



食物業 安全廣播站

第 101 期

2025 年 6 月 號

食物安全中心出版

與食物業界一同進步

本期內容

專題特寫

在雪櫃及冰格貯存食物的實用提示

食安仔教室

1. 植物肉是什麼，與肉類有何異同？
2. 甜味劑：迷思與真相

食肆現場

1. 燒味特務
2. 肉類和家禽食品中的李斯特菌

安樂查飯+業界講座+食安指引

- 「安樂查飯」計劃介紹
- 時令食品食物安全講座
- 預先切開水果和新鮮蔬果汁 - 給食物業的食物安全指引
- 沙律 - 給食物業的食物安全指引

中心動向

1. 食安中心傳媒簡報會一月十三日公布消費者對減鈉改良配方點心的接受程度研究結果
2. 第八十八次業界諮詢論壇
3. 「食物安全重點控制」與「良好衛生規範」業界講座及工作坊 2025
4. 食安中心與衛生署向市民推廣吃足夠水果的習慣

問問食安小隊

生肉勿近

增值小測試

食安仔忙甚麼？

1. 泡菜中的諾如病毒
2. 魚露花甲與副溶血性弧菌

編輯委員會

主管 (風險傳達)
3 名科學主任
總監 (風險傳達)
衛生總督察 (食物安全推廣)
高級衛生督察 (食物安全推廣)
5 名衛生督察 (食物安全推廣)

專題特寫



在雪櫃及冰格 貯存食物的實用提示

雪櫃及冰格是貯存食物必不可少的設備。適當的食品貯存對於確保食物安全和品質至關重要。本文將討論冷凍和冷藏優點和缺點，並闡述何種食物應貯存在雪櫃內、其保存期及在雪櫃內保持食物安全的正確做法。



冷凍與冷藏—有分別嗎？

雖然冷凍及冷藏均可保持食物處於低溫，遠離危險溫度範圍^{註1}，從而保存食物，但保存的條件卻不盡相同。冷凍的食物在攝氏4度或以下保存，在這種環境下多種細菌的生長會受抑制。大部分冷凍貯存的食物都能保持質感。然而，某些種類的細菌如李斯特菌，在冷凍溫度下仍可以滋長。值得注意的是，李斯特菌若存在，便能隨時間在雪櫃內繁殖並引發食源性疾病。

相反地，當食物貯存於攝氏零下18度或以下，細菌會被迫進入休眠狀態。與冷凍相比，由於微生物生長受到抑制，因此能減低食物變壞的情況。另外，把魚類等食物冷藏於攝氏零下20度或以下七天或攝氏零下35度或以下約20小時，能在食品製作環節中殺死寄生蟲。不過，有些食物經冷藏後可能會出現品質問題，包括冷藏肉類出現凍燒^{註2}、朱古力上出現脂霜（白色或灰色的外層）及蛋黃醬有不穩定的油與水混合乳狀液（水和油層分離），因而不適合用來配製食物。在冷藏或冷凍食物前，應提前做好準備，檢查哪些食物可保持新鮮和有營養。



雪櫃內食物的種類及保質期



冷凍和冷藏廣泛用於貯存易變壞食物（包括肉類、海鮮及香腸等加工食物）。然而，並非所有食物都適宜存放在雪櫃內，例如香蕉等蔬果有可能受冷害（蔬果暴露於比最佳貯存溫度低的溫度而受損或品質變差）影響。冷害是一種會令食品品質下降及使保質期變短的現象。此外，有殼蛋不可以放進冰格。冷藏有殼蛋或會改變蛋類的蛋白質結構，可能使蛋殼爆裂。蛋類應存放在雪櫃內，不要冷藏。

有些人可能會以為冷凍和冷藏食物的保質期會大大延長，但請注意，保存期視乎食物的種類而會有所不同。食物經長時間冷凍貯存後仍可能變壞。新鮮禽畜等食物保存數天可以安全食用。值得注意的是，當預先包裝食物開封後，所述的建議食用日期便不能作準，應遵守生產商食品開封後貯存時間和貯存方式的指示。

註1: 如果你想知道更多有關「危險溫度範圍」的資訊，請瀏覽以下網頁或掃描旁邊的二維碼。

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/trade_zone/safe_kitchen/Temperature_Danger_Zone.html

註2: 想進一步了解「凍燒」，請瀏覽以下網頁或掃描旁邊的二維碼。

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_190_02.html



雪櫃溫度: 攝氏4度或以下
Refrigeration Temperature: 4°C or below

	有殼蛋 Shell Eggs: 3-5 星期 Weeks		雞肉 Chicken: 1-2 日 Days
	魚類 Fish: (例如三文魚 e.g. salmon) 1-2 日 Days		扒類 Chops: 3-5 日 Days
	貝類海產 Shellfish: 1-2 日 Days		菜湯 / 肉湯 Vegetable / Meat-added Soup: 3-4 日 Days

圖：部分食物的冷凍保存期
(來源：美國食物及藥物管理局 <https://www.fda.gov/media/74435/download>)

妥為分開生熟食物和保持雪櫃清潔

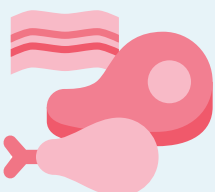
把生的食物與即食食物及熟食分開，對防止交叉污染至關重要。食物放進雪櫃或冰格前，應放進有蓋或密封的容器內。把生的食物置於熟食或即食食物下方，以防其汁液滴下至熟食或即食食物上，引致交叉污染。若要貯存大量食物，最好有不同的冷存設備用以把生的食物與即食食物及熟食分別存放。此外，雪櫃應定期清潔。

注意事項

1. 冷凍及冷藏可保持食物處於低溫，從而保存食物，但保存的條件卻不同。
2. 冷凍及冷藏可用於貯存多種食物及延長保質期，但這些保存方法可能不適用於某些食物。
3. 冷凍或冷藏食物時，生的食物與即食食物及熟食應分開。
4. 應定期清潔雪櫃保鮮格及冰格。

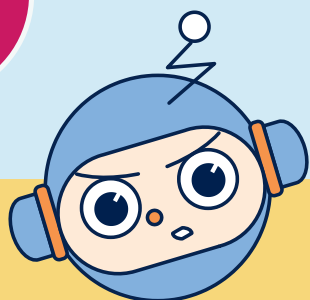
給業界的建議

- 查看冷存工具的溫度記錄圖表，確保運作正常。
- 留有足夠容量貯存大批食材。
- 雪櫃應定期進行保養維修。



植物肉是什麼，與肉類有何異同？

在追求可持續飲食習慣的趨勢下，植物肉成為受歡迎的傳統肉類替代品。植物肉產品又稱肉類替代品或仿肉，生產時加入植物配料以仿製肉類的味道、質感及外觀。



植物肉是什麼？

亞洲菜式利用大豆產品調配味道與肉類相近的素菜由來已久，例子包括由腐皮製成的齋雞和由麵筋製成的齋鹵味。現今的植物肉往往含有萃取自大豆、小麥、豌豆及菇類的蛋白質，提供了跟肉相似的質感和結構。為令口感更佳，會加入椰子油等能使食物有肉汁效果的配料，而甲基纖維素等黏合物則可確保配料結合在一起。此外，還加入多種調味劑以增進色香味，模仿傳統肉類的口感。



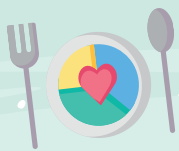
插圖2：植物肉的生產流程

營養成分和與傳統肉類的比較

植物肉對環境可持續發展較肉類為佳的同時，檢視植物肉相較傳統肉類的營養成分至關重要。植物肉膽固醇含量低，而且一般來說膳食纖維含量較高，是植物肉的兩大好處。然而，跟肉類是完全蛋白質來源，含有所有必需氨基酸不同，消費者需要悉心配搭植物肉與其他蛋白質或服食補充劑，以達至相等的營養攝取量。

香港中文大學研究人員於2023年進行的一項研究顯示，27個品牌逾270款預先包裝植物肉產品在本港有售，根據營養標籤的資料，當中有相當數量產品的脂肪、鹽及糖含量為中等至偏高。研究結果顯示，植物肉能模仿肉類的質感和味道，同時也可能繼承了加工食品部分不健康的特性。世界衛生組織歐洲辦事處（世衛歐洲辦事處）也強調，植物膳食，特別是在家以外的地方配製的膳食，可能含有大量鹽分。此現象反映人們對植物肉的完整營養成分組合及整體上如何構成均衡飲食的一部分的認識有不足之處。





飲食均衡對素食飲食的重要性



植物性食物的膳食需要好好計劃並保持均衡，否則不一定會較為健康。植物肉或會缺少部分營養素如維他命B12及維他命D、鈣質、鐵質及某些必需氨基酸，凸顯有需要悉心計劃膳食。世衛歐洲辦事處建議選擇最低加工食品，以盡量增加對健康的益處。因此，選擇植物肉的消費者應注意產品的營養成分，不同品牌和產品種類差異可能甚大。最好參閱預先包裝食物上的營養標籤，並考慮在膳食中添加強化食品或進食多種不同植物性食物，確保能攝取所有重要營養素。有特別營養需要而選擇素食的人士^{註1}，包括小童、青少年^{註2}、孕婦、授乳婦女、長者和慢性病患者，應諮詢醫生及營養師的意見，以定下切合個人需要的飲食選擇。此外，肉類中不常見的致敏物可能存在於植物肉。有食物過敏的人士也應了解食物是否有會令自己過敏的配料，例如大豆、穀類（麩質）和堅果。

總括而言，植物肉雖然向因為道德或環境理由希望減少吃肉的人士提供了可行的替代品，但是不能視作動物肉營養的直接替代品。植物肉作為替代品，應作為包含多種未加工植物性食物飲食的一部分。此外，或有需要進食補充劑以免營養不足。若能作出知情的決定，並計劃能全面滿足營養需要的膳食，便能享受植物性食物的膳食對健康帶來的益處而無須犧牲營養價值。

註1:有興趣了解更多有關「均衡素食的要點」的資訊，請瀏覽以下網頁或掃描旁邊的二維碼。
<https://www.chp.gov.hk/tc/static/90050.html>

註2:有關「素食與營養」的資訊，請瀏覽以下網頁或掃描旁邊的二維碼。
https://www.studenthealth.gov.hk/tc_chi/health/health_dn/health_dn_vdn.html



甜味劑：迷思與真相

過去數十年來，甜味劑一直用以幫助減少糖的攝取量。即使你未必會在飲食中添加甜味劑，甜味劑會常在多種食品上用作為配料，特別是用於汽水和糖果。儘管甜味劑的安全使用有着長久的歷史，但人們仍然擔心其潛在的健康風險。在本文中，我們將消除一些關於甜味劑的謬誤。

什麼是甜味劑？

甜味劑是用以代替糖來為食物／飲品添加甜味的食物添加劑。非營養性甜味劑如天冬酰胺和糖精的甜度遠高於砂糖（甜度高出30至20 000倍），因此只需少量便可達致食物中與砂糖相同的甜度。由於非營養性甜味劑所需的用量極少，其提供的卡路里微不足道。

糖醇（又稱為多元醇或多羥醇）是另一種的甜味劑，例子有山梨糖醇及木糖醇。糖醇是天然存在於水果和蔬菜中的少量碳水化合物，也可進行商業生產。有別於非營養性甜味劑，糖醇的甜度通常較砂糖低，其甜度為砂糖的百分之二十五至一百。由於糖醇在進食後不被人體完全吸收，因此其提供的卡路里會比砂糖少。

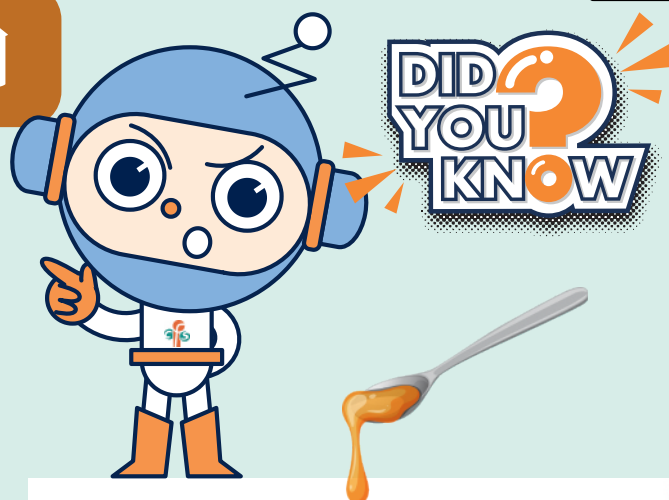


圖1：市面上常見添加了甜味劑的食品



關於甜味劑的真相



所有甜味劑都是人造的嗎？

儘管部分甜味劑是人造的，例如天冬酰胺和糖精，但也有一些甜味劑是從植物中提取的，例如甜菊醇糖苷和山梨糖醇。

甜味劑安全嗎？

一如其他食物添加劑，甜味劑已通過嚴格的安全評估，才獲准用於食物中。國際及各國的食物安全當局，例如聯合國糧食及農業組織／世界衛生組織食物添加劑聯合專家委員會（專家委員會），根據所有的毒理及相關資料進行科學審查，來評估甜味劑的安全性。

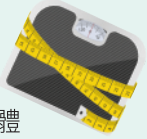
有些早期的動物研究顯示，個別甜味劑（即環己基氨基磺酸和糖精）與實驗動物患膀胱癌有關聯，故一度引起對甜味劑跟癌症的關注。不過，其後對經准許的甜味劑的研究顯示，並無證據證明甜味劑會使人類患病。國際癌症研究機構把環己基氨基磺酸和糖精分類為「在會否令人類患癌方面未能分類」（組別3）。

最近，國際癌症研究機構基於有限的人類致癌性證據，於2023年把天冬酰胺分類為「或可能令人類患癌」（組別2B）。然而，專家委員會基於動物和人類研究的證據，認為沒有證據表明進食天冬酰胺後會產生不良影響，也沒有令人信服的證據確認攝取天冬酰胺與人類患上癌症有聯繫。專家委員會得出結論，認為在此前所訂定的每日每公斤體重0-40毫克天冬酰胺每日可攝入量範圍內，從飲食攝取天冬酰胺不會對健康造成影響。

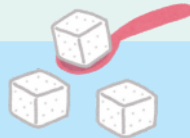
甜味劑可用於控制體重嗎？

雖然甜味劑可安全食用，但世界衛生組織(世衛)在2023年發布的指引建議不要使用非糖甜味劑來控制體重。有關建議是根據現有證據進行的系統性文獻回顧的結果而作出的。現有證據顯示，非糖甜味劑不會對減少成人／兒童的體脂帶來任何長期益處。然而，世衛指出，有關證據可能受研究參與者的基線特徵和非糖甜味劑使用模式的複雜性擾亂。世衛也表示，有關指引並不適用於糖醇及已患有糖尿病的人士。

世衛建議，控制體重的關鍵在於在攝取和消耗熱量之間達至能量平衡。人們需要考慮其他方法來減少攝取游離糖，例如進食含有天然糖分的食物（如水果），或進食不加糖的食物及飲品。人們應從小開始全面減少飲食中的甜味，以改善健康。



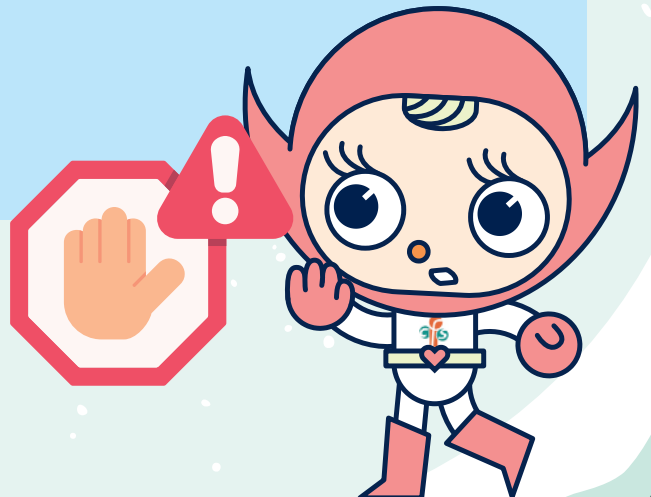
如何規管甜味劑？



在本港，甜味劑受《食物內甜味劑規例》（第132U章）所規管。目前，第132U章列出十種經准許的甜味劑。為了與國際規管食物中甜味劑的發展保持一致，食物安全中心已就法例對甜味劑的規管開始檢討工作。甜味劑應在符合優良製造規範的情況下使用，即添加於食物內的分量，以發揮預期作用的最低分量為限。此外，所有添加了甜味劑的預先包裝食物均須加上適當標籤，列明該添加劑的作用類別及其本身所用名稱或識別編號。

給業界的建議

- 減少使用糖／甜味劑，以降低食品的甜度。
- 確保食品符合本地的規定，包括有關食物添加劑和標籤的規定。



燒味特務

Lunch hour 得嘅一粒鐘，講到快靚正嘅美食，燒味必定佔一席位。即使燒味已經煮熟曬，一旦展示、斬件或者貯存不當都可以受到細菌污染㗎！

以往就曾經出現過因為進食受沙門氏菌 同金黃葡萄球菌污染嘅燒味而引致食物中毒嘅個案。

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_206_01.html



金黃葡萄球菌好多時會喺人類嘅毛髮、皮膚、鼻腔、喉嚨同埋傷口上搵到。呢類細菌透過食物處理人員嘅雙手直接接觸燒味，例如斬件而污染食物，加上長時間將燒味放喺室溫貯存，金黃葡萄球菌嘅數量會激增，仲會產生 耐熱嘅毒素。即使之後將燒味翻熱，亦都於事無補。

下次去斬料嘅時候，記得：

- 幫襯衛生良好嘅持牌店鋪；
- 留意食物處理人員嘅個人衛生，例如戴上口罩、穿著清潔嘅工作服、正確配戴手套等；
- 注意燒味有無放入防蟲同防塵嘅展示櫃內；
- 將燒味放入購物車或者購物袋時，應該同生嘅食物（尤其係生嘅肉類、海產等）分開擺放。
- 買咗嘅燒味應該盡快食用。

仲有咩要留意？睇埋

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_rafs/programme_rafs_fm_01_27.html

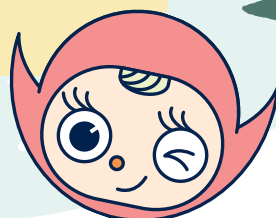


肉類和家禽食品中的李斯特菌

最近有新聞報導，美國回收約一千萬磅可能受李斯特菌污染的即食肉類和家禽產品。在監管當局進行的日常食品測試中有樣本被驗出對李斯特菌呈陽性反應。回收的食品包括預先包裝的三文治、沙律和麵食製品。

李斯特菌是散布於不同環境和食物中的病原體。保質期較長的冷凍即食食物如即食肉類或家禽風險較高，如果給予足夠的時間，李斯特菌可在這些受污染的食物中於冷凍溫度下大量繁殖。烹煮可殺死這些細菌。感染李斯特菌可令人患上李斯特菌病，症狀包括發燒、嘔吐及腹瀉。孕婦感染此病可引致流產及死胎。長者和免疫能力較弱的人士有可能出現嚴重感染或致命個案。

市民應檢查食品的包裝是否完好。冷凍食物應在徹底煮熟或翻熱後才進食。業界應在食物生產過程中保持良好衛生規範，正確處理食物。





安樂查飯+業界講座 +食安指引



「安樂查飯」計劃介紹

為了促進業界遵守「食物安全五要點」及良好衛生規範，在日常營運中做好食物安全工作，食安中心整合了現有的風險傳達渠道，推出全新的「安樂查飯」食物業界溝通平台，以提供更實用的食安資訊，配合食肆營運上的需求。

「安樂查飯」平台透過WhatsApp、電子郵件及專題網頁等形式，向業界傳達最新的食安訊息(包括食安指引及法例修訂內容)，並會因應食肆發生的食物中毒事故發出警報，提醒業界須注意的事項，以免重蹈覆轍，從而減低食物中毒的風險。

在「安樂查飯」計劃下，食安中心將陸續推出新的專題網頁和風險資訊交流平台，另外會為業界編訂適切的教材，並為廚房職工提供不同的工作坊，以提高從業員的食安和衛生意識。歡迎業界人士掃描旁邊二維碼，下載「安樂查飯」計劃登記表格，適時接收最新的食安資訊。



https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/files/Receiving_Food_Safety_Messages_through_WhatsApp_Broadcast.pdf

業界講座

時令食品食物安全講座



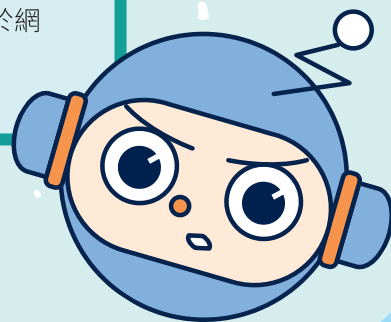
食物安全中心於2025年4月至12月期間舉辦「時令食品食物安全講座」。此活動旨在加深食物業界對相關資訊的認識，並講解如何採取有效的安全控制措施去確保產品的食物安全。歡迎各位食物業界人士參加。講座將以粵語進行，費用全免。另外，每位參加者均可獲發出席證書，該證書將於講座後寄出。

講座題目：

- 「粽子的進口、製造與銷售須知」、
- 「食物安全-有關製造冰凍甜點」、
- 「中秋月餅的進口、製造與銷售須知」、
- 「盆菜製造與銷售須知」、
- 「供應安全的自助餐」及
- 「賀年食品的食物安全」。

食物業界人士如有興趣參加「時令食品食物安全講座」歡迎掃描旁邊的二維碼於網上報名。

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/committee/forms/seasonal_seminar.html



預先切開水果和新鮮蔬果汁 - 給食物業的食物安全指引

將新鮮農產品加工成預先切開的食品或蔬果汁會破壞農產品的天然外部屏障，增加細菌生長和污染的風險。預先切開水果和蔬果汁一般是冷喝的，食用前配料沒有經過熱處理，因此被視為高風險食物。致病菌如李斯特菌、沙門氏菌和產志賀毒素大腸桿菌可能存在於部分常用的配料如蘋果及橙中。此外，受損或發霉的水果有可能受霉菌毒素，尤其是棒曲霉毒素污染，因而或會對健康造成危害。若在處理新鮮農產品的過程中沒有保持良好個人及環境衛生，也會增加食物受抗菌素耐藥性微生物（即“超級細菌”）污染的風險。要確保預先切開水果和蔬果汁可以安全食用，食物處理人員應注意製作過程中可能出現的食物安全問題，並採取適當措施。

如果你想知道更多有關在食物業處所配製和售賣預先切開水果和新鮮蔬果汁所需要實施的食物安全措施的詳情，請透過以下連結或掃描旁邊的二維碼於網上瀏覽或下載指引參考。

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/Precut%20Fruits_A5_chi.pdf



沙律 - 給食物業的食物安全指引

沙律是高風險即食食品，其製作過程中的衛生管理至關重要。食安中心出版的《沙律 - 給食物業的食物安全指引》針對業界需求，提供採購、貯存和配製方面的全面建議。

該指引強調，沙律的風險主要源於生食的配料（例如蔬菜、蛋類）及多重處理工序，因此容易受李斯特菌等病原體污染。有鑑於此，業界須嚴格控制食材來源（例如選用經消毒的蛋製品、預洗蔬菜）、分開處理生、熟食物，並確保冷藏溫度維持於攝氏4°C以下。此外，保持環境與個人衛生同樣重要，故應定期消毒用具、配戴即棄手套，以及避免帶病員工接觸食物。

該指引雖非強制遵行的文件，但整合了“良好衛生規範”的核心原則，協助業界建立預防性管理系統。落實這些措施既能保障消費者健康，亦能提升業界專業形象。業界人士可透過以下連結或掃描旁邊的二維碼，在網上瀏覽或下載指引作為參考。

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/salads.pdf



中心動向

1



食安中心傳媒簡報會一月十三日公布消費者對減鈉改良配方點心的接受程度研究結果

食安中心在一月十三日公布一項有關消費者對減鈉的改良配方點心接受程度的研究結果，結果反映消費者接受鈉含量減少一至兩成的點心，故降低點心的鈉含量對業界而言屬可行。

如有興趣了解更多有關資訊，請瀏覽以下網頁。
https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20250113_11391.html



第八十八次業界諮詢論壇

2

食安中心在2025年3月27日舉辦了第八十八次業界諮詢論壇，議題包括風險評估研究-袋裝飯糰的微生物質素、風險評估研究-消費者對減鈉的改良配方點心的接受程度、有關蒟蒻果凍的規管建議及香港製造食品進入內地市場的便利通關安排等，與業界交流意見。有關活動的詳情，請瀏覽網址：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/committee/Notes_and_Presentation_Materials_TCF88_20250312.html。



3

「食物安全重點控制」與「良好衛生規範」業界講座及工作坊 2025

食物環境衛生署食物安全中心於本年三月至十月期間舉辦二零二五年度「良好衛生規範」與「食物安全重點控制」業界講座及工作坊。

這個活動主要是向食物業從業員宣傳正確處理食物的方法。透過政府與業界的通力合作和積極參與，此活動旨在鼓勵食物業採用「良好衛生規範」、「食物安全重點控制」系統、及在食物製造過程中實施「食物安全計劃」，確保食物安全。

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_2025_Trade_Talk_and_workshop_on_HACCP.html

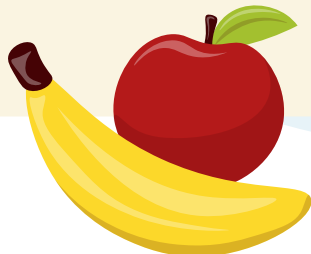


4

食安中心與衛生署向市民推廣吃足夠水果的習慣

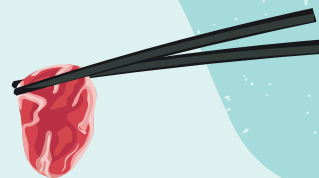
食安中心素來響應由衛生署發起的“開心果月”。該活動旨在推廣每天吃足夠水果的習慣，多年來得到學校和社會各界的廣泛支持。

今年4月，食安中心更在食環署轄下的公眾街市張貼以“開心果月”為題的社區海報，繼續營造歡樂氛圍和向市民宣揚健康信息。





生肉勿近



市民外遊回港經常會買啲手信，可惜過關嗰陣，有啲「生」面孔就唔係咁受歡迎喇！食安小隊 提提你，切勿非法攜帶生肉、野味、家禽同埋蛋類等受規管食物入境香港呀！

根據《進口野味、肉類、家禽及蛋類規例》（第132AK章），受規管食物，無論係咪自用，都必須附有由來源地有關當局簽發嘅衛生證明書 或者 食物環境衛生署（食環署）嘅書面准許。違例者一經定罪，最高可被罰款五萬元同埋監禁六個月。

仲有，只係轉換食物包裝方式同埋物料，例如用錫紙或者以真空包裝呢啲食物，都仍然係受有關法例規管㗎。

各位攜帶食物入境香港時，緊記遵守相關嘅本港法例喇。



增值小測試



1



在貯存食物時，哪一種食物不應該放進冰格？

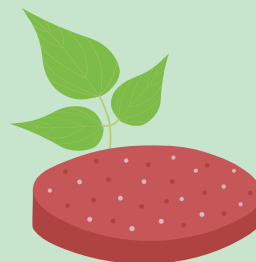
- a) 魚類
- b) 雞肉
- c) 有殼蛋
- d) 扒類



2

植物肉的主要成分通常包括哪些植物來源的蛋白質？

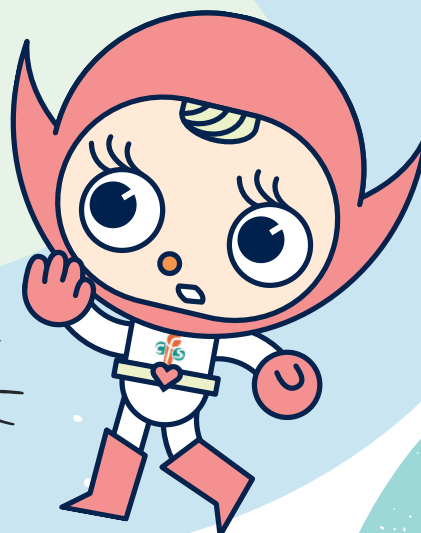
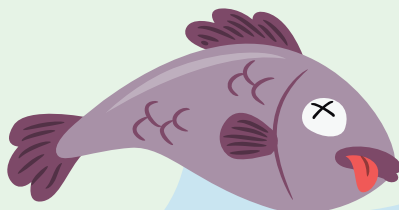
- a) 大豆、豌豆、小麥
- b) 牛肉、雞肉、豬肉
- c) 魚類、蛋類、乳製品
- d) 蔬菜、水果、穀物



3

雪卡毒魚類中毒的主要原因是什麼？

- a) 食用未經烹煮的肉類
- b) 進食含有雪卡毒素的珊瑚魚
- c) 食用過期的乳製品
- d) 飲用未經處理的水



答案：
1. c)
2. a)
3. b)

食安仔忙甚麼？

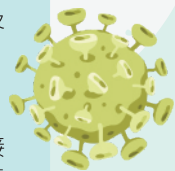
泡菜中的諾如病毒



南韓於上年7月發生一宗與進食受諾如病毒污染泡菜相關的食物中毒事故，涉及1 000名患者。其後，涉事公司所有食品的生產、分銷及銷售均被暫停。

諾如病毒是世界上引起急性腸胃炎爆發及零星個案最常見的病毒，可經由糞口途徑，通過受糞便污染的食物和水傳播。此外，人與人接觸、接觸受污染的物件，以及噴沫亦是其他主要傳播途徑。因諾如病毒而食物中毒的患者可能會出現噁心、嘔吐、腹瀉和腹絞痛等病徵。

要減低諾如病毒的食物安全風險，市民應保持良好的個人和環境衛生。如廁後、處理食物前及進食前，用梘液及清水徹底洗淨雙手。業界應提醒出現腸胃徵狀的食物處理人員，要停止處理食物。感染諾如病毒的食物處理人員須於症狀消失至少48小時後才可重回工作崗位。



魚露花甲與副溶血性弧菌



上年有多宗食物中毒事故的通報，均涉及同一所食肆進食魚露花甲。有關食肆已按食物安全中心（食安中心）的指示停售及棄置受影響的食品。食安中心進行調查期間，發現從該食物業處所抽取的一個魚露花甲樣本被驗出含過量^{註1}副溶血性弧菌。

副溶血性弧菌可引起食物中毒，其天然存於海水中，亦常見於海產。由這種致病菌引起的食物中毒，通常與進食未經徹底煮熟或生的海產（尤其是受細菌污染的貝類海產）有關。生的食物與熟食或即食食物接觸，也可能導致交叉污染。副溶血性弧菌食物中毒常見的症狀包括腹瀉、嘔吐、輕微發燒及腹痛。

要預防副溶血性弧菌引致的食物中毒，應把食物放進有蓋或密封的容器內，並存放於雪櫃，以免生與熟的食物或即食食物有接觸。處理生的食物及熟食或即食食物時，應使用不同的器具來處理。食物應徹底煮熟後才可進食。



註1: 有關該有問題魚露花甲樣本的詳情，可瀏覽：
https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20240905_11128.html



有關此刊物

本刊物的網上版本已上載至食安中心網頁(www.cfs.gov.hk)，歡迎瀏覽網頁或掃描旁邊的二維碼。如有查詢，請致電 2381 6096 與食安中心傳達資源小組聯絡。



參觀傳達資源小組展覽室

食安中心的傳達資源小組展覽室位於港鐵南昌站C出口附近，設有展覽廳、公眾及業界的資料廊，配有視聽設備，以供市民和業界直接了解香港的食品安全資訊，免費入場，歡迎參觀。(有關最新的到訪安排，可瀏覽網頁www.cfs.gov.hk)

地址：九龍欽州街西 87 號食物環境衛生署南昌辦事處暨車房4樓 401 室
查詢電話：2381 6096
電郵地址：rc@fehd.gov.hk
開放時間：星期一至五：上午 8 時 45 分至下午 1 時；
下午 2 時至 5 時 30 分
星期六、日及公眾假期休息

