

# 淡水魚帶乙鏈球菌 個半月奪七命

►大公報記者即場測試，粥店剛上枱的生滾粥溫度不足攝氏一百度，恐未能殺菌。



魚粥含菌高危!



徒手揀魚小心!

◀市民在街市徒手揀魚，需提防遭刺傷感染惡菌。

## 專家警告 唔熟唔食

# 魚生粥可食死人

病從口入

常言道「魚生粥，僅僅熟」，卻可能是美味陷阱！本港侵入性乙型鏈球菌感染個案近期急升，截至本月10日的大約個半月內，已有79人感染，其中7人死亡。當中32人屬於群組爆發，包括廚師與兼職魚販，部分人曾到過荃灣楊屋道街市、元朗雞地的「雞地佳得香港實業有限公司」，群組內有兩人死亡。部分患者於處理淡水魚時手部有傷口，亦有患者曾食未煮熟的淡水魚或魚腩粥中招。

有專家估計，今次奪命惡菌小型爆發涉及環境因素，並提醒市民未煮熟的淡水魚絕不能吃，以及切勿徒手揀魚，現階段不排除細菌變得「更惡」。

大公報記者 鄭文迪、伍軒沛（文） 凱揚（圖）

### 患者由一個月大至96歲

本港上月有58人感染侵入性乙型鏈球菌，本月首10日再多21人感染，對比過去三年每月只有9至26宗，個案大幅增加。患者年齡介乎一個月至96歲，主要出現敗血症、腦膜炎、化膿性關節炎或膿腫/蜂窩組織炎等，其中7人死亡，38人仍留醫。

衛生防護中心昨晚回覆《大公報》查詢表示，當中32宗個案屬於血清三型基因序列型283（ST283），與部分患者曾到訪的街市環境和魚樣本的基因排序融合，初步流行病學調查顯示感染源頭相同，屬群組爆發，涉及14男18女，年齡31至87歲，居於不同地區。其餘27宗為其他血清型的序列型，餘下20宗有待確定。

### 街市爆群組 半數人曾觸摸魚

該個32人群組中，一半病人曾處理淡水魚，包括鯪魚、大魚和烏頭，部分人處理未經烹煮的淡水魚時手上有傷。二人為食肆廚師、一人為兼職魚販。該群組兩人離世，死因未能確定與感染有關，10人已出院。

港大感染及傳染病中心總監何栢良透露，有患者疑食用魚腩粥受感染。部分患者較年輕，並非長期病患者，但病情嚴重，有人患腦膜炎或心瓣受感染。資料顯示，乙型鏈球菌可透過母嬰、傷口接觸，或食用生或未煮熟的淡水魚傳播。

大公報記者昨日到楊屋道街市觀察，並到附近一家粥店實測，點了一碗鯪魚腩粥，等了約15分鐘才送上食物，記者以溫度計插入粥中，錄得攝氏82.2度。店員說，生滾粥由於食材是生的，一般要煮久一點，其他粥品是備好熟的材料，以熱粥淋下去便成。

擔任中廚30年的明哥說，生滾粥一般在粥滾了時放入食材煮五分鐘，

「有機會食材未徹底煮熟，就將粥送上枱，尤其是脆肉鯪，若太熟便無口感，粥店有機會煮得不夠熟」。他提醒市民，若發現魚骨未與魚肉分離就肯定未熟。他又提醒大家，淡水魚任何部位都可藏大量寄生蟲，不宜生食。

### 打邊爐亦要徹底煮熟

香港感染及傳染病醫學會副會長林緯遜指出，新加坡早年曾發生多宗與生吃淡水魚有關的乙型鏈球菌感染個案，食用淡水魚，無論是生滾粥或打邊爐，都要徹底煮熟才可吃。他續說，40日內有近80人感染，屬小型爆發，細菌致病性、患者身體狀況或環境因素，都可能是爆發原因，由於當局已在環境樣本找到融合基因排序，估計與環境污染有較大關係，必須再調查。

醫學會傳染病顧問委員會聯席主席曾祈殷表示，短時間有多宗感染，不排除海鮮批發商源頭污染，分貨到街市魚檔時再傳開；亦可能是細菌變得「更惡」、傳播途徑更多。他提醒有免疫力問題或長期病患的人要特別小心。

### 街坊憂心

鄧小姐：會叫處理魚類的家人小心一點，在政府調查清楚之前，都會減少食用。

### 避無可避

張伯伯：擔心也沒辦法，會照常食用，唯希望自己幸運不感染啦，因為不可能分辨哪條魚有問題，哪條魚沒有，避無可避啊！

### 乙型鏈球菌 感染數字

2019至2021年8月(每月)	9宗至26宗
2021年9月	58宗
2021年10月(截至10月10日)	21宗

資料來源：衛生防護中心

## 楊屋道街市兩檔疑中招

### 現場直擊

涉及今次侵入性乙型鏈球菌群組爆發的荃灣楊屋道街市，大公報記者昨日現場直擊，不少市民仍然徒手揀魚，有淡水魚檔擔心生意受影響。有魚販及市民批評，衛生署無及時公布感染死亡個案，令市民蒙在鼓裏。現場消息稱，街市內有兩檔魚販疑是「中招」魚檔，但兩檔的檔販都否認。



◀楊屋道街市疑有兩魚檔中招，引致乙型鏈球菌群組式爆發。

場消息指，導致有人感染的魚檔極可能是其中兩間鮮魚檔。記者逐一查問，兩間魚檔員工都否認，又表示並不知情。

「唔攤起點知新唔新鮮？」不少市民買淡水魚時直接觸碰魚身，有市民說，拿起魚身才能看到魚的底部，檢查魚肉上的血是否新淋上去的，以確認是否新鮮。

市民謝小姐說，買時曾被淡水魚的魚鱗刺傷，認為政府應盡早公布有人感染死亡，「公布有人感染，同有人死，係差好遠嗎！如果我知道（有人死），就會減少買淡水魚。」她說會戴手套處理魚肉，徹底煮熟才吃。

大公報記者伍軒沛

## 刺傷即消毒沖洗 勿啣血療傷

### 勿信土法

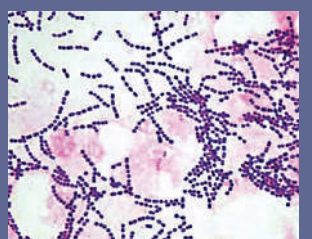
若果處理淡水魚時被魚鱗或魚骨刺傷，如何處理？大公報記者昨日走訪荃灣楊屋道街市，不少魚販有各自的土炮處理方法。淡水魚檔員工富哥說，「即刻啣啣血出來就無問題，唔使驚，我咁多年都係咁啣！」

另一檔的傑伯，方法更離奇，「用尿搽係傷口上面就得，可以消毒！」但專家提醒，包括乙型鏈球菌在內的多種細菌，都會透過傷口接觸

傳播，若處理不當，嚴重可致命。香港感染及傳染病醫學會副會長林緯遜指出，若遭魚鱗刺傷，馬上擠出傷口的血，理論上可減少帶細菌的污水進入血液，但並非絕對有用，最好即時用乾淨水沖洗、消毒，並覆蓋好傷口。若傷口較大或較深，或需找醫護協助清洗。他提醒，致病細菌無處不在，若有傷口發炎等炎症徵狀，甚至發燒、周身酸痛等，應及早求醫，因為受感染後病情可以快速惡化，嚴重可致命。

### 乙型鏈球菌

學名 Group B Streptococcus



感染途徑 身體各部分，包括血液、肺部、骨頭和關節等

引發疾病 敗血症、腦膜炎、化膿性關節炎或膿腫/蜂窩組織炎等問題

嚴重可致死

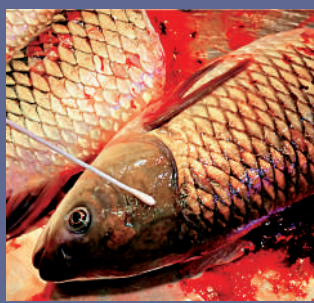
### 感染途徑

#### 接觸傳播

- 常見寄存在人類腸道、泌尿和生殖系統
- 受感染孕婦在妊娠後期有可能將病菌傳給嬰兒
- 接觸未經烹煮的淡水魚或海產時，經皮膚表面的傷口感染

#### 進食傳播

- 食用生或未煮熟的淡水魚



◀衛生防護中心人員到街市採集淡水魚樣本化驗。

### 預防感染貼士

- 避免進食未經烹煮的淡水魚或海產
- 處理海產時使用手套，避免傷口接觸
- 到訪濕貨街市時避免皮膚接觸污水，保持手部清潔
- 若處理淡水魚時受傷，要消毒及覆蓋好傷口
- 需要時找醫護人員處理傷口

資料來源：衛生防護中心、感染及傳染病科專科醫生林緯遜

明日隨報附送  
《教育佳》  
第36期



報料熱線 9729 8297  
newstakung@takungpao.com.hk



今天本港天氣預測  
間中有陽光  
20°C-28°C

督印：大公報（香港）有限公司 地址：香港仔灣海旁道7號興偉中心3樓 www.takungpao.com  
電話總機：28738288 採訪部：28738288 傳真：28345104 電郵：tkpgw@takungpao.com  
廣告部：37083888 傳真：28381171 發行中心：28739889 傳真：28733764 承印：三友印務有限公司  
地址：香港仔灣海旁道7號興偉中心2-3樓