



食安中心即時禁止愛爾蘭生產商Dungarvan Shellfish Ltd或Dungarvan Bay水域（捕撈區編碼：WD-DB-DN）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（一月十三日）公布，即時禁止所有愛爾蘭生產商Dungarvan Shellfish Ltd或該國Dungarvan Bay水域（捕撈區編碼：WD-DB-DN）出產的生蠔進口及在港出售。業界如仍持有受影響產品，應立即停止使用或出售。

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，指產自上述水域和上述生產商的生蠔被驗出含諾如病毒，涉事生產商正回收有關產品。為審慎起見，中心即時禁止該生產商或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，本港進口商灝威亞洲有限公司、卓越食品有限公司、姬富亞洲有限公司及東旭食品批發有限公司曾進口受影響生蠔。中心隨即聯絡該四個進口商跟進。根據其提供的資料，他們曾分別進口三百公斤、七百九十二點八公斤、三百三十四公斤及七百六十六公斤受影響生蠔，部分產品已出售或被棄掉。有關進口商已按中心指令停售有關產品並進行回收。市民如要查詢有關產品情況，可於辦公時間致電灝威亞洲有限公司（2110 9148）、卓越食品有限公司（2811 8268）、姬富亞洲有限公司（2423 5138）及東旭食品批發有限公司（3101 9621）。中心亦正追查有關產品的分銷情況。

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愛爾蘭當局，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13日（星期五）