



# 有關生吃食物的建議

業界諮詢論壇

二零一九年四月十日

# 進食生吃食物的風險

- ▶ 擬供生吃：未經加熱處理，存有風險
- ▶ 生食的海鮮受消費者歡迎
- ▶ 微生物危害
  - ▶ 細菌
  - ▶ 病毒
  - ▶ 寄生蟲



# 本地食物中毒個案

- 二零一八年，中心接獲158宗由衛生署轉介的食物中毒個案，共有641人受影響。
- 由細菌引起的仍然佔大多數(82%)，排在首三位的是沙門氏菌、副溶血性弧菌及蠟樣芽孢桿菌。
- 至於病毒所引起的食物中毒個案，佔總數大約12.7%，全部都與諾如病毒有關。

# 細菌和病毒

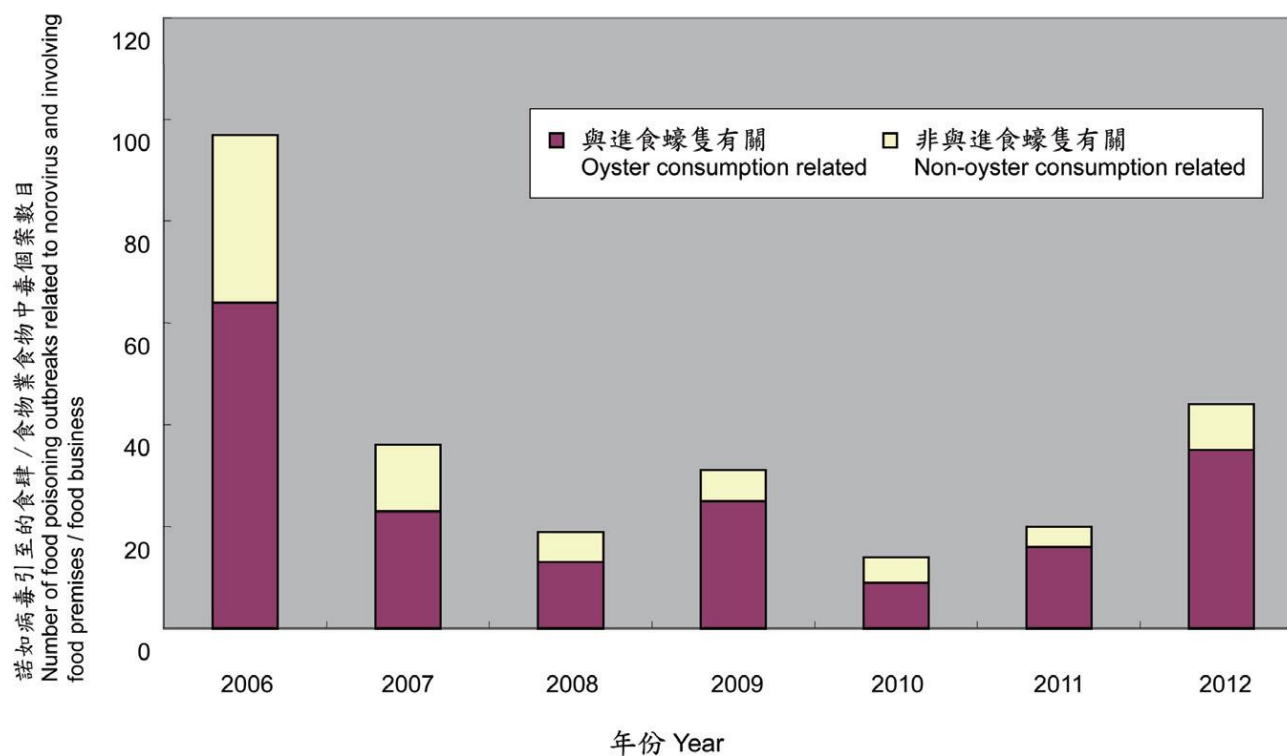
- ▶ 在捕獲時可能污染海鮮的兩大類細菌
  - ▶ (i) 通常或偶然存在於水生環境中，稱為原生微生物羣，例如：副溶血性弧菌及創傷弧菌
  - ▶ (ii) 隨家居及 / 或工業廢物污染環境進入水中，例如：沙門氏菌及大腸桿菌
- ▶ 諾如病毒則是本港最常見的食源性病毒之一，普遍存在於受污染的海水中。介貝類海產若生長於被污染的水域，受污染的機會就會大大提高。

# 本地個案 – 生的瀨尿蝦

- ▶ 二零一二年六月，衛生防護中心接獲兩宗感染創傷弧菌的死亡個案，其中一宗引致壞死性筋膜炎(又稱"食肉菌感染")。
- ▶ 資料顯示兩人均是長期病患者，其中一人曾進食生的瀨尿蝦。
- ▶ 這種細菌主要對長期病患者，尤其是肝病或酗酒人士、糖尿病、血色素沉着病和愛滋病患者有嚴重的健康威脅。



# 本地個案 – 受諾如病毒污染的蠔

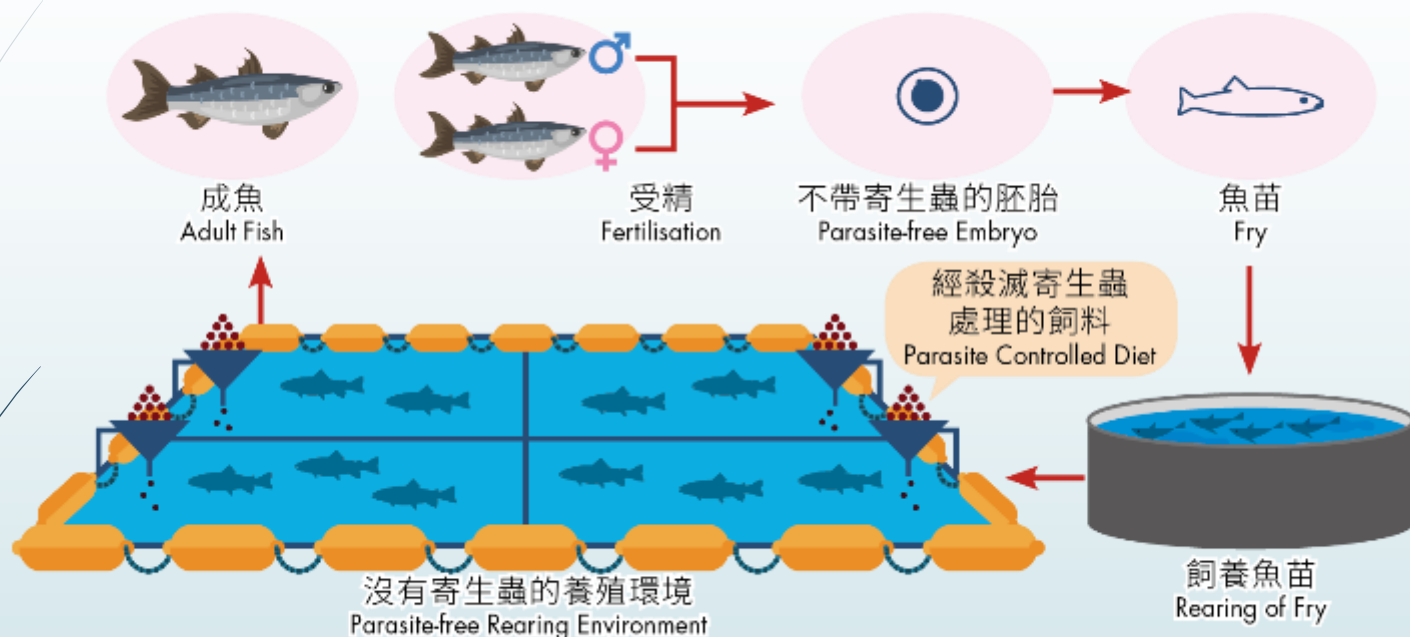


2006至2012年由諾如病毒和進食蠔隻引致的食肆 / 食物業的食物中毒事件數目

# 寄生蟲

- ▶ 聯合國糧食及農業組織：野外捕獲的水產及人工養殖的魚類如投餵的飼料含有寄生蟲，較大可能帶有寄生蟲
- ▶ 例子
  - ▶ 三文魚、鱒魚：闊節裂頭絛蟲(魚闊節絛蟲)
  - ▶ 三文魚、鱒魚、鮭魚、鱒魚：海獸胃線蟲(蛔蟲之一)
- ▶ 適當的水產養殖方法或冷藏處理可控制和減低寄生蟲風險。

# 良好的水產養殖方法



在沒有寄生蟲的環境中培植胚胎和飼養，並以經殺滅寄生蟲處理（例如加熱處理）的飼料餵飼的養殖魚類，感染寄生蟲的風險大為降低。



# 冷藏處理

- ▶ 野生魚類的生長環境無從控制，因此必須在食物鏈下游採取措施。
- ▶ 冷藏處理：把用作壽司及刺身材料的生海產冷藏於攝氏零下20度24小時，一般能殺死魚內的常見寄生蟲
  - ▶ 殺死淡水魚中的吸蟲需要較長時間或較低溫度
- ▶ 冷藏處理不可以殺死所有有害微生物。

# 本地規定(I)

- ▶ 《公眾衛生及市政條例》(第132章)，第52條及54條
  - ▶ 該條例第52條則訂明購買人所得的一般保障，即任何人如售賣食物，而其性質、物質或品質與購買人所要求的食物所具有者不符，以致對購買人不利時，該售賣人可被判罪。
  - ▶ 該條例第54條規定，凡出售不宜供人食用的食物，即屬犯罪。
- ▶ 根據《食物業規例》(第132X章)附表一，中國菜式的魚生被列為禁售的食物。

# 本地規定(II)


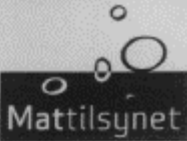
- 獲食環署發出相關牌照 / 許可證，才可製造和 / 或售賣壽司及刺身



- 由可靠的供應商提供附有出口國有關當局所發衛生證明書的魚類產品

# 衛生證明書例子： 挪威

**SANITARY CERTIFICATE**  
covering fish and fishery products for export

NORWAY Reference number: 15100 008157

|                         |  |                                   |  |
|-------------------------|--|-----------------------------------|--|
| Country of dispatch:    | NORWAY   |                                   |  |
| Competent authority:    | NORWEGIAN FOOD SAFETY AUTHORITY, N-2381 BRUMUNDDAL, NORWAY |                                   |  |
| Inspection body:        | NORWEGIAN FOOD SAFETY AUTHORITY, DISTRICT OFFICE           |                                   |  |
| Phone: + 47 23 21 68 00 | Facsimile: + 47 23 21 68 01                                | E-mail: postmottak@mattilsynet.no |  |

**I. Details identifying the fishery products**

| Description - Species (scientific name) | State or type of processing | Type of packaging | Number of packages | Net weight |
|---|-----------------------------|-------------------|--------------------|------------|
| Farmed Atlantic salmon/<br>Salmon salar | FRESH                       | STYROFOAM         | 161                | 3120.6     |
|   |                             |                   |                    |            |
|   |                             |                   |                    |            |
|   |                             |                   |                    |            |
| Sum:                                    |                             |                   | 161                | 3120.6     |

Temperature required during storage and transport: +0 - +2 °C


**II. Provenance of the fishery products**

## IV. Attestation

The undersigned official inspector hereby certifies that the fishery products described above:

- 1) have been handled, prepared, processed, marked, packaged, stored and transported in accordance with the relevant provisions of Regulations (EC) No 178/2002, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004, (EC) No 854/2004 and (EC) No 2073/2005;
- 2) in the case of bivalve molluscs, they have in addition been harvested and handled in accordance with the relevant provisions of Regulations (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004, (EC) No 854/2004 applicable to live bivalve molluscs;
- 3) have been produced in accordance with the relevant provisions of the official Norwegian Quality Regulations relating to Fish and Fishery Products of 14 June 1996.

Date of Exports on 29.06.2015

Stamp:  Karoline Nylén  
(Signature of official inspector)

Karoline Nybråten  
On behalf of Chief District Officer  
(Name and qualifications in capital)

297108

The agreement with the stamp must be in a colour different to that of the printing.  
2.1.23 Dumbstøttent, generell, engelsk, 2010-02 1/1

# 給業界的建議

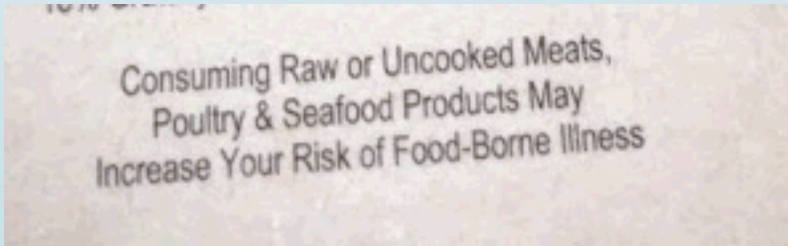
- ▶ 生或未煮熟的食物可能在農場到餐桌的不同階段受致病菌污染，故潛在食物安全風險。
- ▶ 配製刺身方面，應向可靠供應商購入附有原產地有關當局簽發的衛生證書的魚類。
- ▶ 食物鏈各個環節的控制措施，例如避免污染和減少細菌生長
  - ▶ 食物處理人員在處理食物時，應保持良好的個人、環境及食物衛生
  - ▶ 食物安全五要點



[goo.gl/zr2iAe](http://goo.gl/zr2iAe)

# 消費者警示： 生/未經徹底煮熟的食物風險

- ▶ 消費者警示：
  - ▶ 食品的描述/ 成分，例如「含有生/未經徹底煮熟成分」
  - ▶ **進食生/未經徹底煮熟的食物或會增加你感染食源性疾病的風險，尤其是對於高危人士**
- ▶ 小冊子、展示食物櫃或菜單標示、標籤聲明、枱面標示卡、標語牌...等等



Consuming Raw or Uncooked Meats,  
Poultry & Seafood Products May  
Increase Your Risk of Food-Borne Illness

**Pregnant woman, young children, elderly people and people who are immunocompromised should not consume this food product.**

孕婦，幼兒，老人以及個人免疫功能低者，不應進食此食品。



# 高危人士

Susceptible populations

## 請留意生或未煮熟食物的風險

Pay attention to the risks associated with raw or undercooked food items



生牛奶芝士  
Raw milk cheese



預先包裝沙律菜  
Prepackaged salad  
vegetables



未熟的蛋  
Undercooked egg



煙三文魚  
Smoked salmon



刺身  
Sashimi

# 概要

- ▶ 生吃海鮮有潛在食物安全風險（細菌、病毒及寄生蟲）。
- ▶ 最佳的做法，當然是進食徹底煮熟的食物，以盡量減低患上食源性疾病的風險。
- ▶ 向可靠供應商購入刺身及注意「食物安全五要點」。
- ▶ 提供生吃食物時建議有消費者警示。



多謝