

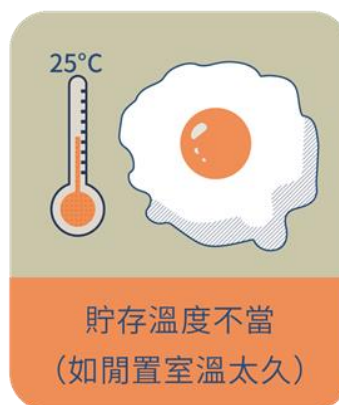
食源性疾病的成因與常見症狀



本文中心：食源性疾病 (即俗稱「食物中毒」)是指經由食物進入人體的生物、化學或物理媒介物所引致的疾病，分為感染性及中毒性。

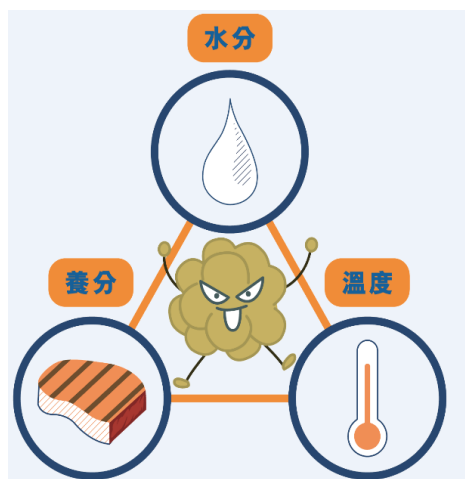
細菌與病毒是本港與食肆及食物業有關的食源性疾病個案最常見的成因，而最常見的三大成因包括：

- 食物未經徹底煮熟
- 生食污染熟食或即食食物
- 貯存溫度不當 (如閒置室溫太久)



細菌

在理想條件下，細菌可以平均每 20 分鐘複製一倍。只要有水分及養分，加上有利的溫度，細菌便可生存和滋長。





小心細菌！

細菌是對食物安全有較大影響的微生物，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資訊。

[按此](#)了解更多有關病毒的資訊。

食源性疾病的常見症狀

- 腹痛
- 嘔吐
- 噁心
- 腹瀉
- 發燒

