



食安中心即時禁止法國Etang de Thau水域出產的生蠔進口及在港出售

食物環境衛生署食物安全中心（中心）今日（一月十日）公布，即時禁止法國Etang de Thau水域出產的生蠔進口及在港出售。

中心發言人說：「中心接獲歐洲聯盟委員會食品和飼料快速預警系統（預警系統）的通報，指上述水域出產的生蠔被驗出含諾如病毒，故法國有關當局已由一月五日起禁止從該區捕撈及分銷有關產品，並正回收由二〇一六年十二月二十日至二〇一七年一月五日出產的有關產品。為審慎起見，中心即時禁止該水域出產的生蠔進口及在港出售。」

發言人表示，根據預警系統提供的資料，本港進口商Gourmet Cuisine Hong Kong Limited及The House of Fine Foods Limited曾進口受影響生蠔。中心隨即聯絡該兩個進口商跟進。根據其提供的資料，他們曾分別進口五十五公斤及二十七公斤受影響生蠔，並已全部出售或被棄掉，沒有存貨。中心正追查有關產品的分銷情況。市民如要查詢有關產品情況，可於辦公時間致電Gourmet Cuisine Hong Kong Limited（2494 1969）及The House of Fine Foods Limited（2870 0840）。

發言人指出，由於蠔隻以過濾大量海水的方式進食，如果養蠔或採蠔的水域水質帶有病原體（例如諾如病毒）、化學污染物或天然毒素，這些物質便會在蠔的體內積聚。無論蠔是在哪個季節或水域捕撈，吃蠔（尤其是生蠔或未徹底煮熟的蠔）本質上存在食物安全風險。孕婦、幼童、長者、免疫力弱人士及肝病患者等容易受感染的人士，應避免進食生蠔。

中心已將有關入口禁令通知法國當局，亦會知會本地業界，並會繼續跟進事件及採取適當行動，以保障食物安全和市民健康。

完

2017年1月10日（星期二）