

零售魚檔發現霍亂弧菌事故及魚缸水質素

在二零零三年九月十六日的事務委員會會議上，當局向委員簡報為改善魚缸水質素和海產食用安全的進一步措施，以及兩宗在零售魚檔發現霍亂弧菌的事件。就薄扶林一家超級市場的魚檔個案，當局同意把食物環境衛生署（食環署）的調查結果告知委員。

2. 個案的調查工作已經完成。對於二零零三年八月二十六日在上述處所抽取的水樣本中含有的霍亂弧菌來源，調查沒有確實的結論，懷疑的成因包括有關介貝類水產動物本身已受到霍亂弧菌的污染。

3. 為確保活海鮮的質素及魚缸水的水質，食環署已向個案涉及的持牌人作出多項具體建議，當中包括：

- (a) 持牌人應加強管理（例如員工培訓和採取嚴格的管理措施），以防止每批新到的魚從運魚車放進水缸時，不慎把車上的海水一併倒入水缸。所有介貝類水產動物亦須徹底洗刷乾淨後，才可放進水缸。

- (b) 持牌人應加強保養過濾及消毒設施，並向員工提供適當培訓。
- (c) 持牌人應繼續在環境保護署建議的地點抽取海水。倘若船隻因天氣欠佳而無法在建議地點抽取海水，持牌人便應考慮其他方法，例如使用人造海水。
- (d) 持牌人應設立機制，確保出售的活魚是由位於海水水質優良的魚場供應，並且確保運送活魚的海水水質優良。
- (e) 所有活魚，不論來源，都應在持牌人的養魚中心飼養一段時間，以便中心的消毒系統把霍亂弧菌消滅。
- (f) 運魚車只可使用經消毒的水運送活魚往零售店鋪；而且運魚車在每次運魚後，也須進行徹底清潔。

食物環境衛生署

二〇〇五年六月