



在餐牌上就高風險食物 向消費者作出食用忠告

業界諮詢論壇
二零一九年十一月二十九日

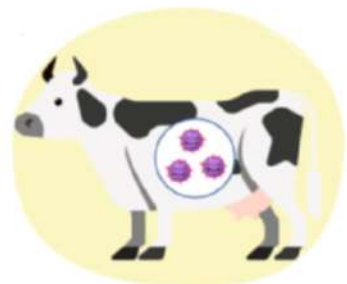
業界指引

- 適用於食物業處所、食肆及食品零售商
- 有助業界告知消費者所供應的即食食物含有生或未煮熟的食材／配料，消費者須注意因此而增加的食用風險



抗菌素耐藥性和食物安全

- 「超級細菌」- 已產生抗菌素耐藥性的微生物(如細菌)
- 具有抑制多種抗菌素(如抗生素)的能力
- 從「農場到餐桌」的整個過程，食物都有可能受「超級細菌」污染



生或未煮熟的食物 屬高風險

- **沒有經過熱處理或熱處理不足**，未能徹底消除食物中的微生物，包括「超級細菌」
- 這些「超級細菌」不論是否有致病性，都有可能把抗藥性基因轉移到人體內的其他細菌，日後我們使用抗生素治病時，藥效便可能受影響



應用「食物安全五要點」以應付抗菌素耐藥性問題



- 食物安全五要點主要是由世衛制定。
- 食物安全五要點分別是：

1 精明選擇



選擇新鮮衛生的食材

2 保持清潔



保持雙手及用具清潔

3 生熟分開



分開生熟食物

4 煮熟食物



徹底煮熟食物

5 安全溫度

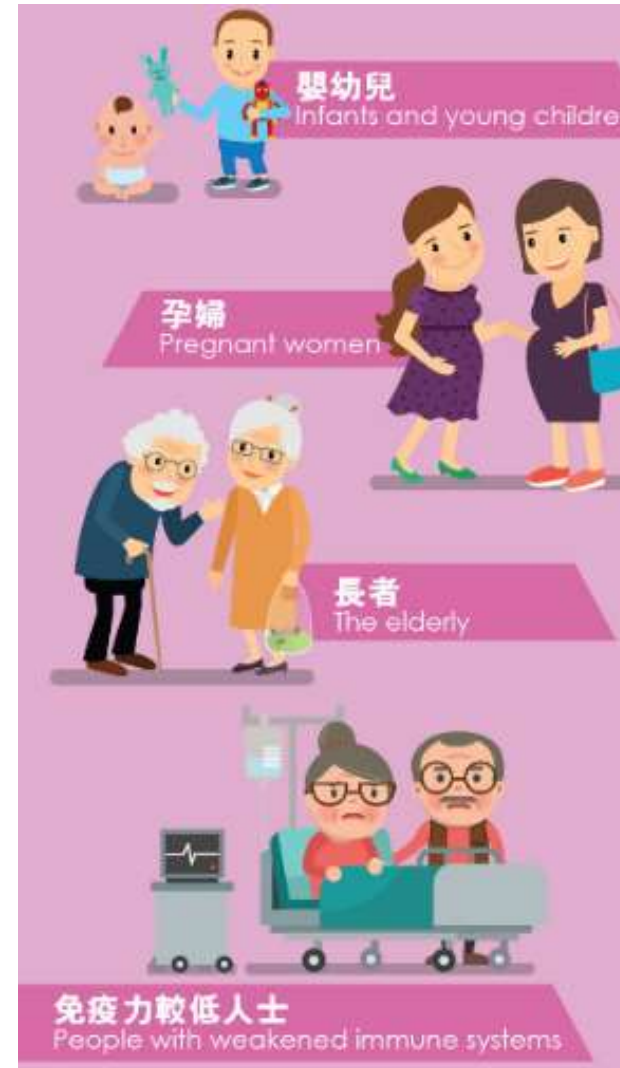


把食物存放於安全溫度

這些要點是基於科學證據而訂出，對預防食源性疾病極為有效，不論致病菌是耐藥性與否。

高危人士應避免食用生的和未煮熟的食物

- 孕婦
- 嬰幼兒
- 長者
- 免疫力弱的人士
 - 糖尿病
 - 肝病或腎病等慢性病患者
 - 愛滋病病毒感染者
 - 接受器官移植的病人
 - 接受化療或放射治療的人



向消費者作出食用忠告

- 在餐牌上就此等食物給予消費者食用忠告或提示
- 忠告字句應清楚易讀，並展示於餐牌的顯眼位置
- 也可在菜單展示板、小冊子、招牌、食品標籤及/或紙牌上作出食用忠告



食用忠告示例：

食用生或未煮熟的食物，可增加患上食源性疾病的風險，尤其是孕婦、嬰幼兒、長者和免疫力弱人士。

向消費者作出食用忠告

- 國外某些國家就部分或全部高風險食物在餐牌上作出食用忠告，例如美國、英國：



消費者對食用忠告的看法

- 2019年九月舉行消費者聯繫小組聚焦小組討論會
- 討論會目的是了解成員對「**抗菌素耐藥性與食物安全的意見**」包括「在餐牌上就高風險食物向消費者作出食用忠告」的看法
- 討論結果將有助日後政府制定有關減少食物中抗菌素耐藥性的相關政策



消費者對食用忠告的看法

綜合意見

- 消費者**表示平時未必會留意到**餐牌上哪些是有生或未徹底煮熟的食物
- 餐牌標示高風險食物有助對市民**作出知情及較合適的選擇**
- 餐牌標示的文字和圖像宜**清楚簡單**



適用食品

供生吃或未煮熟的魚類

(如壽司、刺身、煙熏三文魚)



所有其他供生吃或未煮熟的水產

(如蠔、螯蚶、扇貝、蟹、蝦、海螺、墨魚)

供生吃或未煮熟的蛋

(蛋白和蛋黃並非凝固，如太陽蛋、炒滑蛋、半熟蛋或奄列)



以生蛋製成的沙律醬和蛋黃醬

以生蛋製作的甜點

(例如布甸、慕斯、意大利芝士蛋糕)

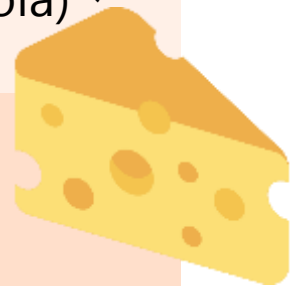


以生乳製成的軟芝士

(如菲達芝士(Feta)、布利芝士(Brie)、金文拔芝士(Camembert)和藍紋芝士(如丹麥藍芝士(Danish blue)、古岡左拉芝士(Gorgonzola)、洛克福芝士(Roquefort))

供生吃的即食蔬菜

(例如預先包裝的沙律菜、種子芽)



生的或未煮熟的肉類

(例如牛肉他他、生牛肉薄片、粥內生的或未煮熟的碎牛肉、豬肝等)

生的或未煮熟而可安全食用的食物

- 經特別處理後可生吃或非全熟食用的食物
 - 以巴士德消毒處理的蛋製成的太陽蛋
 - 以巴士德消毒處理的奶製成的軟芝士
 - 熱熏三文魚
- 業界可無須向消費者作出食用忠告
- 但仍應就此等食物取得相關證明文件/認可標籤，以確保食用安全

餐牌忠告示例 (1)

例 1：說明食物中含有生或未煮熟的食材，並作出食用忠告。

餐牌

甜品

意大利芝士蛋糕(含生蛋)*

芒果布甸(含生蛋)*

朱古力布朗尼蛋糕

(1) 標示

(2) 在餐牌下方展示忠告字句

*注意：食用生或未煮熟的食物，可增加患上食源性疾病的風險，尤其是孕婦、嬰幼兒、長者和免疫力弱人士。

餐牌忠告示例 (2)

例2：以星號(*)標示生或未煮熟的食物，並作出食用忠告。

餐牌

海鮮

三文魚刺身*

開邊生蠔*

炸蝦

(1) 標示

(2) 在餐牌下方展示忠告字句

*注意：這是生或未煮熟的食物。食用生或未煮熟的食物，可增加患上食源性疾病的風險，尤其是孕婦、嬰幼兒、長者和免疫力弱人士。

餐牌忠告示例 (3)

例3：食物的生熟程度由消費者自訂，在適用的情況下，業界應作出食用忠告。

餐牌

牛扒 (可選擇生熟程度)*

(1) 標示

西冷

牛柳

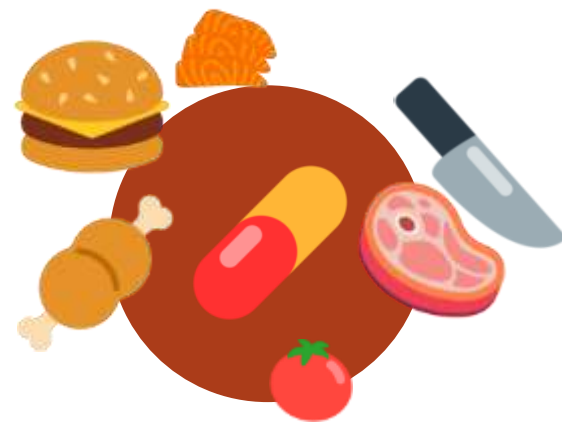
漢堡扒

(2) 在餐牌下方展示忠告字句

*注意：食用生或未煮熟的食物，可增加患上食源性疾病的風險，尤其是孕婦、嬰幼兒、長者和免疫力弱人士。

總結

- 抗菌素耐藥性是**食物安全**議題
- 食物可以是耐藥細菌的傳播媒介，**從農場到餐桌**都有機會受耐藥性細菌污染
- **食物業界**是應對抗菌素耐藥性問題的持分者，在有關針對抗菌素耐藥性的食物安全工作上有很大進步空間
- **食物業界**可以
 - 嚴格執行世衛制定的「**食物安全五要點**」，有效預防食源性疾病，包括耐藥細菌
 - 在餐牌上就此等食物給予食用忠告或提示，提醒消費者（特別是**高危人士**）生的或未煮熟的食物所潛在食物安全風險





謝謝



歡迎索取