishery Products of 14 June 1996.

Done at Eketta (Place) on 29.06.2015
Stamp¹ Karoline Nyberaten (Signature of official inspector) Karoline Nyberaten
On behalf of Chief District Officer
(Name and qualifications in capitals)

IV. Sanitary Attestation / Declaración Sanitaria

The undersigned official inspector hereby certifies that the fishery or aquaculture products described in point I are fit for human consumption and;

El inspector oficial abajo firmante, certifica que los productos de la pesca y/o acuicultura identificados en el punto I son aptos para consumo humano y;

1. The establishment described in point II is approved by SERNAPESCA, and is under official control.

El establecimiento mencionado en el punto II, está aprobado por SERNAPESCA y se encuentra bajo el control oficial.

2. The products fulfil organoleptic, parasitological, chemical and microbiological requirements established by:

Los productos cumplen satisfactoriamente los estándares organolépticos, parasitológicos, químicos y microbiológicos establecidos por:

- 2.1 The National Fisheries and Aquaculture Service of Chile, SERNAPESCA or,

El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura de Chile, SERNAPESCA o,

- 2.2 Provisions of agreements between the National Fisheries Service and the Competent Authority of the country of destination.

Los acuerdos adquiridos entre Sernapesca y la Autoridad Competente del país destino.

3. The fishery or aquaculture products do not come from toxic species, and in case of marine biotoxins susceptible species, these products fulfil international requirements recommended by Codex Alimentarius.

Los productos de la pesca o acuicultura no provienen de especies tóxicas y en el caso de especies susceptibles a biotoxinas marinas, los requerimientos de certificación se basan en estándares internacionales recomendados por el Codex Alimentarius.

V. Remarks ⁽²⁾ / Observaciones ⁽²⁾.

The aquatic products have been handled, prepared or processed, identified, stored and transported under a competent sanitary programme consistently implemented and in accordance with the requirements laid down in Codex Code of Practice for Fish and Fishery Products.

完

謝謝

