

「消費者聯繫小組」通訊

~ 參觀活動及討論會議 ~

(一) 「消費者聯繫小組」在4月25日晚在食物安全中心(中心)的傳達資源小組舉行本屆第二次的討論會，題為 – “明智選擇：如何精明選購食物”，以瞭解成員在選購食物時的習慣。當日的討論要點如下：

光顧食店及選擇食物時的考慮因素：成員在選擇食物及食物店鋪時，會考慮的因素包括：價錢、食物品質、新鮮程度、產品真偽及是否時令食品。成員亦會留意店鋪的衛生情況，如外觀是否整潔及衛生、員工/侍應的操守及衛生情況等。在選購食物時會留意商鋪的信譽，並根據個人經驗判斷食物是否新鮮。

處理有問題食物的方法：假如選購了有問題的食物，成員會拿回供應商更換、即時丟棄、通知製造商等。但若只是懷疑店鋪出售有問題的食物，成員一般都不會採取任何行動。

選購食物時考慮個人健康狀況：絕大部份成員都認同選購食物時，須考慮個人健康狀況，並參照醫生的建議。不過，只有極少數的成員有聽說過李斯特菌及知悉李斯特菌對孕婦構成的健康風險。

(二) 第三次「消費者聯繫小組」會議亦已在7月18日晚上在中心的傳達資源小組舉行。會議目的是收集成員對中心設立Facebook專頁的看法。要點如下：

成員使用社交網站的習慣：大部份成員經常使用 Facebook，每日使用最少 10-20 分鐘。不過，成員表示從未瀏覽過政府部門的 Facebook 專頁，原因是不知道有關專頁的存在，認為政府宣傳不足。

對中心設立 Facebook 專頁的意見：大部份成員有興趣瀏覽中心的 Facebook 專頁，並認為食物

警報、有關營養及熱門話題的資訊最重要。成員又希望專頁應多放圖片、減少文字及以中文為主。如內容太多，可把文章分開數天上載。對中心 **Facebook** 專頁的期望：成員期望專頁可提高市民有關食物安全的知識並增加市民參與中心活動的意欲。至於定期更新內容方面，有成員提議約一星期上載一篇新文章。

(三) 「消費者聯繫小組」在9月27日參觀李錦記國際控股有限公司位於大埔工業邨的廠房，讓成員瞭解醬料的生產過程。在參觀前，我們亦趁機舉行第四次「消費者聯繫小組」會議，探討成員對“食物安全「誠」諾新動向：減少食物中的脂肪、鹽和糖”的意見，要點如下：

成員外出用膳的習慣：全部參與的成員都有外出用膳的習慣，原因包括與親友相聚及放工後沒時間自行煮食。部分成員表示間中會在同一食肆進食早餐及午餐。

外出用膳時選擇少油、少鹽和少糖的食物：大部分成員間中或經常選擇較少油、少鹽和少糖的菜式(包括預先包裝的飲品)。不選擇的原因包括價錢貴、份量細、想食原本味道及認為這些都只是噱頭並不是真的較健康。有成員表示對食肆要求少油、少鹽和少糖的效果並不理想，因為落單時記錄或溝通有問題、侍應未能同時處理多項對菜式的要求(如同時要求少鹽及無咁燻)、侍應並不理會等。此外，部份成員覺得少油、少鹽並不易量化，不可從表面看到。

對中心推廣減少食物中的油、鹽和糖的意見：大部分成員贊成中心推行此計劃，並認為須加強廚師的教育及透過網站(如 OpenRice)推廣。不過，部份成員強烈反對取去食肆的餐桌上的鹽瓶和其他調味料，認為是剝削消費者的權利、加重侍應的工作量並趕走客人。成員提議在鹽瓶及醬料瓶加上句語勸人少用。

~ 食物安全日 2013 – 識揀識食 ~

中心在6月22日舉辦了「食物安全日2013」，以「識揀識食」為主題，推廣良好的購買食物習慣，確保食物安全。另外，中心亦在同日為「安心美食·美食天堂」攝影比賽舉行頒獎禮。得獎作品展示香港飲食以食物安全為先，同時追求多元化及優質，並引證香港在安心美食，美食天堂贏得的國際聲譽。相關活動詳情，請參閱以下網址 (http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_Food_Safety_Day_2013.html)。

~ 食物安全中心Facebook官方專頁 ~

食物安全中心 Facebook 官方專頁已經正式在 10 月 1 日登場!為進一步加強與市民的溝通，食物安全中心特別設立 Facebook 專頁，直接向公眾發放有關食物安全和健康的資訊。



<http://www.facebook.com/CentreforFoodSafety>