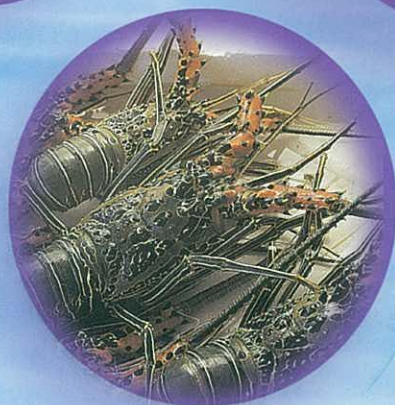


副溶血性弧菌

食物中毒



何謂

副溶血性弧菌？

副溶血性弧菌是一種嗜鹽弧菌，普遍存在於海洋環境及海產內。

副溶血性弧菌是香港其中一種引致食物中毒的主要致病菌。

在攝氏 75 度或以上烹煮至少 30 秒可將副溶血性弧菌殺死。





副溶血性弧菌食物中毒

- 潛伏期約4至30小時，一般是12至24小時。
- 病徵包括腹痛、肚瀉及嘔吐，有時會出現輕微發燒症狀。

容易受污染的食物

容易受副溶血性弧菌污染的食物主要是海產，包括魚類、軟體動物(例如蠔、八爪魚和墨魚)和甲殼類動物(例如蟹、龍蝦和蝦)。處理食物不當亦可能引致交叉污染，令其他食物(例如燒味和滷味)受到副溶血性弧菌污染。



傳播途徑

人進食生或未經煮熟的海產，或受副溶血性弧菌污染而未有徹底翻熱的熟食，便可能受感染。



預防方法

(一) 避免交叉污染

- 用兩套不同的用具處理生和熟的食物；
- 生和熟的食物要分開貯存；及
- 處理食物前後要徹底洗淨雙手。

(二) 食物要盡快冷卻，並貯存在攝氏四度或以下的雪櫃內，以防細菌滋生。

(三) 食物要徹底煮熟才可食用。

(四) 避免進食生或未經徹底煮熟的海產，特別是免疫力較弱的人士。

(五) 進食供生吃的海產(例如日式刺身)時，應留意以下各項：

- 小心避免交叉污染；
- 在雪櫃內特別預留一格或以另一個特設的雪櫃來貯存海產；

- 從可靠和認可的來源選購海產；以及
- 購買海產後應盡快進食。



查詢

食物環境衛生署

24小時熱線： 2868 0000

傳達資源小組：2381 6096

網址：www.cfs.gov.hk

電郵：enquiries@fehd.gov.hk