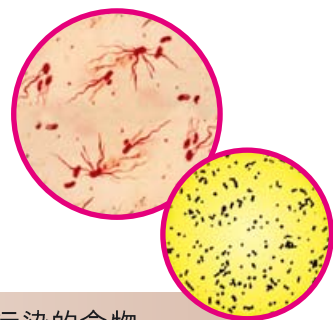


各類危害的例子

危害是指任何可能引致食物不宜供人安全食用的物質或成因。
危害可分為生物性、化學性或物理性：



生物性

	病源	容易受到污染的食物
沙門氏菌 (<i>Salmonella spp.</i>)	動物和人的腸臟	肉類及其製品、奶及蛋等
金黃葡萄球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	人類（咽喉、鼻腔、皮膚、頭髮和傷口）和動物	糕點、奶及其製品、蛋製品、火腿及即食食物（如三文治及壽司）等
副溶血性弧菌 (<i>Vibrio parahaemolyticus</i>)	海洋和海產品	生吃海產和未徹底煮熟的海產等
李斯特菌 (<i>Listeria monocytogenes</i>)	泥土、人類和動物糞便、污水和油垢	未經消毒的奶、軟乳酪、家禽、肉類和冷凍的即食食物（如沙律和三文治）等
諾沃克類病毒 (Norwalk-like virus)	污水和貝類海產	沙律、生的蔬菜和貝類海產（如蠔）等
甲型肝炎病毒 (Hepatitis A virus)	污水和貝類海產	貝類海產（如蜆和蠔）等

化學性

	容易受到污染的食物
禁用的除害劑	葉菜
毒素（魚類）	珊瑚魚
霉菌毒素 (Mycotoxins)	玉米、果仁／花生及其製品、穀類和無花果

物理性

玻璃
金屬
碎石