

二零零四年四月二日
討論文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

近期「雪卡毒」食物中毒個案

目的

本文件旨在向委員闡述近期發生的雪卡毒中毒個案和有關的預防措施。

背景

2. 肌肉毒魚類中毒(雪卡毒中毒)是由於魚類中含有雪卡毒素引致。雪卡毒源於一種有毒的雙鞭毛藻。這種海洋微生物依附在死去的珊瑚礁和海藻上生長。毒素透過食物鏈，由細魚吃海藻，大魚吃細魚層層積聚。一般來說，越大條的海魚所含的毒素越高。雪卡毒的食物中毒個案在熱帶地方並不罕見。

3. 雪卡毒素對海魚本身並無傷害，但進食含雪卡毒素的海魚的人則會出現腸胃或神經系統不適等現象，包括口及手部麻痺、嘔吐、腹瀉、冷熱感覺顛倒、關節及肌肉痛。這些症狀一般都是短暫性的，大部分受影響人士都會完全康復。

以往爆發情況

4. 在 2000 至 2003 年的過去年四年期間，本港共有 75 宗雪卡毒中毒個案，涉及 233 人。直至今年三月三十一日為止，共有 25 宗雪卡毒中毒個案，涉及 100 人。

最近事件

5. 由 2004 年 3 月 28 日至 31 日期間，衛生署共接獲 16 宗中雪卡毒中毒個案(包括一宗外地輸入個案)的報告，共涉及 53 人。在收到衛生署有關資料後，食物環境衛生署(食環署)立刻進行調查

和即時採取行動。調查結果發現有多宗個案與進食來自南太平洋的西星斑有關。食環署已在有關的店舖收集樣本。爲了防止再發生同類型個案，食環署已建議店舖的負責人和供應商停止售賣和銷毀有關的魚類。

預防措施

公民教育

6. 由於魚類含有雪卡毒素是個別例子，而非某一種魚類，或來自某一區域的魚均是有毒的，因此最有效防止雪卡毒中毒的方法是提高市民警覺和透過公民教育。

7. 在魚市場和食環署網址已有海報展示珊瑚魚，常見的養魚和深海魚類的圖片。此外，有關的公眾教育資訊亦透過宣傳單張、食物安全通訊、新聞發布及食環署網頁等教育公眾和業界。市民要防止雪卡毒魚類中毒，應注意以下要點:-

- 應向信譽良好及領有牌照的商店購買珊瑚魚;若有懷疑，應放棄購買；
- 減少進食珊瑚魚，尤其是較重的大海魚；
- 每次只吃少量珊瑚魚，避免進食所有材料均來自同一條巨型珊瑚魚的「全魚宴」；
- 避免進食珊瑚魚的頭、魚皮、內臟和卵，因這些部份通常含有較高份量的毒素；
- 喝酒、吃花生或豆類食物，可加劇雪卡中毒的病況，進食珊瑚魚時應避免進食這些食物；及
- 如發現有任何中雪卡毒的病徵，應立即延醫診治。

未來路向

8. 現時香港並沒有法例規管活魚卸在岸上，但在行政措施方面，食環署會建議業界從新開發捕魚區進口珊瑚魚類前，應先進

行雪卡毒測試。而食環署也有進行抽查，但檢驗結果需時大約一星期。我們跟公眾同樣關注到現有監管架構及控制措施需要改善，因此，我們已開始進行有關法例的檢討工作。當有關工作完成後，我們會向委員會報告我們的初步建議。

衛生福利及食物局
食物環境衛生署
二零零四年四月