



# 食物安全通訊

## 第 96 期

2024 年 3 月 號  
食物安全中心出版  
為香港食物安全把關

### 專題特寫



## 燒味與食物安全

### 本期內容

#### 專題特寫

燒味與食物安全

#### 食安仔教室

1. 在惡劣天氣及極端情況下確保食物安全
2. 進食野芋引致的食物中毒

#### 出街食飯

炒滑蛋的食物安全風險

#### 營養大對決 + 今日食營啲

- 朱古力檢測報告點睇
- 木耳杞子雜菜湯

#### 中心動向

1. 食安中心舉辦傳媒簡報會公布預先和非預先包裝食物中的工業生產反式脂肪酸含量風險評估研究結果
2. 食安中心舉行大亞灣應變計劃講座
3. 為中文大學學士課程學生舉辦的簡介會
4. 食安中心舉辦「食物安全研討會2023」
5. 第八十三次業界諮詢論壇
6. 食安中心參與第57屆工展會宣揚食物安全信息

#### 問問食安仔

梳乎厘班戟與沙門氏菌

#### 食安小測試

#### 食安仔忙甚麼？

最菇毒的事

#### 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)

二零二三年六月，食物安全中心（食安中心）調查連串涉及進食燒味的食物中毒個案。患者出現腹痛、腹瀉和嘔吐等腸胃不適症狀。涉事食物為燒味菜式，而引致食物中毒的病原體懷疑是沙門氏菌。處理燒味的相關廚房被發現有衛生和食物處理欠佳的問題，包括過早配製燒味、長時間存放在危險溫度範圍、烹煮溫度不足和與生的食物交叉污染。

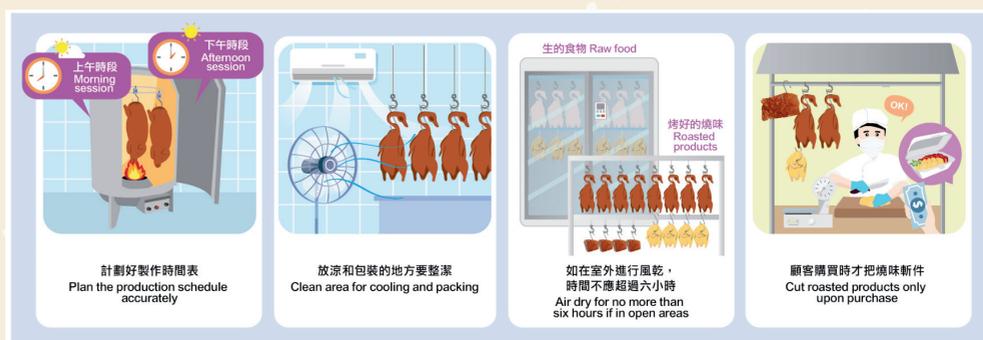


圖1：妥善製作和出售燒味的例子

## 燒味中常見的病原體



過去發生的燒味食物中毒個案與沙門氏菌和金黃葡萄球菌有關。沙門氏菌會在吃進體內6至72小時後引致腸胃不適，症狀包括噁心、嘔吐、腹部絞痛、腹瀉、發燒和頭痛等。雖然健康人士的感染症狀通常會自行消退，但對高危人士來說則有可能致命。沙門氏菌存在於受污染的水、泥土、食物接觸面和手部，以及動物和人類的腸道中，主要通過糞口途徑和受污染的水傳播。屠宰的過程也有可能污染肉類。

金黃葡萄球菌則常見於人類的毛髮、皮膚、鼻腔、喉嚨和傷口。金黃葡萄球菌通過食物處理人員雙手接觸污染食物，尤其是在烹煮完成後。若在烹煮後斬件加上長時間在室溫下貯存，金黃葡萄球菌便可倍增，並產生耐熱的毒素。



## 產生抗菌素耐藥性的細菌

產生抗菌素耐藥性的細菌不一定是病原體，也可以是在人體內與人類共生的細菌，若不注重食物和手部衛生，便與環境中的其他生物或與人類共生的細菌無異，同樣可污染食物。雖然感染產生抗菌素耐藥性的細菌可以毫無病徵，但微生物仍能通過基因突變或微生物之間的基因轉移而自動產生耐藥性。“食物安全五要點”所提供的食源性疾病預防方法，同樣能有效減低感染產生抗菌素耐藥性細菌的風險。



## 應對燒味的食物安全問題

儘管徹底煮熟食物能輕易消滅病原體，部分常見的不當做法可引致燒味受污染。



1. 風乾過程不衛生，即環境不潔或風乾時間過長可導致燒味受污染；
2. 在烹煮後及接著包括展示、斬件和運送的處理工序中對燒味保護不周引致的污染；
3. 設備不潔及個人衛生欠佳；
4. 受生或半生不熟的食物交叉污染；
5. 過量製作以致已烹煮的燒味展示時間過長。



## 製作燒味的食物安全措施

### 製作

預先計劃精準的製作過程，以免過量製作及延長已烹煮的燒味在室溫下存放的時間。每天分兩個或以上的烤製時段，以配合午市和晚市高峰期的需求，從而減少存放的時間。放入攝氏4度或以下的雪櫃或置於流動自來水下解凍肉類。切勿把肉類置於室溫下解凍。

### 製作後的處理工序

劃定一處潔淨和遠離生的食物的地方，專門用作放置冷卻和包裝已烹煮的燒味，並使用專用的工具防止交叉污染。保持該處清潔。車輛在運送燒味前，不應用以運送生的食物或化學品。把燒味蓋好，同時預留足夠空間，以免水分積聚。

### 展示和出售

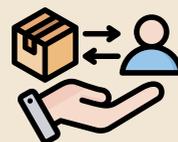
精準地計劃製作過程，以減少展示時間。燒味應放在防蟲和防塵的展示櫃內陳列，櫃內不可放置生的食物。不應堆疊燒味。如在室溫下陳列燒味，應遵從“2小時／4小時原則”。烤好的燒味應在顧客購買時才斬件。烤好（尤其是已預先包裝）的燒味若需存放在危險溫度範圍內，最好在斬件後兩小時內售出。

## 注意事項

1. 沙門氏菌和金黃葡萄球菌等病原體自然寄生在多種動物體內，因此可存在於肉類和肉類製品中；
2. 徹底煮熟食物能消滅多種病原體和產生抗菌素耐藥性的細菌；
3. 正確計劃、製作和處理燒味，並保持個人及環境衛生，能預防微生物污染。

## 給市民的建議

市民購買燒味時，應光顧清潔衛生的持牌店鋪。正確存放燒味，並盡快食用。



# 在惡劣天氣及極端情況下確保食物安全

香港經常會遭遇熱帶氣旋和風暴潮帶來的惡劣天氣和極端情況，特別是在夏季，可引致水浸和停電。市民或會囤積食物以應對這些緊急狀況的同時，水浸和停電可能令食物置於不當的貯存環境中，引致食物變壞和受到污染。本文將討論預備貯存食物的策略，並會闡述面對水浸及停電時保障食物安全的步驟。

## 明智地計劃並貯存適量食物

部分人或會考慮在惡劣天氣及極端情況來襲前購買並貯存多於所需的食物。食物必須適當貯存以防變壞，較可取的做法是只買所需的分量。購買前，預備一份菜式及食材清單，並預留足夠的貯存空間。不要購買到期日快到或已過的食物。

購買後，食物應按照貯存指示存放，例如放入攝氏4度或以下的雪櫃冷凍或冷藏於攝氏-18度或以下。熟食和易腐壞的食物如鮮肉和家禽、水產及奶類須在2小時內放進雪櫃。生的食物應與即食食物或熟食分開存放在有蓋或密封的容器內，以防止生與熟的食物接觸。不要貯存過多食物於雪櫃內，以保持冷空氣流通暢順。可在室溫貯存的食物應存放在陰涼位置。

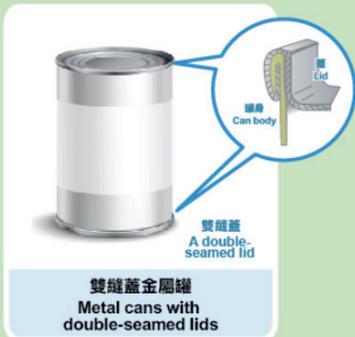


## 水浸後挽救食物－安全嗎？

所有因為停電而未能妥為冷凍或冷藏的易腐壞食物均應丟棄。水浸期間，食物可能會被洪水淹浸。洪水可能帶有致病菌，能污染食物。因此，重要的是切勿進食任何曾被洪水淹浸但並非以防水容器包裝的食物。所有非預先包裝的食物，以及不屬防水包裝的食物如果被洪水浸過，都應棄掉。只有商業生產的雙縫蓋金屬罐及殺菌軟袋才屬防水包裝的食物，經徹底清洗、消毒和加上標籤後可以挽救。任何有不尋常的氣味、顏色或質感的食物均應丟棄。



### 可以挽救的食物包裝種類 Eligible for food salvage



### 不可以挽救的食物包裝種類 Not eligible for food salvage



圖1：可以挽救和不可以挽救的食物例子

## 水浸後如何清洗和消毒用具？

可能接觸食物的容器和餐具若以防水材料製造，在徹底清洗和消毒後可再次使用，包括金屬平底鍋和瓷碟，可以肥皂和水清洗，然後沖洗。已清潔的用具應放在清潔的水中煮沸或以1:99的稀釋家用漂白水浸泡15分鐘消毒，然後風乾。如砧板等木製及膠製用具被洪水浸過，便無法安全清潔，應將之棄掉。





## 停電期間保持食物安全



大部分雪櫃和冰格均沒有後備電源，在電力中斷後便會停止冷空氣循環，有可能令食物置於不安全的溫度。停電前在雪櫃內備有冰墊、冰塊及乾冰，有助在安全溫度貯存食物較長時間。在雪櫃內放置溫度計顯示溫度，能有助事後判斷存放的食物是否仍可安全食用。如沒有溫度計，我們仍可計算斷電的時間來協助我們判斷所存放的食物是否仍然安全。保持雪櫃及冰格的門關閉能維持低溫。若門沒有打開，冷凍櫃可安全保存食物2至4小時；半滿和全滿的冰格則可分別保存24小時和48小時。

在電力恢復後，應立即查看雪櫃和冰格的溫度，並檢查容易腐壞的食物如鮮肉和家禽有否置於攝氏4度至60度的危險溫度範圍。對於存放在危險溫度範圍的高危食物，應遵從2小時/4小時原則。部分冷藏食物或仍有冰晶，可以再安全冷藏或烹煮，然而，即使雪糕感覺像冷藏下般冰冷，仍然應該丟棄。切勿以試吃來判斷食物是否可供安全食用，因為即使食物已經變壞，也未必會有不正常的味道或氣味。



### 惡劣天氣前 Before Adverse Weather



購買所需的分量，避免貯存過多食物  
Purchase the quantity needed and avoid overstocking



冰格 Freezer -18°C  
雪櫃 Refrigerator 4°C

按照指示貯存食物  
Store food properly according to instructions

### 水浸後 After Flooding



使用前徹底清洗和消毒以防水物料製造的用具  
Clean and sanitise utensils made of waterproof materials thoroughly before use



分辨可以挽救的食物並加以正確挽救  
Identify food items eligible to recovery and salvage them properly

### 停電後 After Electric Outage



查看貯存溫度並紀錄時間  
Check the storage temperature and mark the duration of time

食物置於 Food held at 4°C - 60°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	✗	✗

遵從2小時/4小時原則處理易腐壞食物  
Follow the 2-hour / 4-hour rule to handle the perishable food

圖2：惡劣天氣和極端情況前、水浸後和停電後的食物安全提示

在惡劣天氣和極端情況下確保食物安全是至關重要的。除了預備食物庫存外，業界和市民應做好應對水浸和停電的準備。食物業經營者應確保食物適宜供人食用，並棄置變壞的食物。市民應小心分辨可以挽救的食物，並在食用前加以正確挽救。



## 進食野芋引致的食物中毒

二零二三年八月，一名病人在進食野芋後出現氣喘、口部麻痺及口腔灼熱等病徵，懷疑草酸鈣針晶體中毒，在本地醫院接受治療。

芋頭是一種受歡迎的食物配料。然而，野芋可能含有針狀的草酸鈣針晶體。清洗或烹煮均不能清除這些針晶體，在咀嚼過程中針晶體可從植物細胞脫落，刺穿口腔和咽喉內的敏感組織，即時引發刺激症狀。包括疼痛及腫脹等迅速出現的症狀通常會限制中毒者進一步進食以至對身體的影響。其他形狀的草酸鈣引起刺激的可能性則較低。

切勿採食野芋等野生植物，以免中毒。市民應向可靠的供應商購買蔬菜。





## 炒滑蛋的食物安全風險



七月發生了一宗與進食炒滑蛋菜式有關的懷疑食物中毒個案。調查發現，製作有關菜式時，存放在室溫下混合攪拌而成的蛋液未經煮熟。混合蛋漿常用於製作炒滑蛋，而在製作混合蛋漿的過程中，受污染的蛋會使容器中全部蛋漿都受到污染。為保持理想的質感，蛋類或不會徹底煮熟。進食熱處理不足的受污染蛋類可引致食物中毒。

為減低感染食源性致病菌的風險，蛋類製品應徹底煮熟。為保持所需質感而不會徹底煮熟的菜式，應選用經巴士德消毒的雞類、蛋類製品或蛋粉配製。混合蛋漿應即日用完，若不會立即使用，應貯存在雪櫃內，也不要添加新蛋。如非即時食用，炒滑蛋菜式應保持於適當貯存溫度註1。高危人士應避免進食高風險食物，包括生或未經煮熟的蛋。

想了解更多，請瀏覽以下網頁：  
[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf\\_156\\_01.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_156_01.html)





## 朱古力檢測報告點睇



朱古力係唔少人過時過節送禮嘅熱門選擇。有機構喺市面抽取咗29款預先包裝朱古力樣本（包括黑朱古力同牛奶朱古力）進行食用安全同營養素含量嘅檢測。

### 食安有話兒：



- 食物中嘅污染物可能嚟自天然途徑、環境污染或者喺食物加工過程中產生。
- 就該機構報告驗出嘅污染物含量，食安中心嘅風險評估顯示，所有朱古力樣本喺正常食用情況下唔會影響健康同符合本港法例要求。
- 而就該機構轉介嘅10個有關營養標籤嘅個案，食安中心發現1個產品涉嫌違反相關標籤規例，並提出檢控同採取跟進行動。除咗4個產品已經無喺市場出售之外，食安中心已經就相關產品進行檢測，3個產品結果合格，其餘結果待定。
- 食安中心由2020年至今年年中，一共抽取咗約500個朱古力樣本進行化學（包括金屬雜質同營養成分等）同微生物檢測，5個樣本營養素含量不符，其餘樣本都通過檢測。

### 食安提示：

- 朱古力嘅脂肪同糖分含量一般較高，唔適宜過量食用。市民應該閱讀營養標籤，揀脂肪同糖含量較低嘅產品。



食譜推介：木耳杞子雜菜湯



## 今日食營啲

### 木耳杞子雜菜湯



- 煲湯是否夠味，材料和水的比例非常重要，再加上選用適當材料，只需少許鹽便可帶出豐富的味道。
- 若煲湯不懂掌握落鹽的分量，不妨參考今次推介食譜，木耳杞子雜菜湯，一人分量，含約327毫克鈉。

\*注意：飲湯時要留意飲用分量，過量飲用容易攝取過多鹽分，影響健康！

如有興趣想了解更多，不妨參考衛生署「有營食肆」網頁：  
[https://restaurant.eatsmart.gov.hk/b5/content.aspx?content\\_id=755](https://restaurant.eatsmart.gov.hk/b5/content.aspx?content_id=755)





## 中心動向

# 1

## 食安中心舉辦傳媒簡報會公布預先和非預先包裝食物中的工業生產反式脂肪酸含量風險評估研究結果



傳媒簡報會由化驗師（風險評估）施均樂博士（圖左）、顧問醫生（社會醫學）（風險評估及傳達）張勇仁醫生（圖中）和高級化驗師（風險評估）洪志達先生（圖右）主持。

食安中心於2023年1月9日公布一項有關預先和非預先包裝食物中的工業生產反式脂肪酸含量風險評估研究報告結果。中心從五個食物類別（即油脂、人造牛油及塗抹醬、預先包裝食品、即食食品和本地特色食品）中收集了149個樣本，分析當中的工業生產反式脂肪酸含量。研究結果顯示，149個樣本中的143個樣本都符合世界衛生組織（世衛）指引水平，每100克總脂肪含不超過兩克工業生產反式脂肪酸；有六個樣本含超過世衛指引水平的每100克總脂肪兩克工業生產反式脂肪酸。

有關研究報告的詳情，可瀏覽以下網址或掃描旁邊的二維碼。

<https://shorturl.at/uMWZ8>



# 2

## 食安中心舉行大亞灣應變計劃講座



食安中心在2023年1月23日聯同各相關政府部門（包括衛生署、機電工程署及食物環境衛生署）定期舉辦一年一度的大亞灣應變計劃講座。講座當日，各部門代表逐一講解其部門的相關工作範圍，包括核電生產、輻射監察、攝取輻射途徑、食物進口監測、污染物及廢物管理、輻射器材及防護裝備監測等，讓同事獲得應變計劃的最新資訊。





# 3 為中文大學學士課程學生舉辦的簡介會

一如既往，食安中心於12月4日，為香港中文大學醫學院社區健康理學士及公共衛生理學學士課程的學生舉辦了一個簡介會，介紹食物環境衛生署在香港食物安全監察及管制方面的工作，讓同學對食安中心的工作有初步的了解，以便協助他們謀劃職業方向，在專業上尋求專業發展。



# 4 食安中心舉辦「食物安全研討會2023」



食安中心在2023年12月7日舉辦了「食物安全研討會2023」，旨在讓政府與食物業界人士有機會就本港當前的主要食物安全議題交換資訊和意見，同時亦鼓勵食物業界精益求精，攜手保障本港的食物安全。

是次研討會在香港科學園的高錕會議中心舉行。包含了四個環節，分別是專家分享、管制措施及系統的執行、食物規例及指引及製作安全又健康的食物等等。研討會分上午及下午進行，當中設有答問時段供出席的業界代表提問。



「食物安全研討會2023」食物安全專員 黃宏醫生主禮致詞

有關活動的詳情，請瀏覽網址：  
[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/whatsnew/whatsnew\\_act/Food\\_Safety\\_Seminar\\_for\\_Trade\\_2023.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/Food_Safety_Seminar_for_Trade_2023.html)





# 5 第八十三次業界諮詢論壇

食安中心在2023年12月20日舉辦了第八十三次業界諮詢論壇，議題包括處理即食食品的食物安全建議、預先和非預先包裝食物中的工業生產反式脂肪酸含量風險評估研究、粥的鈉含量風險評估研究、給食品貿易商進口日本食品的進一步建議及食物檢查證書及動物製食品衛生證書收費調整等與業界交流意見。有關活動的詳情，請瀏覽網址：<https://shorturl.at/cmQ79>

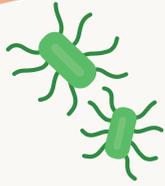


# 6 食安中心參與第57屆工展會 宣揚食物安全信息



工展會是本港一年一度的大型戶外展銷嘉年華，第57屆工展會於2023年12月下旬在維多利亞公園舉行。一如以往，食安中心亦有參與今屆工展會，藉此向公眾宣揚食物安全信息。食安中心於2024年1月3日及4日一連兩日在工展會設置攤位，派發食物安全宣傳單張、小冊子和紀念品，以推廣食物安全。攤位吸引了大批市民參觀，十分熱鬧。



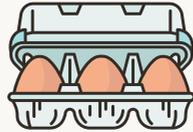


# 梳乎厘班戟與沙門氏菌



本年八月中，食物安全中心（食安中心）就多宗與進食來自一家本地餐廳的梳乎厘班戟有關的懷疑食物中毒個案進行調查。調查結果顯示，涉及的病原體可能是沙門氏菌。調查時亦發現，製作梳乎厘班戟的過程有不當的情況，即混合蛋漿的貯存溫度不當、沒有妥為監控烘焙溫度，以及在配製過程中使用未經巴士德消毒的有殼蛋。

## 進食未經煮熟蛋類菜式 存有的風險



## 善用經巴士德消毒的蛋製品

雞蛋可在其形成過程中受到沙門氏菌污染，若蛋類貯存不當，更會助長其繁殖。沙門氏菌能在未經煮熟的食物中存活，構成很高的食物安全風險，因為熱處理不足，未能徹底消滅病原體，進食後或會引致食物中毒。除沙門氏菌外，未經煮熟的蛋類菜式也可能含有已產生抗菌素耐藥性的細菌。

選擇安全的蛋配料是確保食物安全最重要的一步，建議使用經巴士德消毒的有殼蛋和蛋漿，因為巴士德消毒過程把蛋類加熱至特定溫度並保持一段時間，以防止變壞，延長保質期。巴士德消毒可減低食源性疾病的風險，特別是在配製無需徹底煮熟以達到理想質感的蛋類菜式時。最近發生與蛋製品有關的食物中毒個案清楚說明，使用未經巴士德消毒的有殼蛋配製此等蛋類菜式的風險。備用的經巴士德消毒蛋製品應以密封的容器貯存在雪櫃內，使用時只取出所需分量。經巴士德消毒的蛋製品應即日用完，不應將新舊配製的蛋製品混合使用。



## 如何安全地貯存蛋配料和 配製梳乎厘班戟？



食安中心的現場調查發現，涉事餐廳貯存以生蛋製成的混合蛋漿的溫度高於攝氏10度，屬於危險溫度範圍內（即攝氏4至60度）。食物存放在危險溫度範圍內，容易迅速滋生各種細菌。已開封的蛋粉應貯存在密封容器中，並置於陰涼乾燥的地方。雪櫃應設有顯示溫度的裝置，時刻檢查並每天記錄溫度最少兩次。如發現溫度偏差多於攝氏1度，應盡快安排檢查跟進。此外，按照先入先出的原則使用蛋配料，對保持蛋類菜式安全尤為重要。雪櫃內未使用的蛋製品應以有蓋容器分開貯存，預防交叉污染。

梳乎厘班戟的烘焙溫度缺乏妥善監控，可解釋為何在本個案中沙門氏菌等有害致病菌能夠存活。要預防食物中毒，應把蛋類菜式徹底煮熟至中心溫度達攝氏75度或以上或至蛋製品完全凝固。已煮熟的蛋製品在室溫下存放得太久也是食物中毒的常見原因。因此，熱食應存放於攝氏60度以上，凍食應存放於攝氏4度或以下，並預先計劃，以免過早烹製食物。

## 注意事項



- 未經煮熟蛋類菜式或含有沙門氏菌等致病菌和抗菌素耐藥性菌株，進食後可分別引致食物中毒和抗菌素耐藥性傳播。
- 妥善貯存蛋配料，並烘焙蛋類菜式至熟透。
- 使用經巴士德消毒的蛋配料去製作無需徹底煮熟的蛋類菜式，並遵從良好衛生規範。

## 給市民的建議

- 從可靠的店鋪購買蛋製品並立即食用。
- 高危人士，例如孕婦、嬰幼兒、長者及免疫力較低人士應避免進食生或未經煮熟的菜式。



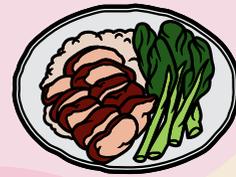
## 食安小測試



# 1

以下那一個做法會引致燒味受污染？

- a) 風乾過程不衛生，即環境不潔或風乾時間過長
- b) 在烹煮後及接著包括展示、斬件和運送的處理工序中對燒味保護不周
- c) 受生或半生不熟的食物交叉污染
- d) 過量製作以致已烹煮的味展示時間過長
- e) 上述所有都可以引致燒味受污染



# 2

食物存放在下列那一種包裝內可以在受水浸後挽救？

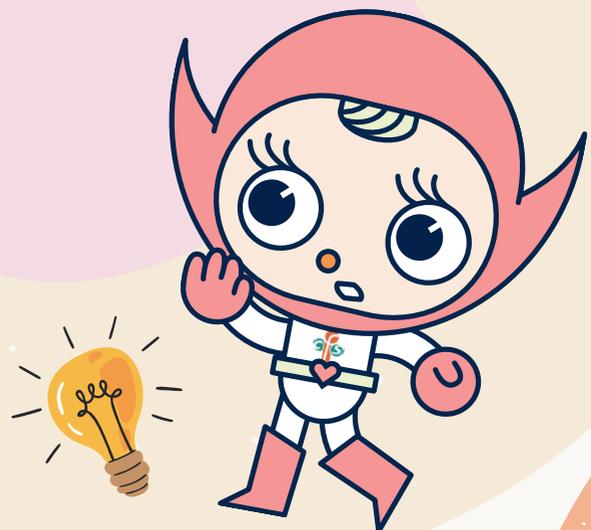
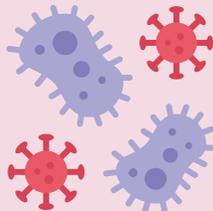
- a) 非預先包裝的食物
- b) 不屬防水包裝的食物
- c) 並非以防水容器包裝的食物
- d) 商業生產的雙縫蓋金屬罐



# 3

雞蛋可在其形成過程中受到什麼病原體所污染？

- a) 札幌病毒
- b) 雪卡毒素
- c) 沙門氏菌
- d) 諾如病毒



3.c  
2.d  
1.e  
燒味

## 食安仔忙甚麼？

唉，之前都講過好多次話「路邊野菇不要採」㗎喇～佢咁咁鬼毒，真係唔好制呀！



# 最毒的事



## 行山勿亂採

好多人會趁住重陽假期去登高，但有少數行山人士會忍唔住手採摘沿途嘅植物嚟食，例如野生嘅菇類或者芋頭，搞到中晒毒，情況嚴重仲會對身體器官造成永久傷害，甚至會致命！

## 有毒冇毒分不清

你哋實係以為顏色越鮮艷嘅植物就越毒啦？原來有毒植物係冇樣睇，有時連啲專家都話好難分辨㗎！如果唔想升仙，就記住登高時乜都唔好亂拈，乜都唔好亂食，落山後向可靠嘅店鋪買先係最安全！

## 食安仔話你知：

野生菇類可能含有唔同種類嘅有毒物質，例如毒傘肽、毒蕈鹼、腸胃毒素，食咗可以引致肚痛、嘔吐、抽搐，甚至死亡；而野生芋頭就可能含有草酸鈣針晶體，食完可能令人舌頭麻痺同嘴唇腫脹。

更多有毒植物資訊在此：



## 有關此刊物

本刊物的網上版本已上載至食安中心網頁(www.cfs.gov.hk)，歡迎登入瀏覽。  
如有查詢，請致電 2381 6096 與食安中心傳達資源小組聯絡。

## 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，以供市民和業界直接了解香港的食品安全資訊，免費入場，歡迎參觀。(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@fehd.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

