



本期內容

食物安全通訊

第 90 期
2022 年 9 月 號
食物安全中心出版
為香港食物安全把關

專題特寫

烹製蛋及蛋製品—安全第一

專題特寫

烹製蛋及蛋製品—安全第一

食安仔教室

家裏停電時如何確保食物安全？

出街食飯

在餐牌上就高風險食物(生蠔)向消費者作出食用忠告的問卷調查

營養大對決 + 今日食營啲

- 植物奶小百科
- 生煎瘦肉藕餅

中心動向

1. 食安中心聯同地區康健中心推廣食物安全日2022
2. 食安中心全新廣播車投入服務
3. 食安中心公布熟蔬菜存放後亞硝酸鹽含量變化調查結果

問問食安小隊

點心鈉含量報告新鮮出爐

食安小測試

食安仔忙甚麼？

一位肉類切割員的分享

編輯委員會

主管 (風險傳達)
3 名科學主任
總監 (風險傳達)
衛生總督察 (食物安全推廣)
高級衛生督察 (食物安全推廣)
5 名衛生督察 (食物安全推廣)

進食生或未經煮熟的蛋，有可能感染沙門氏菌，構成嚴重的健康風險，甚至危及生命，高危人士所受的威脅更大。在2017年8月至2020年8月間，衛生防護中心轉介了328宗與食肆有關的沙門氏菌食物中毒個案，涉及995名患者。為協助食物業預防蛋及蛋製品的沙門氏菌食物中毒個案，食物安全中心(食安中心)已發布指引，就烹製蛋類食品提供實用的食物安全建議。本文會率先簡介指引的內容。



1. 雙手、用具及工作地方清洗不當，衛生欠佳
1. Improper washing and sanitation of hands, utensils and working areas



2. 製作混合蛋漿並置於室溫待用
2. Pooling eggs and leaving them at room temperature for later use



3. 採用未經巴士德消毒的蛋製作生的蛋類菜式
3. Using non-pasteurised eggs for raw egg dishes



4. 蛋未有徹底煮熟(例如蛋黃仍未凝固)
4. Inadequate cooking of eggs (e.g. the yolk is still runny)



5. 熱存不當(例如使用攝氏60度以下的溫水隔水熱存煮熟的蛋)
5. Improper hot holding (e.g. using a warm water bath lower than 60°C to keep cooked eggs)



6. 冷存不當(例如把三文治存放在冷度不足的雪櫃)
6. Improper cold storage (e.g. keeping sandwiches in a refrigerator that is not cold enough)

食物業處所常見用以烹製蛋類菜式的高風險做法

蛋的選擇

要確保食物安全，首先要選擇安全的原材料。食物業應向可靠的供應商採購清潔、沒有裂紋且沒有蛋液漏出的蛋。如要以略煮或未經烹煮的蛋製作菜式(例如炒滑蛋或意大利芝士蛋糕)，應選用經巴士德消毒的蛋、蛋製品或蛋粉。巴士德消毒法採用低熱殺死病原體，並使引致食物腐壞的酶失去活性。

在一些國家，有農場採取了減低沙門氏菌污染風險的措施，生產獲認證的有殼蛋。雖然聲稱可供生吃，但據報海外曾驗出這些蛋含有沙門氏菌，偶有造成食源性疾病事故。因此，假如製作菜式時不需要把蛋徹底煮熟，採用經巴士德消毒的蛋或蛋製品仍然是較為安全的。

貯存和處理生蛋

有殼蛋應貯存在陰涼乾爽的地方，最好放入雪櫃，並應按照先入先出的原則使用。生蛋如處理不當，可造成交叉污染，導致食物中毒。在處理蛋類之前和之後，均應徹底洗淨雙手。每次處理蛋及蛋製品前，必須清潔和消毒所有用具及其他食物接觸面，例如打蛋器、碗及工作枱。有殼蛋是不用清洗的，否則蛋殼上的細菌很容易透過蛋殼上的小孔進入蛋內。把蛋黃與蛋白分開時，最好使用清潔的分蛋器，不應使用蛋殼，因為蛋殼表面可能沾有沙門氏菌。



製作混合蛋漿以供烹製蛋類菜式風險較高

混合蛋漿是指把若干隻蛋打開後置於容器中混合而成的蛋漿，用於製作多客蛋類菜式，或用於多種食物配方。製作混合蛋漿是食肆用以節省時間和控制分量的常見做法。然而，如果有一隻或以上的蛋受感染，混合後便會使容器中全部蛋漿受到污染。以這些蛋漿烹製的蛋類菜式如未有徹底煮熟，可能導致食物中毒。受污染的混合蛋漿亦可成為食肆中沙門氏菌的來源，污染其他用具或食物。

食肆應待消費者點菜後才把蛋打開，即點即製蛋類菜式。如使用混合蛋漿，備用的蛋漿應以有蓋容器盛載，並貯存在雪櫃內，使用時只取出所需分量。混合蛋漿應即日用完，不要添加新蛋。混合蛋漿含有細菌的風險較高，因此應徹底煮熟，不宜用於製作生吃或不熟透的菜式。

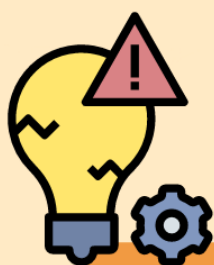


蛋要徹底煮熟並存放於安全溫度

要消滅有害細菌，最佳方法是把蛋徹底煮熟至中心溫度達攝氏75度，或直至蛋黃凝固。另外，蛋類菜式貯存溫度不當，是本地食物中毒個案的常見成因。如非即製即食，炒滑蛋等熱食應經常保持於攝氏60度以上，而三文治及甜品等冷食則應保持於攝氏4度或以下。

以上建議不僅適用於食物業，在家也同樣適用，有助減少食物中毒的風險。





家裏停電時如何確保食物安全？

長時間停電在現今香港已不常見，但礙於惡劣天氣或設備故障等不可預見的因素，停電事故仍有可能突然發生。電力中斷可能為時數分鐘至數小時，雪櫃無法製冷，不少食物便會迅速變壞。雖然停電會造成不便，更有可能令雪櫃及冰格的食物變壞，但大家不必恐慌，只要參考下文的貼士，便可在等待電力恢復時確保食物安全。



停電期間不要打開雪櫃及冰格

雪櫃內的食物必須貯存於攝氏4度或以下，而冰格內的食品則必須貯存於攝氏零下18度或以下，才能抑制可引致食源性疾病的有害細菌及其他微生物生長。一旦停電，最好不要打開雪櫃及冰格，盡量維持適當的貯存溫度，以免細菌在攝氏4度至60度的危險溫度範圍內迅速滋長。

海外食物主管當局(例如美國食物及藥物管理局、澳洲新西蘭食品標準管理局)普遍的共識是，如果雪櫃及冰格的門保持關閉，雪櫃可安全保存食物2至4小時；全滿的冰格可保存48小時；而半滿的冰格則可保存24小時。因此，知道何時開始停電，便可計算出雪櫃及冰格斷電的時間有多久，從而判斷哪些食物可供安全食用，哪些不可以。



電力恢復後遵從「4小時／2小時原則」



在電力恢復後，應檢查易壞食物的溫度，並計算食物可能置於安全溫度範圍以外的時間。任何有潛在風險的食物，例如肉類、海產、蛋類、奶類、乳製品、切開的水果及熟食，如果置於攝氏4度至60度的時間少於2小時，應立即冷藏或使用；如果超過2小時但少於4小時，應立即使用；如果超過4小時，則應棄掉。



切勿以試吃來判斷食物是否可供安全食用，因為食物的味道或氣味未必會變壞。如果不肯定易壞的食物是否安全，應直接丟掉。另一方面，可在室溫下貯存的食物較不易壞，若存放在雪櫃或冰格內，即使停電也未必需要丟棄。在停電時通常保存得較好的食物包括高酸性食品(例如芥末、番茄醬、果醬、醃菜)、某些加工食品(例如花生醬、牛油、麵包)及大部分乾製食品。



未雨綢繆 做好應急準備



在平常日子，應確保雪櫃的溫度為攝氏4度或以下，而冰格則為攝氏零下18度或以下。最好在雪櫃及冰格內放置專用的溫度計。冰格內應常備一些冰塊及冰墊，使冰格保持常滿，有助維持溫度，也可以在有需要把食物轉移到其他地方(例如親友的雪櫃)時用來保持食物冷凍。



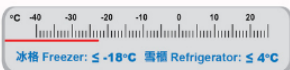
丟棄食物雖然浪費金錢，但若感染食源性疾病，可能會導致健康嚴重受損，甚至死亡，絕對得不償失。如果懷疑食物變壞，便應丟掉，不宜冒險進食，幼兒、長者及免疫力弱人士尤須小心謹慎。此外，在緊急情況下仍須遵守食物安全五要點，以保護自己及身邊的人，防範食源性疾病。



停電之前、期間及之後的食物安全 Food Safety Before, During and After a Power Cut



停電之前
做好應急準備
Before
Prepare for emergencies



- 在雪櫃及冰格內放置專用的溫度計
Keep appliance thermometers in your refrigerator and freezer.



- 冰格內應常備一些冰塊及冰墊
Always keep some ice cubes and gel packs in your freezer.



停電期間
不要打開雪櫃及冰格
During
Keep refrigerators and freezers closed



4 小時
在雪櫃內
in a Refrigerator



48 小時
在全滿冰格內
in a FULL Freezer



停電之後
停電超過4小時，應丟掉雪櫃內容易腐壞的食物
After
Throw out perishable food in your refrigerator after 4 hours without power

食物置於 Food held at $4^{\circ}\text{C} - 60^{\circ}\text{C}$	立即冷藏 以供備用 For refrigeration to use later	立即使用及進食 For immediate use and consumption
<2 小時 hours	✓	✓
2-4 小時 hours	✗	✓
>4 小時 hours	✗	✗

- 丟掉任何出現異常氣味、顏色或質感的食物
Throw out any food with an unusual odor, colour, or texture.
- 切勿以試吃來判斷食物是否可供安全食用。如有懷疑，把食物丟掉
Never taste food to determine if it is safe to eat. When in doubt, throw it out.





出街食飯



在餐牌上 就高風險食物 (生蠔) 向消費者作出 食用忠告的 問卷調查

(日期：2022年6月15至28日)

講起生或者未煮熟嘅食物，你可能會即刻諗到生蠔。

生或者未煮熟嘅食物熱處理不足，消滅唔到當中嘅微生物，食咗落肚有可能會食物中毒嘍！呢類高風險食物仲可能會有「超級細菌」，雖然食咗唔一定會病，但「超級細菌」可能會將抗藥性基因轉移到人體內嘅其他細菌，影響日後抗生素嘅藥效。高危人士(孕婦、嬰幼兒、長者、免疫力較弱人士)更應多加留意，避免進食呢類高風險食物！

為咗令消費者知道邊款食物係生或者未煮熟，業界可以按食安中心嘅指引，喺餐牌上作出標示，提醒消費者。除咗餐牌，菜單展示板、指示牌、食品標籤等都可以加入食用忠告。



食安中心喺6月就相關業界指引進行問卷調查，了解本地食肆响餐牌上就生蠔呢種高風險食物向消費者作出食用忠告嘅普及程度，從而加強食物安全指引，促使業界幫助消費者降低風險。呢次研究及訪問嘅內容及所得數據只會用作內部參考及研究用途，一切內容絕對保密，亦唔會披露任何參加問卷調查嘅食肆名稱及資料。

食物安全中心
在餐牌上就高風險食物(生蠔)向消費者作出食用忠告的問卷調查
Survey on Providing Consumer Advice on Menu Regarding High-risk Food (Raw Oyster)
The Centre for Food Safety

請填寫處所資料 Details of your food premises:

食物處所名稱 Name of food premises:	非常同意/strongly agree	同意/agree	唔同意/disagree	非常不同意/strongly disagree
食物處所牌照號碼 Food premises licence no: _____				
電郵地址 Email address: _____				
1. 你同意生食生蠔有食物中毒的風險嗎? Do you agree that consuming oysters raw poses a risk of food poisoning?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 你同意高危人士(包括孕婦、嬰幼兒、長者及免疫力弱人士)應避免食生蠔嗎? Do you agree that susceptible population (including pregnant women, infants, young children, the elderly and people with weakened immune systems) should avoid eating raw oysters?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 你同意餐館有責任提醒高危人士(包括孕婦、嬰幼兒、長者及免疫力弱人士)避免食生蠔有潛在風險嗎? Do you agree that restaurant has the responsibility to remind susceptible population (including pregnant women, infants, young children, the elderly and people with weakened immune systems) of the potential risks of eating raw oysters?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 請問貴食物處所現時有冇在餐牌上就高風險食物(生蠔)向消費者作出食用忠告，例如以下的忠告? Does your food premises provide any consumer advice regarding high-risk food (raw oyster) on your menu, such as the following example?	有/Yes (問卷結束 - End of questionnaire)	沒有/No (請回答第5題 Please answer Question 5)		
5. 你願意將高風險食物的食用忠告標示或印在餐牌上嗎? Are you willing to add the high-risk food advisory statement on your menu?	願意/Yes	不願意/No		

注意：食用生蠔未煮熟的食物，可增加患上食源性疾病的風險，孕婦、嬰幼兒、長者和免疫力弱人士要多加留意。 Note: Consuming raw or undercooked foods may increase the risk of foodborne illness, especially for pregnant women, infants, young children, the elderly and people with weakened immunity.

謝謝你的寶貴時間 -
Thank you for your time.





秒懂植物奶

生產過程

選購注意

飲用注意

原材料

- 豆類 (例如：黃豆)
- 穀物類 (例如：燕麥)
- 堅果類 (例如：杏仁)
- 種子類 (例如：芝麻)
- 擬穀類 (例如：藜麥)

豆奶 燕麥奶 杏仁奶 芝麻奶 藜麥奶

植物奶小百科

植物奶與牛奶同樣含有豐富的營養素，適合細菌生長，不利貯存期間的品質及安全。熱處理可以延長植物奶的保質期，更可賦予理想的味。與牛奶一樣，經巴士德消毒的植物奶必須冷存，而經消毒法處理的產品則可在環境溫度下貯存。消費者應注意，在打開包裝後，植物奶產品的保質期及貯存方法會受影響：開封後應盡快飲用或存放在雪櫃，並按照生產商的指示貯存。

與牛奶相比，植物奶的成分組合有很大差異。以未添加營養素的豆奶為例，鈣含量是牛奶的十分之一。因此，若以植物奶代替牛奶並作為膳食中鈣質的主要來源，應細閱植物奶產品營養標籤上的鈣含量。此外，植物奶的游離糖及脂肪含量不一，視乎天然存在及添加的分量而定。植物奶通常添加了游離糖(來源包括蔗汁及楓糖漿等)及油脂，以提升味道及口感。如

採取嚴格的全素飲食，應以添加了維他命B12的植物奶或穀類作為牛奶的替代品，因為沒有任何源自植物的食材可以作為安全可靠的維他命B12來源。最後，由於一般認為植物來源的蛋白質在品質上不及肉類和牛奶，素食者宜食用各種堅果、種子、豆類及豆製品，以保持營養均衡。值得注意的是，兒童需要充足的蛋白質及能量，才可正常發育。如果成長中的兒童以植物奶作為日常飲食的一部分，便需要其他食物來代替牛奶所提供的蛋白質及能量。

有些人可能因為乳糖不耐症或對牛奶蛋白質過敏而選擇植物奶。不過，一些植物奶可能含有不存在於牛奶中的致敏物，例如大豆、穀類及堅果，或會導致高危人士出現嚴重反應。在購買時，消費者應細閱食物標籤上的致敏物資料，避免攝入致敏的配料。



選購注意事項

- 細閱包裝上的配料表，食物過敏症患者應避開食物致敏原
- 參考營養標籤，比較不同產品的營養素含量，按個人需要作選擇
- 兒童及孕婦如考慮以植物奶代替牛奶，應先徵詢專業意見

飲用注意事項

- 按包裝指示貯存植物奶。經巴士德消毒的植物奶必須放入雪櫃，而經消毒法處理的產品可適當地在室溫貯存
- 一旦開封，應該盡快飲完，或放入雪櫃



今日食營啲



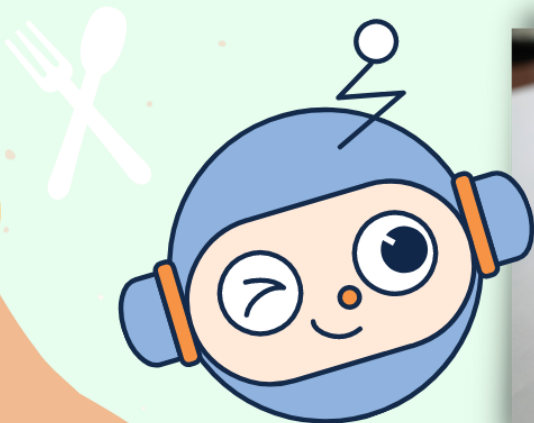
生煎瘦肉藕餅

生煎瘦肉藕餅

即使減少外出用餐，留在家中再悶都要對生活有要求！不如今晚就試煮「生煎瘦肉藕餅」這款精緻菜式，為生活增添趣味。這個食譜除了少鹽少糖少油，更特別選用瘦肉，比較健康之餘肉味更濃，口感更好！

有興趣的讀者可瀏覽衛生署的「星級有營食肆」網站

(https://restaurant.eatsmart.gov.hk/b5/content.aspx?content_id=1254)，一齊製作這款家常三少之選啦！



1

食安中心聯同地區康健中心 推廣食物安全日2022



本年度食物安全日2022的全年活動已於2022年6月7日開始。為提醒食物業界及大眾，良好手部衛生是減低病毒在食物鏈傳播的不二法門，食安中心將聯同地區康健中心，舉辦健康講座和訓練活動，以及於全港各地區康健中心播放教育影片，加強大眾有關處理食物時注意手部衛生的意識及概念。

有關保持手部衛生的宣傳單張及小冊子將陸續發送到各地區康健中心，以供市民取閱。

2

食安中心全新 廣播車投入服務

食安中心的全新廣播車現已投入服務，車身上有漫畫介紹食物安全與衛生資料。車內設有大型電視屏幕，供參觀者觀賞中心製作的短片，加深對食物安全五要點的認識。

廣播車採用生動活潑的設計風格，以深入淺出方式推廣食物安全五要點，當中包括：

- 精明選擇－選擇安全的原材料；
- 保持清潔－保持雙手與用具清潔；
- 生熟分開－生和熟的食物要分開處理；
- 煮熟食物－徹底煮熟食物，確保食物的中心溫度最少達攝氏75度；以及
- 安全溫度－如非即時食用，熱食要保持在攝氏60度以上，凍食則在攝氏4度以下。

市民如在街上見到食安中心的廣播車，不妨觀賞一下車上播放的有關食物安全的生動短片。廣播車附有中心網站的二維碼，歡迎市民以智能手機掃碼，以便即時收到中心發布的最新活動消息／食物警報／致敏物警報。





3

食安中心公布熟蔬菜存放後 亞硝酸鹽含量變化調查結果



食安中心於2022年6月24日舉行新聞發報會，由於疫情關係，中心首次利用網上視訊會議形式舉行，以減少聚集及社交接觸。在發報會上，首席醫生(風險評估及傳達)張勇仁醫生公布蔬菜經煮熟(熟菜)及存放後，其亞硝酸鹽含量變化的調查結果。資料顯示，熟菜樣本在雪櫃裏存放一晚後，並沒有驗出亞硝酸鹽。



坊間有說法指熟菜存放在雪櫃一晚(俗稱隔夜菜)後，亞硝酸鹽含量會迅速增加。食安中心從零售點收集五種常見蔬菜(莧菜、白菜、菜心、唐生菜和翠玉瓜)的樣本進行研究，並在烹煮前後檢測其亞硝酸鹽含量。結果顯示，熟菜在雪櫃裏存放一晚後，亞硝酸鹽含量未有增加；而存放三天後，亞硝酸鹽含量仍然很低。存放溫度是影響熟菜中亚硝酸鹽含量升幅的主要因素，冷藏溫度會令細菌變得不活躍，延遲亞硝酸鹽的形成。

新鮮蔬菜從土壤吸收硝酸鹽以製造生長所需的蛋白質。環境中的細菌可將熟菜內的硝酸鹽轉化為亞硝酸鹽。亞硝酸鹽會降低血液攜帶氧氣的能力，亦可能在體內產生導致動物患癌的亞硝胺。然而，現有科學數據未能證明從飲食中攝入硝酸鹽和亞硝酸鹽與人類患癌有關。世界衛生組織建議每天食用五份蔬果，以促進健康並降低非傳染病的風險。蔬菜含有抗氧化物、植物化學物質、維生素、礦物質、膳食纖維和植物性蛋白質。這些化合物可發揮協同效應，預防或延緩一些非傳染病。



即使有害細菌在冷藏溫度下不能生長，一些腐敗細菌仍然能夠繁殖，令食物變質。市民應留意以下建議，確保剩菜(包括熟菜)的食用安全：

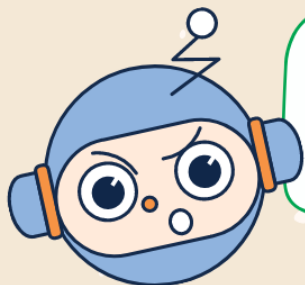
- 只準備適量食物，以減少剩菜量；
- 剩菜應在烹煮後兩小時內放進雪櫃貯存，並盡快食用；
- 食用前，剩菜應徹底翻熱至中心溫度達攝氏75度，不應重複翻熱；以及
- 如剩菜置於室溫超過四小時，便不應食用。



點心 鈉 含量 報告

新鮮 出 爐

(附實用減鈉貼士)



食安仔：茶樓咁多款點心，你估吓邊樣最多鈉(鹽)？點樣食先可以吸「鈉」少啲？食安中心嘅點心鈉含量研究報告新鮮出爐，快啲睇吓答案啦！



食安中心喺超過50間嘅酒樓同埋點心店，收集咗12款點心及4款醬料樣本，檢測佢哋嘅鈉含量。結果顯示：

- 個別蝦肉燒賣及鮮蝦春卷樣本屬「高鈉」水平(即每100克食物含超過600毫克鈉)
- 個別腸粉樣本符合「低鈉」標準(即每100克食物含不超過120毫克鈉)
- 添加醬料，可以令點心嘅鈉含量增加達兩倍

點心平均鈉含量排行榜(按每100克食物計算)，由高至低，頭三位分別係：

1. 蝦肉燒賣(590毫克)
2. 鮮蝦春卷(480毫克)
3. 牛肉球(440毫克)



#食安小隊：我哋已經為各位準備咗享用點心嘅減鈉貼士：

- 留意個別點心種類嘅鈉含量較高，小心選擇，保持均衡及多元化嘅飲食
- 要求食肆職員將點心與醬料分開送上
- 試咗味至決定係咪需要點醬料；如有需要，只點少量醬料
- 買包裝嘅點心時，參閱營養標籤，揀選鈉含量較低嘅產品

想深入了解報告內容，請即去以下網址睇睇：



食安妹妹：同以往嘅研究比較，部分點心樣本嘅鈉含量有下降趨勢，顯示業界有空間去調低點心嘅鈉含量。業界可以參考食安中心嘅指引，透過改良點心嘅製作過程及轉換配料等等，為消費者提供更多健康嘅選擇。





1

以下哪種是處理蛋或蛋製品的正確方法：

- A. 貯存前用清水徹底清洗蛋殼
- B. 把蛋徹底煮熟至中心溫度達攝氏75度，或直至蛋黃凝固
- C. 將以蛋作配料的三文治及甜品存放在室溫中



2

以下哪項不是停電期間處理雪櫃內食物的正確方法：

- A. 立即打開雪櫃及冰格
- B. 留意什麼時候開始停電
- C. 停電4小時後不要以試吃來判斷食物是否可安全食用



3

以下哪一類人士應避免進食生或未煮熟食物？

- A. 嬰兒
- B. 孕婦
- C. 免疫力弱人士
- D. 以上皆是



食安仔忙甚麼？

一位肉類切割員 的分享



朱師奶： 嘍，你咪係食安界AhOn，真人好有型同靚仔呀！
食安界AhOn： Hello，你嚟買豬肉呀？
朱師奶： 唔知道…可唔可以同你影相呢？
食安界AhOn： 想影相？可以呀，不過影之前聽我講吓家居處理生肉嘅食安貼士先。



何時洗手？

- 外出買餸後
- 處理生肉前後
- 配戴手套前後
- 如廁後
- 進食前

如手上有傷口

應蓋上防水膠布及配戴手套才處理生肉

- 首先，處理食物最緊要保持雙手清潔，無論係：
- 出街買完餸之後；
 - 處理生肉前後；
 - 戴手套前同除手套後；
 - 去完洗手間；或
 - 食嘢之前，都一定要用清水同梘液洗乾淨對手，仲要記得搓手至少20秒嘍！

如果手上有傷口，就要用防水膠布妥善覆蓋傷口，戴埋保護手套先好處理生肉，預防感染豬型鏈球菌或乙型鏈球菌等病菌！

處理生熟食材嘅時候，亦要分開用唔同嘅刀同砧板等廚具，避免交叉污染，知道嗎？最後，就梗係要煮熟晒啲肉先放入口啦！好，望鏡頭，Yeah！

使用不同用具分開處理生熟食物

生

熟

肉類必須徹底煮熟才食用

朱師奶： 😊😊😊

訂閱此刊物

本刊物的網上版本上載至食安中心網頁 (www.cfs.gov.hk)，歡迎登入瀏覽。如欲索取《食物安全通訊》的印刷本，請前往食安中心的傳達資源小組，或來電2381 6096 查詢。

參觀傳達資源小組展覽室

食安中心的傳達資源小組展覽室位於港鐵南昌站C出口附近，設有展覽廳、公眾及業界的資料廊，配有視聽設備，供市民和業界直接了解香港的食物安全資訊，免費入場，歡迎參觀。

(展覽室或會因應2019冠狀病毒病的社交距離措施而暫停對外開放，有關最新的到訪安排，可瀏覽網頁www.cfs.gov.hk。)

地址：九龍欽州街西87號食物環境衛生署南昌辦事處暨車房4樓401室

查詢電話：2381 6096

電郵地址：rc@feh.gov.hk

開放時間：星期一至五：上午8時45分至下午1時；

下午2時至5時30分

星期六、日及公眾假期休息

