

食源性病毒測試



魚生、海鮮、生蠔、刺身和沙律是不少人享用自助餐或外用點餐時的至愛美食。然而，美食背後卻可能存在不少食安風險。

生食和冷凍食物由於製作過程不需經高溫加熱或加熱後冷卻處理後才食用，細菌例如李斯特菌和病毒包括諾如病毒、腸病毒、輪狀病毒及甲型肝炎病毒等，容易滋生及污染食物，病毒通過進食受污染的食物來傳播。另外，進食生活在不潔海水的濾食性介貝類海產（例如蛤、蜆、蠔等）亦是感染病毒的途徑，人類食用受污染的食物會感染疾病。

甲型肝炎 Hepatitis A

甲型肝炎可造成肝臟細胞發炎，會引致發燒、腹瀉、黃疸等病徵。

諾如病毒 Norovirus

諾如病毒活躍於冬季，約 10 - 100 顆粒已具傳染性，它會導致腸胃炎，免疫力弱人士包括幼兒、老人及孕婦染病率較高。

輪狀病毒 Rotavirus

輪狀病毒主要影響兒童，引致嬰幼兒腹瀉，也是活躍於較涼的季節。

腸病毒 Enterovirus

腸病毒會入侵腸壁，引致腸胃炎，亦可進入其他器官，例如中樞神經系統或肝臟引發其他疾病。

由於傳統的病菌檢驗方法未能檢測病毒的存在，因此受病毒污染的食品一般難以被檢出。但透過現有嶄新的基因檢測技術，業界能準確、快速地掌握病毒的存在，以便儘快作出相應措施。香港標準及檢定中心現提供 DNA 分子測試服務，為業界提供可靠、快捷的食源性病毒測試，可快速辨識受甲型肝炎、諾如病毒、腸病毒和輪狀病毒污染的食品，避免流出市面，確保所售食品免受病毒污染並適宜食用，保障消費者健康。



欲知更多食品微生物及病毒檢測，歡迎致電本中心的化學、食品及藥物部 2666 1839 / 2666 1878 / 2666 1887 查詢。

如欲瞭解更多相關資訊，請與我們聯繫：

電話：[+852 2666 1888](tel:+85226661888)

傳真：[+852 2663 1284](tel:+85226631284)

電郵：hkcfd@stc.group

網址：www.stc.group



以上提供的資料是由香港標準及檢定中心及其成員機構從其認為準確的資料來源取得。該資料的發佈並沒有附載任何保證、聲明、促使或許可。
香港標準及檢定中心及其成員機構不會就任何因使用或依賴該資料而產生的後果承擔任何法律責任。