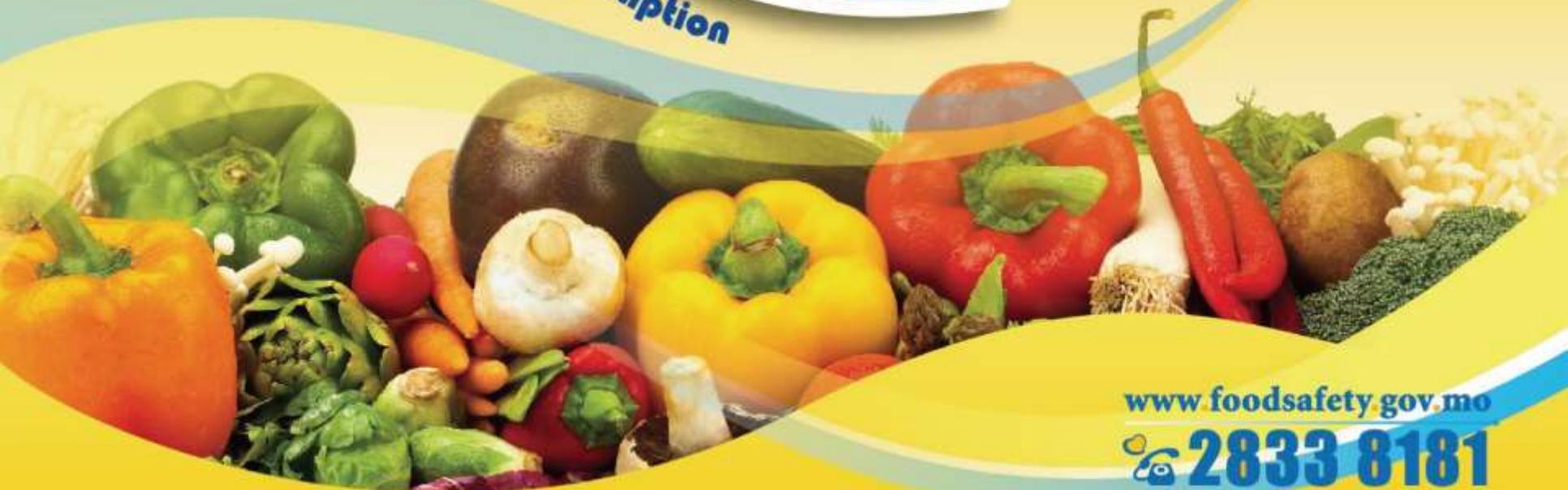


Alimentar-se com segurança e prazer  
Safe food. Safe Consumption

食品安全  
食得安心



[www.foodsafety.gov.mo](http://www.foodsafety.gov.mo)

2833 8181

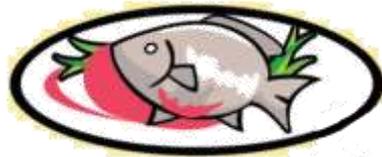


# 食品中常見的病毒

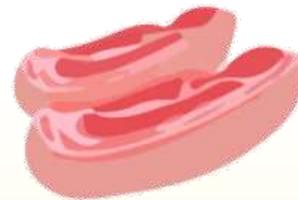


# 食源性疾病-常見致病因

- 生物性



- 化學性

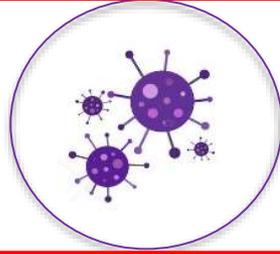


- 天然毒素

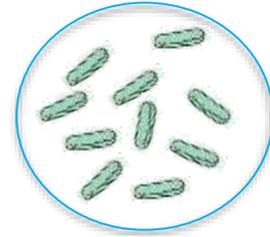
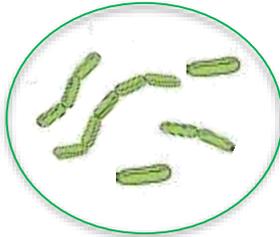
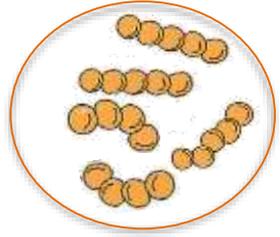


# 病原體種類

- 病毒



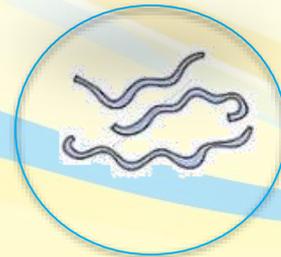
- 細菌



- 真菌

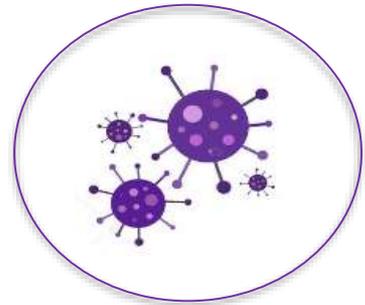


- 寄生蟲



# 諾如病毒(Norovirus)

- 又稱諾沃克病毒
- 常見引起急性腸胃炎的致病原
- 感染全年均可發生，冬季較為常見
- 傳染性高，人多聚集的地方，如學校、院舍等可造成急性腸胃炎爆發
- 可經徹底加熱而消滅



# 諾如病毒

- 對健康的影響

- 潛伏期：通常 24 至 48 小時

- 病徵：嘔吐、非出血性腹瀉、腹絞痛和噁心，並可能出現低燒



# 諾如病毒

## • 傳播途徑

- 人類是唯一已知宿主
- 主要經進食**受污染食品**/水
- 其他途徑：
  - 接觸患者的嘔吐物/糞便
  - 接觸受病毒污染的物品
  - 經飛沫傳染



# 諾如病毒

- 易受污染食品

- 未經煮熟的貝類水產（如：生蠔）
- 未經煮熟的沙律/蔬菜



# 本澳新聞

## 調查一場所發生集體胃腸不適事件

主頁

關於我們

最新公布

食品預警

食品檢測及調查

業界資訊

相關法例

國際資訊

活動資訊▶

宣傳教育▶

食安指南▶

相關網站▶

### 最新公布

[主頁](#) > [最新公布](#) > 民政總署調查一場所發生集體胃腸不適事件

分享

#### 民政總署調查一場所發生集體胃腸不適事件

25/09/2017

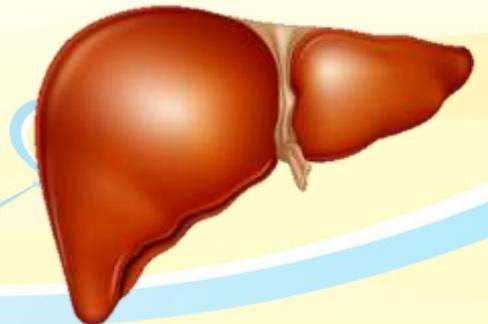
民政總署接獲由市民及衛生局通報涉及一場所的集體胃腸不適事件，派員前往提供食品的場所進行衛生調查，並要求場所停售懷疑涉事的生蠔及追查供貨來源。食安中心會繼續瞭解最新情況及跟進事件。

民署食品安全中心自九月二十四日晚上起接獲市民及衛生局通報，合共四十五名患者報稱分別在九月二十一日至二十三日期間於皇朝區澳門美高梅酒店盛事餐廳用膳後，陸續出現腹痛、腹瀉、發熱及嘔吐等症狀，其中部份人士已到醫療機構就醫，病情一般，無需住院治療，各人均表示其間有進食生蠔。經衛生局流行病學調查，上述患者發病前三天除於該場所用膳外並沒有其他共餐史，事件中衛生局在其中一名患者的大便樣本中檢出諾如病毒(Norovirus)，結合進食紀錄、潛伏期和症狀綜合分析，初步判斷事件可能因上述病原體引起。

- 上述內容中對“民政總署”或“民署”及“食品安全中心”或“食安中心”的提述，視為對“市政署”及“食品安全廳”的提述。（第9/2018號法律《設立市政署》）

# 甲型肝炎病毒

- 共有五種肝炎病毒：甲、乙、丙、丁和戊型，有不同的傳播途徑，引致肝臟疾病
- 甲型肝炎病毒：
  - 引致甲型肝炎，常見於秋冬季期間
  - 進食被污染而未熟的食品/水而感染



# 甲型肝炎病毒

- 對健康的影響

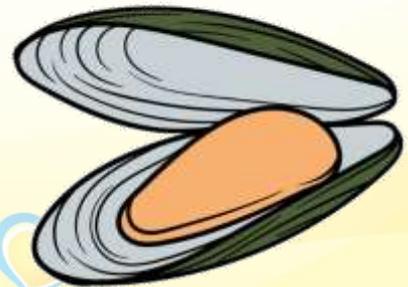
- 潛伏期為15至50天，平均約30天
- 症狀：黃疸（皮膚、眼睛發黃）、疲倦、腹痛、食欲不振、噁心、腹瀉、發熱和尿色加深等，有部份患者可以無症狀
- 不會造成慢性肝病，很少致命
- 但偶爾也會出現嚴重的暴發性肝衰竭而威脅生命



# 甲型肝炎病毒

- 易受污染食品

- 未煮熟的貝殼類(蠔、蜆)
- 受污染的蔬果
- 受污染的食水



# 預防食源性病毒感染

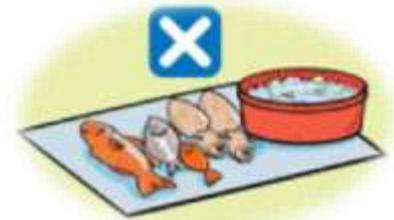
嚴格遵守食品、個人及環境衛生



# 預防感染的方法

## 1. 精明選購

- 光顧衛生及信譽良好的店舖/食肆  
(尤其選吃生蠔)



- 不應購買異常及來歷不明的水產

- 貝類外殼完整及未有開口



# 預防感染的方法

## 2. 妥善貯存

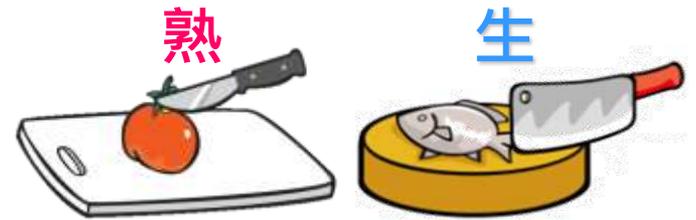
- 購買後儘快回家妥善保存
- 以有蓋的清潔容器貯存食品於雪櫃內
- 謹記「上熟下生」



# 預防感染的方法

## 3. 謹慎處理

- 生熟分開



- 徹底洗淨

- 貝類：外殼應洗擦乾淨，如有破損應立即棄掉
- 蔬菜：生吃/沙律配料，應先徹底清洗乾淨，並貯存於5°C以下



# 預防感染的方法

## 4. 徹底煮熟

- 所有食品(尤其貝類)應徹底煮熟



- 食水應採用自來水，煮沸後才飲用



# 預防感染的方法

## 5. 安心進食

– 煮熟後儘快進食，不應放室溫下超過2小時

– 熱食熱存(60°C以上)，冷食冷存(5°C以下)

– 豉油、日式芥末、檸檬汁及辣椒汁等調味料，伴隨生食均不能殺滅病原體

– 高風險人士不宜進食生的水產

- 長者, 孕婦, 幼童
- 免疫力較弱的人士



# 預防感染的方法

## 個人衛生

- 進食前、處理食品前後、如廁後，應用肥皂及清水徹底清洗雙手
- 若出現嘔吐、肚瀉、發燒等症狀時，就不應處理食品



# 正確洗手步驟



沖濕  
Molhar



梘液  
Sabonete líquido



20 秒  
20 segundos



清洗  
Lavar



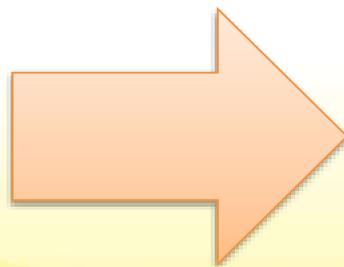
抹乾  
Secar



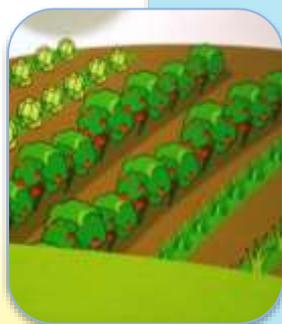
節約用水  
Conservar a água

# 食品安全——從農場到餐桌

我們的食物從何而來？



# 食品安全——從農場到餐桌



農場



運輸



檢疫



市場



處理



餐桌

# 保障食品安全，三方齊盡責

