

# 供生吃海產的微生物危害

食物安全研討會 2017  
2017年7月7日



# 本地常見供生吃的海產



生蠔



魚生、壽司

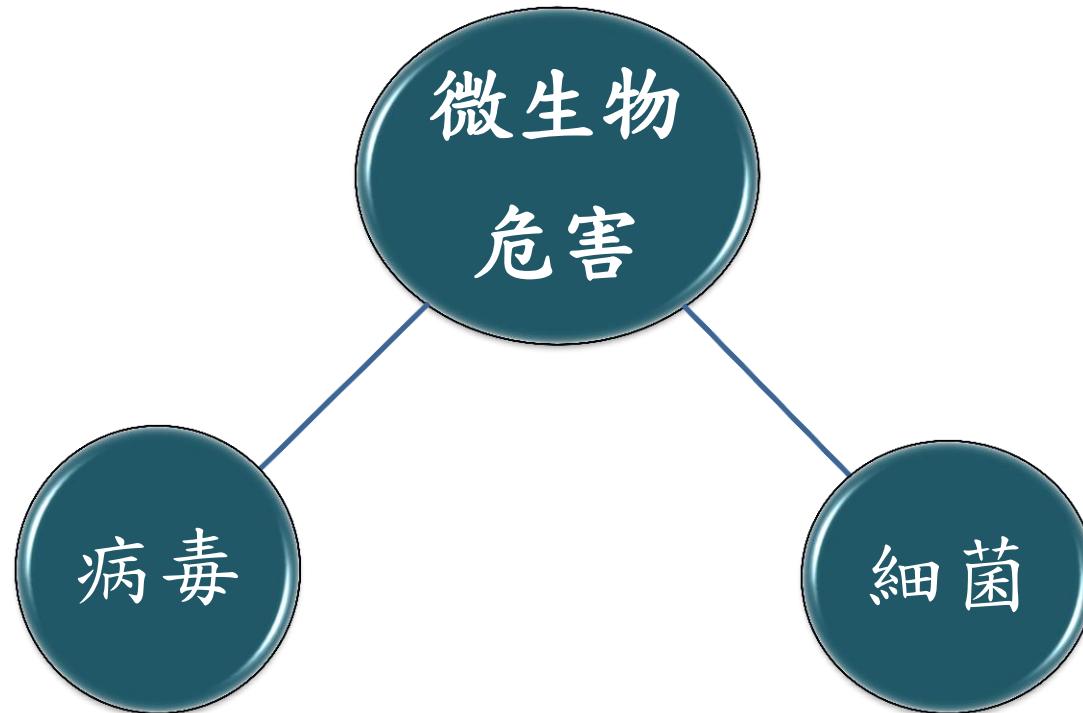


生蟹



刺身

# 生吃海產潛在的微生物危害



例如：

- 諾如病毒
- 甲型及戊型肝炎病毒

例如：

- 副溶血性弧菌
- 霍亂弧菌

# 諾如病毒 (Norovirus)

- 諾如病毒常引致急性腸胃炎，亦是食物中毒的常見成因。
- 通常與食用未經煮熟的貝殼類海產有關。
- 人們還可以從被感染的人、受污染的食物或水，或通過接觸污染的表面得到諾如病毒感染。



# 甲型及戊型肝炎病毒 (Hepatitis A & E Viruses)

- 甲型及戊型肝炎病毒可透過口糞途徑傳播。
- 感染途徑可以是：
  - 進食被病毒污染而未經煮熟的食物如蠔、蜆、貽貝和扇貝等。
  - 飲用被病毒污染而未經妥善處理的食水。



# 副溶血性弧菌 (*Vibrio parahaemolyticus*)

- 副溶血性弧菌可存在於不同種類生的海產中，包括魚類、甲殼類和貝殼類海產。
- 生吃或進食未經徹底煮熟的受污染海產有機會導致食物中毒。



# 霍亂弧菌 (*Vibrio cholerae*)

- 因霍亂弧菌存在海水中，海產食物可受到霍亂病菌污染。
- 若生吃或進食未經徹底煮熟的受污染食物（例如：海產），便有可能會導致霍亂。
- 若是不慎進食受患者或帶菌者的糞便或嘔吐物污染的水或食物，亦有機會感染霍亂。



# 其他潛在的生物危害



# 寄生蟲 (Parasites)

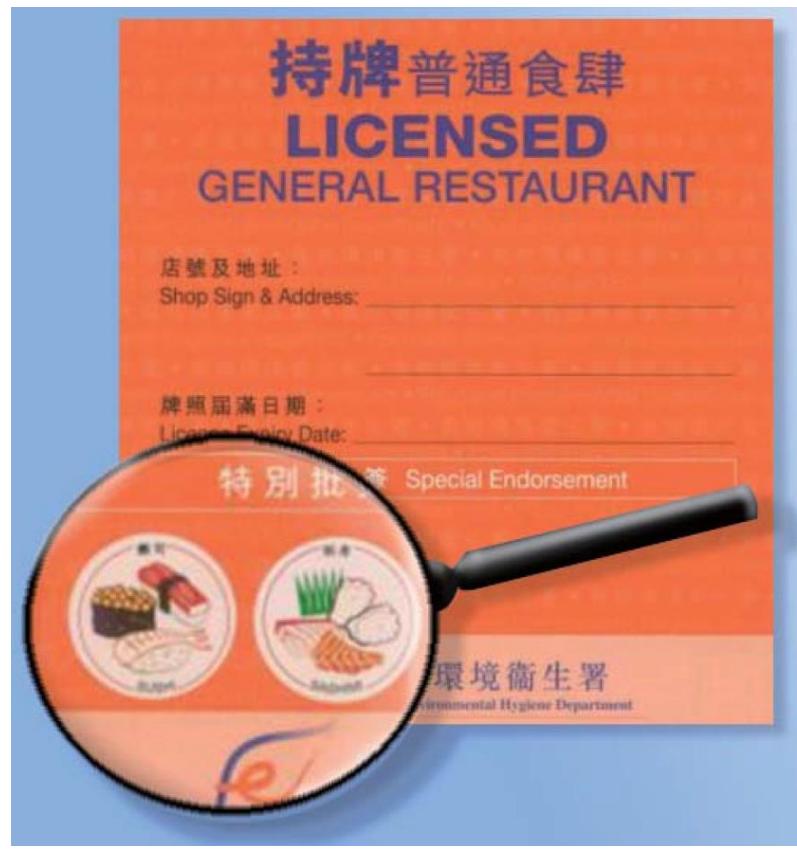
- 在眾多海產寄生蟲中，最令人關注的是蛔蟲、絛蟲和吸蟲。
- 例如：異尖科線蟲可寄生在海魚、甲殼類(例如蝦)和頭足類(例如魷魚)的海產體內。
- 人類如進食了生或未經煮熟而又受寄生蟲感染的海產，有可能感染寄生蟲病。
- 大多數寄生蟲會令人輕微至中度不適，也有可能令人出現紅疹和痕癢等過敏反應。在一些較為嚴重及複雜的個案，寄生蟲甚至有可能進入患者的重要器官，引起嚴重併發症。

# 給業界及市民的建議



# 給業界的建議

- 出售食物如供不經烹煮而食用的蠔、刺身、壽司等均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

- 應採購在潔淨水域生長和捕撈的海產。
- 按照《食物安全條例》(第612章)的規定備存紀錄，確保可追溯來源。
- 根據食品法典委員會的《魚和漁業製品操作規範》，一般情況下，把供生吃的魚類在-20°C或以下冷凍七天；或在-35°C冷凍約20小時，便能殺死魚內的寄生蟲。
- 海產應購自可靠的供應商，並須附有原產地有關當局簽發的**衛生證明書**。

#### 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 <sup>(2)</sup> / Observaciones <sup>(2)</sup>.

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.

# 生蠔衛生證明書的例子 — 法國

Original  Duplicate   
Nombre total de dupliques délivrés/Total number of copies issued

Certificat n° / Certificate n°: 2014-03-14

  
Liberté • Égalité • Fraternité  
REPUBLIQUE FRANCAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE, DE LA RURALITE ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE

CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'EXPORTATION DE PRODUITS DE LA PECHE 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<sup>(1)</sup> / Competent authority<sup>(1)</sup>: Direction Générale de l'Alimentation / General Directorate for Food

I. IDENTIFICATION DES PRODUITS DE LA PECHE / DETAILS IDENTIFYING THE AQUATIC PRODUCTS

Produit / Commodity name: Huîtres creuses - gigas oysters - Huîtres plates - flat oysters  
Espèce (dénomination scientifique) / Species (scientific name): Crassostrea gigas - Ostrea edulis

Lieu d'origine / Place of origin: Lannilis  
Aire de capture / Catch Area: Atlantique Nord Est  
Sauvage ou d'aquaculture / wild or aquaculture : Sauvage - aquaculture - wild - aquaculture  
Présentation<sup>(2)</sup> ou type de traitement<sup>(3)</sup> / State<sup>(2)</sup> or type of processing<sup>(3)</sup>: animaux vivants - alive animals  
Type d'emballage / Type of packaging: (vivants)

Nombre de colis / Number of packages: 5  
Poids net / Net weight: 32 kg



Original  Duplicate   
Certificat n° / Certificate n°: 2014-03-14

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 hong kongaises 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: Brest, le / on 08/03/2014 (lieu/place) (date/date)

  
Cachet officiel / official stamp

  
Dr Loïc BOUYET  
Inspecteur de la Santé Publique  
Vétérinaire  
(signature du vétérinaire officiel / Signature of official veterinarian)

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 hong kongaises 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.**

# 給市民的建議 (1)

- 生吃海產存在固有的食物中毒風險。
- 高風險人士(例如長者、幼童、孕婦和免疫力較弱的人)應避免進食生的海產，如生蠔、魚生、刺身等。

# 給市民的建議 (2)

■ 切勿生吃只供熟食(即須烹煮)的海產；必須徹底煮熟才可進食。



鯉魚

■ 生吃海產時蘸辣醬、檸檬汁、醋，或配以酒精，都不能殺死海產裡的病原體。只有把海產徹底煮熟才能消滅病原體。

# 給市民的建議 (3)

- 為減低風險，無論是進食還是購買海產，都應光顧可靠的持牌店鋪。
- 購買前，應向店員了解海產是否附有原產地有關當局簽發的衛生證明書。

完

謝謝

