

「消費者聯繫小組」通訊

~活動及討論會議~

(一)「消費者聯繫小組」於2016年2月26日晚在食物安全中心(中心)的傳達資源小組舉行本屆第一次的專題討論會，題為“成員對食物安全資訊的看法”。當日的討論要點如下：

成員接收不同食物安全資訊的經驗：所有成員都曾經接收過各類不同的食物安全資訊，包括：健康養生（如有益健康的食物），食物回收、食物營養（如三低食物）和食物事故等資訊。另外，除了社交媒體外，部分成員亦從其他途徑，如論壇、研討會、電視，甚至朋友間交談獲得相關資訊。

成員慣常使用的社交媒體：絕大部分成員慣常使用 WhatsApp 及 Facebook；部分年輕成員使用 LINE；只有少數經常往返內地成員使用 WeChat。這些社交媒體亦是成員最主要接收和轉發食物安全資訊的渠道。

成員對食物安全資訊的意見：所有成員均認同社交媒體的食物安全資訊過於泛濫，亦難以辨別其真偽。大部分成員認為資訊的來源和準確性至為重要。部分成員認為資訊的表達形式亦非常重要（如多圖少字），如將資訊圖像化則更能吸引注意，亦更方便閱讀。大部分成員表示資訊發放的時間性亦非常重要，熱門議題會隨時間過去，市民的關注度和成效會減低。

成員接收到食物安全資訊後的意見及行動：大部分成員認為資訊可以幫助提高其食物安全意識或警戒性。只有少部分成員會將接收到的資訊轉發給親友，並會先覆查資訊的真確性。絕大部分

成員只會在確定來源和可信性後，才按資訊的建議去做。

成員對食物安全中心的 Food Safety App 的意見：只有少部分成員下載了 Food Safety App。有成員認為中心已有其他更方便的渠道發放資訊（如 Facebook 及網頁），Food Safety App 對一般市民的作用不大。不過，亦有部分成員支持並同意 Food Safety App 有助鼓勵轉發食物安全資訊，因食物安全中心確保了資訊的真實性。會員亦建議中心改變其被動的形象，不應只在有突發事件時才進行調查及行動。

(二) 第二次「消費者聯繫小組」會議亦已在2016年7月15日及22日晚上在中心的傳達資源小組舉行。會議目的是了解成員對處理蔬果的慣常做法及意見。要點如下：

成員處理蔬菜的慣常做法：成員普遍會摘除枯黃及破爛的部分，先沖洗，再浸洗蔬菜。浸洗時間由5分鐘至2小時不等，普遍少於30分鐘。有成員會在水中加入鹽、醋、梳打粉、洗米水等浸洗蔬菜，而只有少部分成員有用洗菜專用的清潔劑。

成員處理水果的慣常做法：大部分成員會用清水洗水果表面，少部分成員會在水中加入鹽、醋。

成員認為處理蔬果的目的：成員普遍希望這些方法可洗走農藥、污垢泥塵、病菌及昆蟲。大部分成員表示這些處理方法都是家傳方法，從小已習慣。

成員對現行建議的意見：部分成員覺得浸洗蔬菜

「消費者聯繫小組」通訊

一小時太長，亦擔心蔬菜會吸收水中的農藥。有成員不同意以進食不同種類蔬菜來避免過量吸收某些污染物(包括農藥)，認為重點該是吸收不同的營養。大部分成員對中心現行建議處理水果的方法沒有特別意見，因為其習慣與中心現行建議相類似。

成員對新建議的意見:大部分成員覺得新建議應保留浸洗蔬菜。成員雖然理解市售蔬菜的農藥水平安全，不過仍然希望盡量去除農藥，農藥殘留越低越好。絕大部分成員不太接受當有證據顯示有食物中毒個案因病毒污染的急凍莓果而引起時，先將急凍莓果加熱一分鐘。成員認為應建議停止食用急凍莓果。

成員對中心宣傳處理蔬菜及水果物的途徑的意見:成員覺得現有宣傳物品的設計合適，能帶出中心建議的洗菜方法。有成員提議可透過不同渠道推廣宣傳，如在街市推廣。

~「食物安全日 2016」~

「食物安全日 2016」已於 6 月 13 日（星期四）假藝術與科技教育中心舉行。「食物安全日」是食物安全中心的年度重點活動，目的是加強政府、食物業界和市民三方的合作。今年的活動以「全城減鹽減糖 -- 健康煮意從小起」為主題，向公眾及業界推廣減少食物中鹽和糖的好處，並提供一些簡單實用的方法，讓市民能在日常生活中貫徹少鹽少糖的飲食習慣。



同場並舉行「小營廚減鹽減糖好煮意比賽」。比賽由中心與教育局及降低食物中鹽和糖委員會合辦，中華廚藝學院和家庭與學校合作事宜委員會協辦，是「全城減鹽減糖」的宣傳活動之一，目的是推廣及發掘在煮食時少用鹽糖的實用小主意。活動詳情及比賽結果已上載於專頁：

http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_Food_Safety_Day_2016.html