

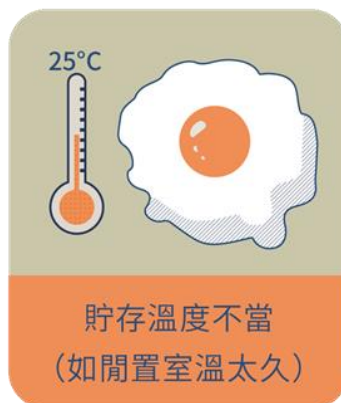
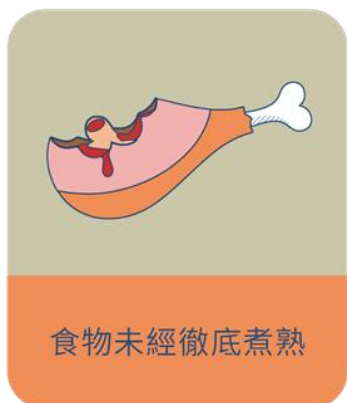
食源性疾病的成因与常见症状



本文中心：食源性疾病（即俗称「食物中毒」）是指经由食物进入人体的生物、化学或物理媒介物所引致的疾病，分为感染性及中毒性。

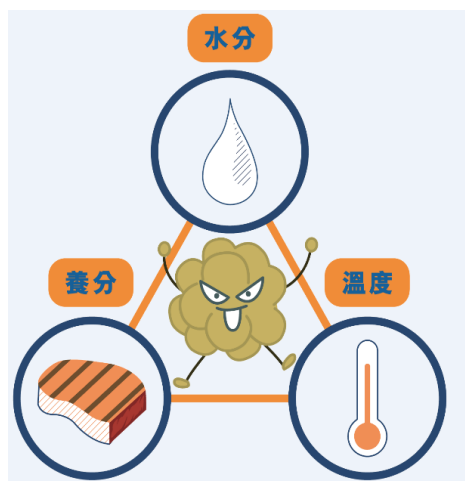
细菌与病毒是本港与食肆及食物业有关的食源性疾病个案最常见的成因，而最常见的三大成因包括：

- 食物未经彻底煮熟
- 生食污染熟食或即食食物
- 贮存温度不当（如闲置室温太久）



细菌

在理想条件下，细菌可以平均每 20 分钟复制一倍。只要有水分及养分，加上有利的温度，细菌便可生存和滋长。





小心細菌！

細菌是對食物安全有较大影響的微生物，因為其繁殖能力甚高，能在數小時內形成數百萬個細菌群體或菌落，導致食物中毒。

大多數食源性疾病的出現有其季節性變化。在本港，食物中毒個案常見於夏季（6月至9月）和冬季（12月至2月）。引起食物中毒的常見細菌包括沙門氏菌、副溶血性弧菌和金黃葡萄球菌，在夏季較容易生長。另一種常見的病原體諾如病毒則在冬季較為活躍。

[按此](#)了解更多有關食源性細菌的信息。

[按此](#)了解更多有關病毒的信息。

食源性疾病的常見症狀

- 腹痛
- 嘔吐
- 惡心
- 腹瀉
- 發燒

