

12

食物安全及 個人衛生

想一想

某六星級大酒店裝修華麗，設施多元化，餐飲美食琳瑯滿目，員工待人以誠，態度殷勤，無論有形和無形的產品均屬一流，故你和愛侶決定於該酒店籌辦婚禮和婚宴、拍攝婚紗照片，以及享受三天蜜月住宿假期。

怎料，準備付訂金的前一天，卻傳來酒店發生嚴重的食物中毒事故，試想想你對酒店的信心如何？你會否實行原定的計劃？還是另覓酒店呢？

本章目標

完成本章後，學生能夠

1. 分辨食物污染的種類；
2. 列舉由食物引致的常見疾病及各類食物污染的特徵；
3. 列舉食物受到交叉感染的原因；
4. 解釋並示範防止及控制由食物引致疾病的程式；
5. 了解餐廳內食物安全的重要性及其涉及範圍；
6. 列舉一般飲食業員工的個人衛生標準及安全操作程式。

12.1 食物安全及個人衛生概論

餐飲業是旅遊業的重要界別，其核心功能是滿足遊客的飲食需要和要求，包括果腹、美味、衛生、環境氣氛、價格、營養、能反映地道文化等。其中，食物衛生直接影響顧客的健康，是最為重要的元素。

當餐廳在採購、收貨、儲存、處理和烹調食物甚至送菜的過程中出現問題，食物都有可能受到污染，導致顧客食物中毒。食物污染的種類可分為病毒性食物感染、細菌性食物中毒、寄生物、化學物和食物本身受到破壞。同時，餐飲業從業員經常會直接接觸食物，容易將病菌傳至食物，影響公共衛生。因此，餐廳必須小心監察生產食物的所有過程，並須時刻注意個人衛生，避免細菌和不潔的東西進入製作食物的流程中。

12.2 食物污染

以本港為例，根據衛生署轄下的衛生防護中心的資料顯示，由2000年至2008年須呈報的傳染病個案數字中，本港平均每年發生約723宗食物中毒事故，受影響人數平均達2800人。下表顯示有關的情況。

年份	食物中毒個案數字	受影響人數
2000	618	2452
2001	671	2707
2002	670	2640
2003	422	2230
2004	821	3131
2005	972	3595
2006	1095	4145
2007	621	1992
2008	619	2537
每年平均數字	約723宗	約2825人

其中，大部分的食物中毒事故都在餐飲業的處所發生，原因是餐飲業從業員以不恰當的方式來處理、配製或儲存食物所造成。在本章，我們會從以下三方面討論有關食物污染的概念。

- 食物污染的種類和特徵
- 說明食物受到交叉感染的原因
- 解釋並示範防止及控制由食物引致疾病的程式

12.2.1 食物污染的種類和特徵

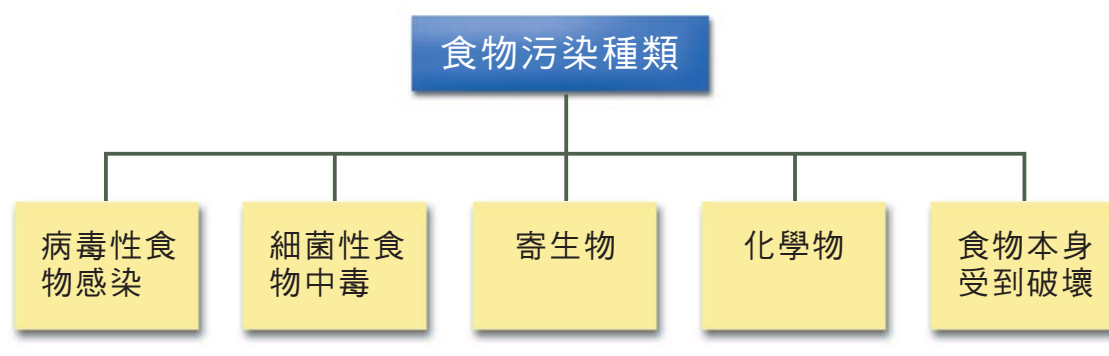


圖12.1 食物污染種類

病毒性食物感染

意義	病毒性食物感染是一些病毒利用食物或食水作為媒介物，人們進食或飲用受感染的媒介物而引致的胃腸道感染。
例子	常見的有諾沃克類病毒、輪狀病毒和甲型肝炎病毒等。
常見疾病	食物中毒、急性腸道傳染病(急性腹瀉)、病毒性腸胃炎、病毒性肝炎(甲型肝炎)等。
特徵	<ol style="list-style-type: none"> 進食或飲用受病毒污染的食物或食水，例子包括： <ul style="list-style-type: none"> 未經煮熟而受病毒污染的貝殼類海產 未經煮熟而經污水灌溉的蔬菜(沙律) 受病毒污染的食水所製成的冰粒 進食受糞便污染的飲料和食物 於冬天和天氣較涼的季節較為常見； 一般病徵： <ul style="list-style-type: none"> 諾沃克病毒感染：噁心、嘔吐、腹瀉、腹痛、輕微發燒及不適，症狀一般於12至60小時後消失。 輪狀病毒感染：主要是嘔吐及水狀腹瀉，亦會有發燒及腹痛的情況。 甲型肝炎：食慾不振、疲倦、噁心、嘔吐、腹瀉、發燒、上腹不適、黃疸及小便呈茶色。 治療的主要目的是防止病者身體失去大量水分。
預防建議	<ol style="list-style-type: none"> 處理食物、進食前和如廁後必須洗淨雙手； 所有食物(尤其是貝殼類海產)必須徹底煮熟才食用； 蔬菜必須徹底洗淨才可生吃(沙律)； 儲存生吃的食物於4°C或以下的雪櫃內； 有嘔吐和腹瀉症狀的飲食從業員不應接觸或處理食物。

細菌性食物中毒

★小提示
沙門氏菌的食物中毒以老年人及幼兒的病徵較為嚴重。而嚴重的霍亂患者可能會出現嚴重脫水或甚至死亡。

意義	細菌性食物中毒是指由進食或飲用受各種細菌污染的食物或食水所引致的傳染病。
例子	常見的有副溶血性弧菌、沙門氏菌類、金黃葡萄球菌、李斯特菌和霍亂弧菌等。
常見疾病	食物中毒、急性腸道傳染病(急性腹瀉)和霍亂等。
特徵	1. 在各類食物中毒事故中，以細菌性食物中毒最為常見。 2. 一般病徵有嘔吐、腹瀉及腹痛，或有發燒。

以下是副溶血性弧菌、沙門氏菌類和金黃葡萄球菌的食物中毒比較。

	副溶血性弧菌	沙門氏菌類	金黃葡萄球菌
受污染的食物	未熟透的海產如魚類、蝦、蟹和蠔等，其他受海產交叉污染的食物。	未熟透的肉類、家禽肉類、奶類、蛋類和上述類別製成的食品。	經帶有該細菌的人士處理且未經翻熱的食物，如三文治、沙律和經加工的肉類。
傳播途徑	進食未經煮熟的海產，以及未徹底翻熱的熟食。	生吃或進食未經煮熟而受感染的上述食物。	進食經帶有該細菌的人士處理且未經翻熱的食物。



圖 12.2 副溶血性弧菌



圖 12.3 沙門氏菌類



圖 12.4 金黃葡萄球菌

活動

試以四人一組，利用上表的資料，討論副溶血性弧菌、沙門氏菌類和金黃葡萄球菌的食物中毒之預防方法。

副溶血性弧菌	沙門氏菌類	金黃葡萄球菌

★小提示
約90%食物中毒個案由細菌和病毒引起，其中以副溶血性弧菌屬最常見，沙門氏菌、金黃葡萄球菌及諾沃克類病毒則各佔20%。

寄生物

本
樣

意義	寄生物食物中毒是指由進食或飲用受各種寄生物污染的食物或食水所引致的傳染病。
例子	常見的寄生物有： 1. 原蟲(單細胞生物)：弓形蟲、藍氏賈第鞭毛蟲等 2. 蠕蟲(較大的多細胞生物)：絛蟲、吸蟲和蛔蟲等
常見疾病	腸道寄生蟲病
特徵	<ol style="list-style-type: none"> 寄生蟲是居於宿主身上或體內以求本身得益或損害宿主利益的生物。 受污染的食物有肉類(豬肉)、海產(生鯨魚片和淡水螺)和生的農作物(西洋菜)等都可找到寄生蟲。 傳播途徑： <ul style="list-style-type: none"> 進食生或未經徹底煮熟的食物、火鍋或燒烤食物 進食經受感染的餐飲業從業員所處理的食物 生吃由糞便污染的水用作灌溉的農作物，經口糞途徑傳播。 一般可能病徵(視所感染的寄生蟲種類而定)： <ul style="list-style-type: none"> 嘔吐、腹瀉、腹部不適和膨脹 肛門痕癢(蠕蟲) 體重減少 過敏性皮膚反應(風疹) 嚴重者可能導致腸道阻塞、膽管阻塞和發炎。
預防建議	<ol style="list-style-type: none"> 所有食物必須徹底煮熟才可食用。 飲用經煮沸的食水。 進食或處理食物前，特別於如廁後及接觸寵物和處理其糞便後，必須徹底洗淨雙手。 切勿徒手處理熟食，處理時亦應戴上手套。 禁止寵物進入處理食物的範圍。



圖12.5 未完全熟透的食物內
或會有寄生蟲



圖12.6 淡水海產較容易受到
寄生蟲污染

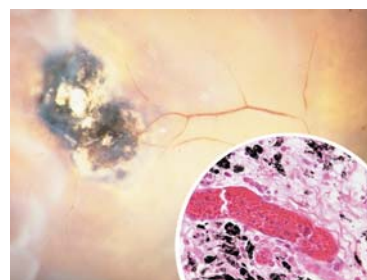


圖12.7 眼球受到弓形蟲侵害