

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，美食背後隱藏著食物安全的危機。

由於生食和冷凍食物不需經高溫加熱或加熱後冷卻處理後才食用，容易滋生李斯特菌等細菌，亦可能感染諾如病毒、腸病毒、輪狀病毒及甲型肝炎病毒等病毒，再經由糞口途徑傳播到人體。另外，進食在不潔海水生活的濾食性介貝類海產(如蛤、蜆、蠔等)亦是感染病毒的常見途徑。

甲型肝炎 Hepatitis A

甲型肝炎造成肝臟細胞發炎，會引致發燒、腹瀉、黃疸等病徵。

諾如病毒 Norovirus

諾如感毒活躍於冬季，約 10-100 顆粒已具傳染性，它會導致腸胃炎，免疫力弱人士如幼兒、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，也是活躍於較涼的天氣。



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，以便盡快作出對應措施。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，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，歡迎致電化學、食品及藥物部 26661839/ 26661878 查詢。

參考資料:

http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_norovirus_gastroenteritis.html

http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/FSF26_2008-09-17.pdf

免責聲明: 上以資料只供一般參考。本中心雖已盡力確保該等資料準確，但對於該等資料在特定情況下使用的準確性或恰當性，並沒有作出任何明示或隱含的陳述、申述、保證或擔保。