

生蠔及食用風險



點解生蠔易受污染？

蠔隻在濾食的過程中，體內組織可能同時積聚致病性微生物



處理生蠔要注意什麼？

1. 確保可靠的貨源
2. 做好溫度及時間的控制
3. 採取避免交叉污染的措施



點樣安心食用蠔隻？

- ◆ 徹底煮熟蠔隻是最有效減低致病性微生物引起食物中毒的風險
- ◆ 長者、孕婦、嬰幼童及免疫力較弱之人士應儘量避免生食生蠔

想了解更多，可參閱
「風險簡訊—淺談生蠔的微生物風險」

