

給製造商的建議

- 應向信譽良好及認可的供應商購買食物材料（特別是貝類海產）。
- 入口商應先向來源地的衛生當局申領衛生證明書，以證明所入口的食物產品適宜供人食用。
- 處理食物人員如有嘔吐或肚瀉等症狀，不應處理或接觸食物。直至他們痊愈後至少兩日，才可處理食物。

若需要更詳盡資料，可前往
九龍旺角花園街123號A花園街市政大廈8樓
食物安全中心傳達資源小組

或

致電 2381 6096 查詢

食物環境衛生署

查詢熱線：2868 0000

電子郵箱：enquiries@fehd.gov.hk

網頁：www.cfs.gov.hk

諾如病毒知多少



諾如病毒已成為很多國家非細菌性腸胃炎的最主要致病原。此病毒雖然可引致食物中毒，但只需簡單方法，便可將此食物中可能出現的危害消除。讓我們先認識諾如病毒吧。



問：甚麼是諾如病毒？

答：諾如病毒乃一組可於人類引致腸胃炎之病毒。其所引致的腸道疾病較輕微及短暫。一般病徵包括噁心、嘔吐、肚瀉及腹部痙攣。根據文獻，在病毒引致的腸胃炎中，諾如病毒屬常見的致病原，而其引致的腸胃炎於冬季較常見。

問：諾如病毒是怎樣傳播的？

答：人類是唯一已知的宿主。受糞便污染的食物及水是主要的傳播媒介。其他的傳播途徑包括：與受感染的病人有親密接觸、直接接觸受污染的物件，以及經由氣霧或噴沫傳播。

問：甚麼食物較易受諾如病毒污染？

答：因為諾如病毒可存在於污水內，貝類海產若生長於污水區或其附近水域，或蔬菜經污水灌溉，它們受污染的機會就會大大提高。冰塊、沙律、生的蔬菜和貝類海產均是引致諾如病毒食物中毒的主要媒介。進食這些



受污染的食物會較容易受諾如病毒感染。



問：怎樣預防諾如病毒感染？

答：嚴格遵守食物、個人及環境衛生守則是預防諾如病毒感染的主要方法。

給市民的建議

- 應光顧持牌及商譽良好的食肆，尤其是當選吃生蠔等高風險食物。
- 所有食物（特別是貝類海產）要徹底煮熟才進食。



- 蔬菜如要生吃或作沙律配料時，必須將蔬菜徹底洗淨及將食物包裝好，並存於攝氏四度或以下的雪櫃內。然而，標註已清洗及可即食用之新鮮蔬菜產品則不應再作清洗。
- 如廁後、處理食物或進食前，應用肥皂及水徹底洗淨雙手。
- 市民旅遊時，如懷疑水源已受污染，應飲用經消毒的奶、無加冰的樽裝飲料，並宜趁熱進食徹底煮熟的食物。