

蠔的食用安全問題

業界諮詢論壇

2013年12月18日

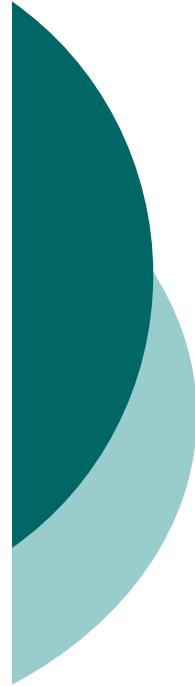




目的

- 為成員提供有關蠔的食用安全資訊





蠔

- 屬濾食性動物 – 體內積聚的污染物濃度可高於周圍海水甚多
- 如果養蠔或採蠔的水域水質帶有病原體、化學污染物或天然毒素，這些物質便會在蠔的體內積聚。若消費者進食受污染的蠔，很容易病從口入



本地因與進食蠔有關的食物中毒個案

- 多見於冬季
- 通常涉及諾如病毒
- 可導致大型食物中毒
- 最近的個案懷疑涉及進食自助晚餐的生蠔



諾如病毒 – “冬季嘔吐症”

- 多在冬季爆發，患者一般會出現嘔吐等病徵
 - 是世界各地包括香港食物中毒的主要致病原
- 經由人與人直接接觸，吃下或飲用受污染的食物或水傳播
- 很少量的病毒(約 10-100顆粒)已具傳染性
- 可在不同溫度下生存 (由零度至60度)
- 有些患者的病情會特別嚴重，特別是幼童、長者和免疫力弱的人士



蠔中的諾如病毒

- 諾如病毒依附在蠔的消化系統，可以濃縮到周圍海水的99倍
- 很難透過清洗來去除蠔體內的諾如病毒
- 淨化處理效果也不大；因此，進食生的或未經徹底煮熟的雙殼貝類海產風險特別高

其他與蠣有關的病原體

病原體	常見病徵
副溶血性弧菌、霍亂弧菌（O1和O139型）、創傷弧菌	腸胃炎癥狀如腹瀉、嘔吐等。患肝病、糖尿病或免疫系統受抑制人士較易出現如敗血症等嚴重併發症。
甲型和戊型肝炎病毒	突發性發熱、不適、厭食、噁心、腹痛、小便呈茶色及黃疸。對容易受感染的群組而言是嚴重疾病。

與蠣有關的化學污染物

化學污染物	常見病徵
重金屬，例如鎘	從食物攝取鎘而引致急性中毒的情況不大可能發生，但長期大量攝入鎘或會影響腎臟功能。
持久性有機污染物	持久性有機污染物對健康造成的影响取決於個別持久性有機污染物的性質、攝取分量和時間長短。攝入這些物質可能會損害免疫及生育系統，甚至造成智力降低。

與蠔有關的天然毒素

化學污染物	常見病徵
海洋生物毒素	中毒包括下痢性、麻痺性和神經性貝類中毒，出現腸胃及／或神經系統不適，如腹痛、腹瀉、刺痛和麻痺等。

給市民的建議

- 食用生蠔存在固有的食物中毒風險
 - 進食生蠔時蘸辣醬、檸檬汁、醋，或配以酒精，都不能殺死蠔裡的病原體 – 只有把蠔徹底煮熟才能消滅病原體
 - 烹煮不能去除蠔中的化學污染物
- 減少進食蠔及保持均衡飲食，才不致因偏食某幾類食物而過量攝入這些食物所含的化學污染物或天然毒素
- 高風險人士(孕婦、幼童、長者、免疫力弱人士及肝病患者) 應避免進食生蠔或半生熟蠔
- 擬供熟食(即須烹煮)的蠔隻，並應徹底煮熟方可食用



給業界的建議

- 生蠔應購自可靠的供應商，並須附有原產地有關當局簽發的衛生證書
- 按照《食物安全條例》(第612章)的規定備存紀錄，確保可追溯來源
- 售賣生吃海鮮(包括蠔)須得到食物環境衛生署批准
- 妥善處理生蠔，以減少污染的風險；貯存期愈短愈好
- 時刻保持良好個人衛生
 - 有腸胃炎癥狀(如腹瀉和嘔吐)的飲食業從業員不應處理食物



~完~



12

