



致食物安全电子资讯订阅者:

以下资讯已上载到食物安全中心(中心)网站:

(1) 甲型肝炎与食物

甲型肝炎由甲型肝炎病毒引致，会造成肝脏细胞发炎。甲型肝炎病毒可透过受污染的食物、水或物件，以及经直接或间接的人传人接触而传播。此外，交叉污染及食物处理人员没有保持良好的个人卫生习惯亦可以传播病毒。

遵行「食物安全五要点」可有效预防经食物传播甲型肝炎。

详情请参阅以下网页:

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_105_03.html

(2) 引起食物中毒的细菌和病毒

细菌和病毒是食源性疾病的最常见病因。细菌会在温暖潮湿、蛋白质丰富及酸碱值较高的食物中迅速生长。牛奶、带壳蛋、家禽、鱼类、肉类和介贝类都是有利细菌生长的常见食物。虽然病毒无法在食物和水中繁殖，但受污染的食物中只要存有很少数目的病毒粒子，食用后便可致病。

详情请参阅以下网页:

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/trade_zone/safe_kitchen/Bacteria_and_viruses_that_cause_food_poisoning.html

(3) 生肉与熟肉中的细菌

肉类有机会带有食源性致病菌，可令人患病，并引致食物安全问题。这些致病细菌可以入侵人体，或产生毒素因而令人患病。这些细菌在肉类上无色无臭，但正常的烹煮情况(即食物中心部分的温度至少达到摄氏75度，或其他有效的时间与温度组合来烹煮)一般能杀死细菌。

然而，若其后的食物安全措施稍有不足，仍有机会发生食物中毒。首先，生肉或会被某些致病细菌(例如产气荚膜梭状芽孢杆菌)的孢子污染，而该些孢子在一般烹煮温度下不会轻易被消灭。烹煮的热力反而诱发孢子发芽，成为繁殖细胞，在长时间放置在室温下

的食物中迅速繁殖。进食产气荚膜梭状芽孢杆菌繁殖细胞含量高的食物可导致食源性疾病。

此外，即食熟肉或会透过交叉污染被致病细菌污染。若贮存熟肉的温度及时间不当，细菌便可大量繁殖，消费者进食后可能会患上食源性疾病。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_130_02.html

(4) 「生冷」食物要留神

听到「生冷」食物，你会想到什么？寿司？刺身？还是生蚝？「生冷」食物其实是指生或未煮熟的食物。本中心会跟市民，特别是高危人士，分享一下在日常生活中如何小心「生冷」食物。同时，中心亦提醒食物业界，可以为消费者就生冷食物作出知情选择可以多下什么功夫。

请点击查看：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_act/High_Risk_Food.html

食物安全中心
18.5.2023
