



蚝的食用安全问题

业界咨询论坛
2013年12月18日



目的

- 为成员提供有关蚝的食用安全信息

蚝

- 属滤食性动物 — 体内积聚的污染物浓度可高于周围海水甚多
- 如果养蚝或采蚝的水域水质带有病原体、化学污染物或天然毒素，这些物质便会在蚝的体内积聚。若消费者进食受污染的蚝，很容易病从口入



本地因与进食蚝有关的食物中毒个案

- 多见于冬季
- 通常涉及诺如病毒
- 可导致大型食物中毒
- 最近的个案怀疑涉及进食自助晚餐的生蚝

诺如病毒 – “冬季呕吐症”

- 多在冬季爆发，患者一般会出现呕吐等病征
 - 是世界各地包括香港食物中毒的主要致病原
- 经由人与人直接接触，吃下或饮用受污染的食物或水传播
- 很少量的病毒(约 10-100颗粒)已具传染性
- 可在不同温度下生存 (由零度至60度)
- 有些患者的病情会特别严重，特别是幼童、长者和免疫力弱的人士

蚝中的诺如病毒

- 诺如病毒依附在蚝的消化系统，可以浓缩到周围海水的99倍
- 很难透过清洗来去除蚝体内的诺如病毒
- 净化处理效果也不大；因此，进食生的或未经彻底煮熟的双壳贝类海产风险特别高

其他与蚝有关的病原体

病原體	常見病徵
副溶血性弧菌、霍亂弧菌（O1和O139型）、創傷弧菌	腸胃炎癥狀如腹瀉、嘔吐等。 患肝病、糖尿病或免疫系統受抑制人士較易出現如敗血症等嚴重併發症。
甲型和戊型肝炎病毒	突發性發熱、不適、厭食、噁心、腹痛、小便呈茶色及黃疸。對容易受感染的群組而言是嚴重疾病。

与蚝有关的化学污染物

化學污染物	常見病徵
重金屬，例如鎘	從食物攝取鎘而引致急性中毒的情況不大可能發生，但長期大量攝入鎘或會影響腎臟功能。
持久性有機污染物	持久性有機污染物對健康造成的影響取決於個別持久性有機污染物的性質、攝取分量和時間長短。攝入這些物質可能會損害免疫及生育系統，甚至造成智力降低。

与蚝有关的天然毒素

化學污染物	常見病徵
海洋生物毒素	中毒包括下痢性、麻痺性和神經性貝類中毒，出現腸胃及／或神經系統不適，如腹痛、腹瀉、刺痛和麻痺等。

给市民的建议

- 食用生蚝存在固有的食物中毒风险
 - 进食生蚝时蘸辣酱、柠檬汁、醋，或配以酒精，都不能杀死蚝里的病原体 – 只有把蚝彻底煮熟才能消灭病原体
 - 烹煮不能去除蚝中的化学污染物
- 减少进食蚝及保持均衡饮食，才不致因偏食某几类食物而过量摄入这些食物所含的化学污染物或天然毒素
- 高风险人士(孕妇、幼童、长者、免疫力弱人士及肝病患者) 应避免进食生蚝或半生熟蚝
- 拟供熟食(即须烹煮)的蚝只，并应彻底煮熟方可食用

给业界的建议

- 生蚝应购自可靠的供货商，并须附有原产地有关当局签发的卫生证书
- 按照《食物安全条例》(第612章)的规定备存纪录，确保可追溯来源
- 售卖生吃海鲜(包括蚝)须得到食物环境卫生署批准
- 妥善处理生蚝，以减少污染的风险；贮存期愈短愈好
- 时刻保持良好个人卫生
 - 有肠胃炎症状(如腹泻和呕吐)的饮食业从业员不应处理食物



~完~