

風險評估研究  
第二十號報告書

海產含弧菌的情況

## 摘要

弧菌是生存於海洋的細菌，因此，與活海產關係密切。在亞洲，經弧菌引起的食源性疾病非常普遍。近年，副溶血性弧菌持續是香港所有呈報的食物中毒事故的首要致病原。根據衛生署的數據，在一九九九至二零零三年間，呈報和經證實是副溶血性弧菌食物中毒的事故共有 552 宗，染病人數共 2 725 人。在這 552 宗事故中，313 宗(56.7%)是因進食海產所致。引致副溶血性弧菌食物中毒的主要成因，是沒有徹底煮熟食物(59.7%)和食物受未經烹煮的食物污染(23.6%)。霍亂在香港零星發生；衛生署的資料顯示，在一九九九至二零零三年間，共有 49 宗本地霍亂個案呈報，有一半的個案能找出懷疑引致霍亂的食物，當中大約 80% 是因進食海產引致。一項有關霍亂弧菌在海水和活海產的生態研究結果顯示，在避風塘及沿岸水域抽取的海水樣本中發現霍亂弧菌的機會較在公開水域及香港魚類養殖區所抽取的樣本為大；而含有霍亂弧菌的海水樣本，其大腸桿菌的含量也較多。研究結果亦意味着若霍亂弧菌是抽取海水飼養活海產的關注點，抽取海水的地點和海水中大腸桿菌含量同屬重要的考慮參素。要減低因進食海產而引致霍亂和弧菌食物中毒的風險，業界應時刻遵守優良製造規範，以及保持魚缸水清潔衛生，尤其是飼養活海產的海水來源。