

本期內容

專題特寫
家裏停電時，如何確保食物安全？

食安仔教室

1. 食物業處所的良好衛生守則
2. 时刻保持雙手清潔和徹底煮熟事物
3. 培養肉
4. 生的淡水魚與乙型鏈球菌感染
5. 對抗食物鏈中的抗菌素耐藥性
6. 留意大麻二酚食品或含違禁成分

食肆現場

六人進食日式餐廳的生蠔後
懷疑食物中毒

安樂查飯／業界講座／食安指引

1. 「安樂查飯」計劃介紹
2. 食物安全日 2021 - 「生冷」食物查清楚 高危人士咪漏咗
3. 食安指引 - 預先包裝乾冬菇及蜜棗樣本違反食物標籤規例

中心動向

1. 第七屆「消費者聯繫小組」開始運作
2. 燒味食物安全講座
3. 《食物內有害物質規例》修訂條文行將生效
4. 食安中心參與工展會 2021

問問食安小隊

龍眼的啟示：皮唔食都要洗！

增值小測試

食安仔忙甚麼？

食安小劇場 - 食軟雪糕 ~ 雪糕 ~ 雪糕

編輯委員會

高級醫生 (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)



專題特寫

家裏停電時， 如何確保食物安全？

長時間停電，現今在香港已不常見，但基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，其間雪櫃無法製冷，不少食物會迅速變壞。雖然停電會造成不便，特別是雪櫃及冰格存放了很多容易腐壞的食物時，尤其不便，但我們不必恐慌。下文的提示，可讓我們在等待電力恢復期間，確保食物安全。

停電期間，不要打開雪櫃及冰格

沒有電力供應，雪櫃及冰格便不能以安全溫度貯存食物。雪櫃內的食物必須貯存於攝氏 4 度或以下，而冰格內的食物則須保持在攝氏零下 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，最佳的做法是不要打開雪櫃及冰格，這有助於延長維持適當貯存溫度的時間，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，是雪櫃及冰格的門如保持關閉，雪櫃內的食物可安全貯存 2 至 4 小時。至於冰格內的食物，冰格全滿的話，食物可安全存放 48 小時；如果半滿，則為 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」

電力恢復後，應檢查易壞食物的溫度，並計算食物可能在超出安全範圍溫度下置放有多久時間。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；如超過 2 小時，但少於 4 小時，則應立即使用；超過 4 小時的話，便應棄掉。

切勿以試吃方式判斷食物是否可安全食用，因為食物的味道或氣味不一定會變壞。易壞食物如不能肯定是否安全，應直接丟掉。此外，可在室溫下貯存的食物較不易變壞，這些食物如存放在雪櫃或冰格內，即使停電，也未必需要丟進垃圾桶。通常在停電時保存較好的食物，是高酸性食品 (例如芥末、番茄醬、果醬、醃菜)，以及某些加工食品 (例如花生醬、牛油、麵包) 和大部分乾製食品。



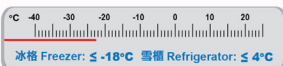
未雨綢繆，做好應急準備

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，這樣可使冰格保持常滿，有助維持溫度，可讓食物在轉移到其他地方（例如親友的雪櫃）時，仍保持冷凍。

丟棄食物雖然浪費金錢，但罹患食源性疾病，代價更大，因為食源性疾病可導致健康嚴重受損，甚至死亡。我們如果懷疑食物變壞，便不應冒險進食，這點對幼兒、長者及免疫力弱人士來說，尤其適用。小心為妙，方為上策。有懷疑的食物，應該丟掉。此外，在緊急情況下，我們仍須遵守「食物安全五要點」，以保護自己及身邊的人，防止感染食源性疾病。

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.

冰墊
Gel Pack

- 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
Hours
在雪櫃內
in a Refrigerator

24 小時
Hours
在半滿冰格內
in a HALF-FULL Freezer

48 小時
Hours
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.

圖：停電之前、期間及之後的食物安全



食物業處所的良好衛生守則

食物業處所如衛生欠佳，不僅網上評分受影響和聲譽受損，還可能導致食源性疾病爆發，危害消費者及帶來訴訟。本文將談論良好衛生守則，並說明這些守則如何有助食物業經營者確保食物安全，保障消費者的健康。

食物安全五要點

受污染或變壞的食物可導致食源性疾病。過去幾年，引致本地食肆及食物業發生食物中毒個案的病原體主要是細菌，而個案成因是食物未經徹底煮熟、交叉污染及貯存溫度不當。為預防食源性疾病，食物業經營者有必要採取有助確保食物保持良好衛生的方法來處理食物。在這方面，業界可遵循「食物安全五要點」：(1) 精明選擇（選擇安全的原材料）；(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）；以及(5) 安全溫度（在安全溫度下存放食物）。「食物安全五要點」是確保食物安全的基本指導原則。

良好衛生守則

在食品生產過程中任何階段，包括在農場時、在屠宰和加工時、在廚房烹製時，或在貯存和運送期間，食物都可能受到污染。食物業經營者需要了解與食品生產、運送、貯存及銷售相關的危害，包括微生物危害（例如細菌）、化學物危害（例如清潔劑）及物理危害（例如玻璃碎片），以及控制這些危害所需的措施。

保持良好衛生的目的，是為了防止食物出現污染危害，確保所供應的食物最終可安全食用。舉例來說，餐廳的食物業經營者要確保處所（特別是廚房、用具及接觸食物的設備）保持清潔，並採取防治蟲鼠措施和妥善處理廢物。食物處理人員應先洗手才處理食物，並穿著清潔的衣服，在工作時遵照「食物安全五要

點」；如感身體不適，便不應處理食物。要有效控制與業務有關的危害，良好衛生守則是基礎。對一些食物業處所（例如餐廳）來說，實施良好衛生守則，有助加強食物安全。

食品法典委員會指出，良好衛生守則是指為了確保食物安全和適宜食用，就食物鏈各個階段（從初級生產到處理製成品）所需的條件及措施而制定的守則。該委員會建議在下列八方面實施良好衛生守則：(1) 初級生產（例如種植及畜牧）；(2) 設施及設備的設計；(3) 培訓及能力；(4) 廠房保養、清潔和消毒，以及蟲鼠防治；(5) 個人衛生；(6) 運作控制；(7) 產品資訊及消費者資訊；以及(8) 運送。事實上，食品企業按其性質各有適用的具體指引及要求，其中一些是不同司法管轄區的法律規定或牌照條件。

若干食品企業，特別是食品加工廠或大型餐飲服務企業，因食品生產鏈較為複雜，建議採用更高級別的食物安全監控系統，例如「食物安全重點控制」（HACCP）系統，這系統是確定、評估和控制食品生產過程中（從採購、收貨、運送、貯存、配製、處理、烹煮到食用）各種危害的系統性科學方法。良好衛生守則是 HACCP 系統的前提計劃。實施良好衛生守則，便可避免大部分可能對食物造成污染的危害。

持續培訓是良好衛生守則的重要元素

此外，食物業經營者應注意，良好衛生守則不僅關乎清潔，還強調需要持續的培訓。從事食品相關工作的員工如缺乏足夠的衛生培訓及監督，會對食物安全及食物是否適宜食用構成潛在威脅。食物處理人員，無論是全職、兼職或臨時員工，均應按其從事的工作接受相應程度的食物衛生培訓。食物安全中心（食安中心）一向推廣良好衛生守則的重要性。我們歡迎食物業經營者及食物處理人員參加相關的食物安全講座，請瀏覽中心的網頁，了解更多詳情。

時刻保持雙手清潔和徹底煮熟食物

在防範 2019 冠狀病毒病透過進口冷凍食品傳入方面，食安中心已加強預防性的檢測措施，至今共抽取超過 14 000 件食物及其包裝樣本作病毒檢測，當中有進口魚類及其包裝樣本的檢測結果呈陽性。相關的魚檔已進行深層清潔和消毒，而魚檔所在的街市亦已徹底清潔。

新型冠狀病毒主要透過飛沫傳播。在日常生活中，透過食品包裝感染新型冠狀病毒的風險很低，而這種病毒也不能在食物或食品包裝上面繁殖。不過，與其他物件或表面一樣，食物或食品包裝也有可能受此病毒污染。然而，市民只要時刻保持個人、環境和食物衛生，確保雙手和用具清潔，並徹底煮熟食物，就無須過分擔心。

雙手受污染是促進間接接觸傳播的主要因素，傳染性病毒可經雙手從一個表面移至另一個表面，甚至進入人體。此外，頻密的接觸點（例如門柄、購物車把手、水龍頭）也容易傳播病毒。因此，我們應經常清潔雙手，在觸摸眼、鼻、口之前、購買食物回家後，以及處理和存放買回來的食品之後，更應洗手。此外，大家須謹記徹底煮熟食物，才可進食。



培養肉

培養肉是近來越來越受關注的話題。培養肉又稱實驗室培養肉、試管肉等，是以動物細胞培養技術生產的肉，擬用作傳統肉類食品的替代品。

培養肉的生產方法

生產培養肉，首先要從目標動物身上提取細胞，讓細胞於受控的環境下在培養基中增殖。過程中也可能使用稱為「支架」的支撐結構，讓這些細胞依附在支架上生長，以生產近似肌肉或其他動物部分的产品。

細胞培養至足夠數量後，便可以從培養基採集細胞物質。如以支架培養細胞，需把培養肉從支架上分離開來。如使用的支架可供食用，則培養肉可隨支架一同採集。採集得來的培養肉，將用於製造最終產品。

培養肉的安全評估

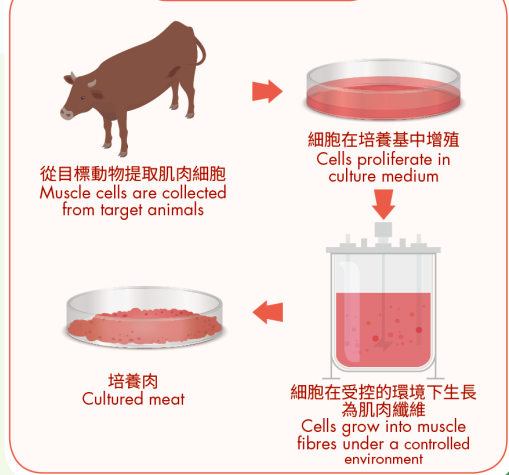
生產培養肉涉及動物細胞培養技術，而把培養肉用於食物製造方面，仍是相對較新的技術，與傳統的肉製品生產模式有顯著分別。因此，培養肉對消費者的潛在食物安全風險受到關注。

現時，中國內地、歐洲聯盟、澳洲、新西蘭、加拿大和新加坡等地區經過不同方面的考慮後，已對培養肉進行規管，並訂立評估準則，以在培養肉製品推出市場前進行食物安全評估。

在生產供人食用的培養肉時，開發商有責任確保產品可供人安全食用。對培養肉進行安全評估時，要求的資料一般包括生產程序、成分數據、致敏性，以及毒理和營養等方面的資料。培養肉的安全評估一般涵蓋以下範疇：

- **培養肉的特質**
 - 屬性和純度 (例如主要成分和所含雜質)
 - 結構
 - 物理和化學特性
- **生產程序**
 - 生產程序的詳細說明
 - 相關的資料，例如細胞系的來源和準備過程、所用的培養基和支架物料，以及生產過程中細胞培養物的純度和基因穩定性。
- **成分數據**
- **規格**
 - 主要的化學、物理和微生物參數
- **建議的用途及食用水平**
 - 目標羣組
 - 食用量
 - 不良物質的估計攝入量
 - 注意事項和使用限制
 - 其他國家／地區的使用情況 (如有)
- **毒物動力學資料**
 - 吸收、分布、代謝和排泄
- **營養資料**
- **毒理學資料**
 - 急性毒性
 - 慢性毒性
 - 致癌性
 - 基因毒性
 - 生殖和發育毒性
- **致敏性**
- **分析檢測方法**
- **其他國家／地區食物安全機構的安全評估報告 (如有) ; 以及**
- **其他安全性證明資料 (例如培養肉消化率檢測) 。**

培養肉 Cultured meat

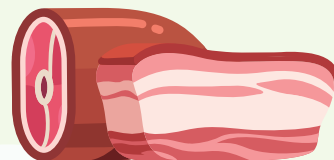


培養肉的生產過程
(例如由肌肉細胞培養而成)

本港情況

現時本港未有培養肉發售。現今培養肉的生產技術仍然費用高昂，開發商需要繼續進行研發，進一步降低成本，使大規模生產培養肉更符合經濟效益。

根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)，所有在香港出售的食物應合乎衛生和適宜供人食用。該條例適用於所有食物，包括培養肉在內。培養肉的開發商應確保培養肉產品可供人安全食用。



生的淡水魚與乙型鏈球菌感染

衛生防護中心最近通報，本港乙型鏈球菌感染個案較過去數年有所增加。乙型鏈球菌存在於許多動物中，包括哺乳類動物、兩棲類動物、爬蟲類動物、魚類，以及 20-40% 健康成年人的腸道中。大部分乙型鏈球菌感染個案的傳播途徑不明，但有報告指可透過母嬰傳播，亦與不當處理和食用受污染的淡水魚生，例如大頭魚、山斑魚等有關。高危人士若感染乙型鏈球菌，可致嚴重的侵入性疾病，包括敗血症、化膿性關節炎、腦膜炎及感染性心內膜炎。

本港已禁售淡水魚生超過 30 年。為保障食物安全，市民應保持良好的手部衛生，在處理未經烹煮的食物前要先包紮好手部傷口，分開生熟食物，並徹底煮熟食物才食用。



對抗食物鏈中的抗菌素耐藥性

「2021 年世界提高抗微生物藥物認識周」的主題是「提高認識，制止耐藥性」。高危人士，包括孕婦、嬰幼兒、長者及免疫力弱人士（例如正接受抗生素治療或使用抗胃酸藥），應避免進食生或未完全煮熟的食物，因為這些食物沒有經過熱處理或熱處理不足，較大可能受到「超級細菌」的污染。

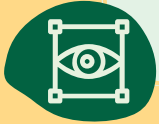
「超級細菌」指產生了抗菌素耐藥性的微生物，具有抑制多種抗菌素（例如抗生素）的能力。這些「超級細菌」不論是否有致病性，都有可能把抗藥性基因轉移到人體內的其他細菌，因而影響抗菌素的藥效。

為了對抗食物鏈中的抗菌素耐藥性，應把食物煮熟至中心溫度達攝氏 75 度，便可殺死大部分細菌，包括「超級細菌」。此外，遵守「食物安全五要點」，例如保持良好的手部衛生，都可減少食物受到「超級細菌」交叉污染的機會。業界可在餐牌上標明哪些食品是生或未完全煮熟的食物，並作出食用忠告，以供消費者作出知情的選擇。



留意大麻二酚食品或含違禁成分

近日，執法機構在市面上一些大麻二酚（CBD）產品，發現含有四氫大麻酚（THC）。根據香港法例第 134 章《危險藥物條例》，大麻及其成分 THC，不論濃度為何，均是危險藥物。非法進口大麻或含有受管制大麻素（例如 THC）的產品，即屬刑事罪行。大麻植物含多種大麻素，CBD 是其中一種。須注意的是，CBD 一般從大麻提取，包括食品及飲料在內的 CBD 產品有可能含少量 THC。所有產品含有任何濃度的 THC 或其他危險藥物，均被視為危險藥物，並受《危險藥物條例》管制。食物安全中心特意提醒業界，應避免進口或生產有關產品，以免觸犯法例。



六人進食日式餐廳的生蠔後 懷疑食物中毒



不少市民喜歡光顧日式餐廳，但我們進食刺身、壽司和生蠔等生冷食物時，要加倍留神，否則會增加食物中毒的風險。

本年7月5日，衛生署衛生防護中心便公布了兩宗懷疑進食生蠔後食物中毒的個案，共涉及六人，他們均在同一食肆晚膳後，出現腹痛、腹瀉、發燒及嘔吐等病徵。

蠔及其他貝類海產因生長於水中和過濾水中微生物作食物，很易受病毒（例如甲型肝炎病毒及諾沃克類病毒）污染。我們進食了受病毒污染而未經煮熟的蠔，便會受到感染，引致身體不適。

保障食物安全，有賴食物業、市民與政府三方面合作。業界有責任確保出售的食物適宜供人食用。為保障顧客的食物安全，食物業從業員應時刻保持警覺，在配製蠔（例如炸蠔、薑葱蠔及砵酒焗蠔）的過程中，除要注意環境衛生和用具衛生外，亦應謹記以下的衛生守則：

- 只向可靠的供應商購入蠔隻。在檢查來貨時，應確保蠔是新鮮和沒有異味的。如對蠔的來源有疑問，應暫停購買和配製蠔隻。
- 在徹底清洗蠔隻後，謹記把蠔放在沸水中烹煮最少3分鐘，以消滅蠔內的病毒和病菌。
- 盡快把燙煮過的蠔加入其他配料烹煮。在製作炸蠔時，應把蘸上麪糊的蠔放入沸油中炸至金黃色，確保麪糊徹底炸熟。應把每天剩餘的麪糊棄掉。
- 保持雙手清潔。如廁後和料理食物前，要用肥皂和清水洗手，以防病毒透過雙手沾污食物及用具。
- 如有腹瀉、嘔吐等不適情況，不應處理食物。



自我增值 食客開心 老細放心

1



安樂查飯
SAFE KITCHEN

計劃介紹

為促進業界遵守「食物安全五要點」及良好衛生規範，在日常營運中把食物安全工作做好，食安中心整合了現有的風險傳達渠道，推出全新的「安樂查飯」食物業界溝通平台，以提供更實用的食安資訊，配合食肆營運上的需求。

「安樂查飯」平台透過 WhatsApp、電子郵件及專題網頁等形式，向業界傳達最新的食安訊息（包括食安指引及法例修訂內容），並會因應食肆發生的食物中毒事故發出警報，提醒業界須注意的事項，以免重蹈覆轍，從而減低食物中毒的風險。

在「安樂查飯」計劃下，食安中心將陸續推出新的專題網頁和風險資訊交流平台，另外亦會為業界編訂適切的教材，並為廚房職工提供不同的工作坊，以提高從業員的食安和衛生意識。歡迎業界人士掃瞄右邊的二維碼，下載「安樂查飯」計劃登記表格，適時接收最新的食安資訊。



2

食物安全日 2021 — 「生冷」食物查清楚 高危人士咪漏咗

食物安全日 2021 選定以「『生冷』食物查清楚 高危人士咪漏咗」為主題，旨在提高市民對「生冷」食物（即生的或未煮熟的食物）固有風險的認識，特別是高危人士對有關風險的認知。

為配合本年度食物安全日的主題，食安中心於 7 月至 11 月期間舉辦一系列業界講座，內容重點包括高風險食物的安全問題及「食物安全五要點」，以提醒業界可多下什麼工夫，以便消費者就生冷食物作出知情的選擇。

2022 年食物安全業界講座以粵語講授，費用全免。每位參加者在講座後均會獲發出席證書。有關詳情，請留意食物安全中心網站（www.cfs.gov.hk）。



3

預先包裝乾冬菇及蜜棗樣本 違反食物標籤規例



食安指引

在 6 月 28 日，食安中心公布發現一個預先包裝乾冬菇樣本及一個預先包裝蜜棗樣本含有可在食物中使用的防腐劑二氧化硫，但食物標籤上未有標明該款添加劑的作用類別及其名稱，以致違反《食物及藥物（成分組合及標籤）規例》（第 132W 章）。根據該規例，預先包裝食物須加上可閱的標記或標籤，用以表列食物的配料。該規例亦訂明，在本港出售的預先包裝食物如含有超過百萬分之十的亞硫酸鹽，有關的亞硫酸鹽的作用類別及其名稱須在配料表中指明。

如欲了解更詳細的資料，可瀏覽以下網頁：

<https://www.info.gov.hk/gia/general/202106/28/P2021062800871.htm>





1 第七屆「消費者聯繫小組」開始運作

第七屆(本屆)「消費者聯繫小組」已於2021年7月開始運作。由於疫情關係,本屆小組的會員證書於10月底分批以郵遞方式派送到各會員的通訊地址。

「消費者聯繫小組」成立的目的是,是提供一個平台,讓食安中心就不同的食物安全事宜與市民加強溝通,以收集他們的建議和意見,並了解市民對食物安全的知識、觀念和風險認知,從而制訂適切的風險傳達訊息,回應他們的需要。

歡迎有興趣的人士加入「消費者聯繫小組」,共同努力,促進食物安全。報名表格可於下列網頁下載:<http://www.cfs.gov.hk/clg>

如有查詢,請撥電 2381 6275 與歐陽先生聯絡。



2 燒味食物安全講座

在2021年7月,本地一間燒味店發生了數宗食物中毒個案,患者在進食該店的外賣燒味數小時後,出現腹瀉、嘔吐及腹痛等病徵。因應該等事故,食安中心特別為涉案食物業處所額外舉辦一場燒味食物安全講座,提醒燒味員工在處理和售賣燒味的過程中,須經常保持個人和環境衛生,並遵守處理燒味的衛生守則。



食安中心另外派發海報,供該食物業處所張貼,以提醒處理燒味的食物從業員留意個人與食物衛生,從而減低燒味在製造和售賣過程中受污染的機會,保障食物安全。



3

《食物內有害物質規例》修訂條文行將生效

《2021年食物內有害物質(修訂)規例》(《修訂規例》)已獲立法會通過，以加強保障市民的健康。《修訂規例》把「部分氫化油」列為食物中的違禁物質。有關的修訂條文響應世界衛生組織提出在2023年或之前在全球食品供應中停用工業生產反式脂肪的目標，並配合《邁向2025：香港非傳染病防控策略及行動計劃》內其中一項主要措施。相關條文將於2023年12月1日生效。

此外，《修訂規例》亦加強規管食物中的霉菌毒素，以及訂定或更新五種其他有害物質在食用油脂、調味品或擬供嬰兒食用的配方產品中的最高含量，這些物質包括苯並[a]芘、縮水甘油脂肪酸酯、三聚氰胺、氯丙二醇及芥酸。訂明食物中這些有害物質最高含量的條文，將一律於2023年6月1日生效。

除網上宣傳及業界諮詢會外，我們還舉行了技術會議，以助業界了解和遵守《修訂規例》。如欲知悉最新的資訊，請瀏覽以下網址：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_Food_Regulations_Harmful_Substances.html



4

食安中心參與工展會2021

一年一度的工展會將於本年年底至明年初在香港維多利亞公園舉行。一如以往，在工展會期間，食物安全中心人員將於現場設置攤位，並派發宣傳單張、小冊子和紀念品，向市民推廣食物安全。中心人員也會透過台上的互動有獎遊戲，以生動有趣的方式，與在場人士一起探討食安課題。

提起食物安全，時值秋冬，大家可能會想起火鍋、盆菜、大閘蟹等美食，但我們享用這些時令食品，必須注意安全。事實上，每年秋冬正是諾如病毒引發腸胃炎的高峰期。市民應遵從下列“食物安全五要點”，以減低食源性疾病的風險：

- 精明選擇(選擇安全的原材料)；
- 保持清潔(保持雙手及用具清潔)；
- 生熟分開(分開生熟食物)；
- 煮熟食物(徹底煮熟食物)；以及
- 安全溫度(在安全溫度下存放食物)。

食安中心會在新一屆工展會上向市民介紹更多食安資訊，歡迎大家蒞臨參觀，齊來認識食物安全。





龍眼的啟示：皮唔食都要洗！



我買咗龍眼一齊食。



好嘢，你會洗咗先食㗎阿？



你會洗咗先食㗎阿？

朱伯：食安妹妹，我喺街市買咗幾斤龍眼，大大粒，又新鮮又靚，等我食番幾粒先……唔，好味！

食安妹妹：朱伯，等等！啲龍眼都冇洗過，你就用口剝皮食，你唔驚嘅咩？

朱伯：冇乜好驚呀？

食安妹妹：啲農夫或者食品生產商喺收割龍眼之後，為咗延長保質期，可能會用二氧化硫嚟處理啲龍眼。二氧化硫係一種可以用喺多類食物之中嘅防腐劑，用嚟處理龍眼，一啲都唔罕見。不過，有啲人對二氧化硫或者會有過敏反應，食咗會出現氣喘、頭痛或者噁心之類嘅徵狀。朱伯，你仲用口剝龍眼皮添。

朱伯：咁應該點樣食龍眼，至可以減低攝入二氧化硫嘅機會？

食安妹妹：咁你又唔駛太擔心嘅！二氧化硫係水溶性物質，用流動嘅水徹底清洗同輕輕掙下龍眼皮，就可以去除皮上面大部分嘅二氧化硫㗎喇。仲有呀，千祈唔好用口剝龍眼皮，洗乾淨對手再剝皮食就啱喇！

朱伯：哦，原來咁簡單！不如我哋依家去洗龍眼同洗手，然後一齊食龍眼啦。

食安妹妹：好呀！



增值小測試

- 1) 在平常日子，應確保雪櫃的溫度為攝氏_____或以下，而冰格則為攝氏零下 18 度或以下。(提示見 < 專題特寫 >)



- 2) _____是確定、評估和控制食品生產過程中(從採購、收貨、運送、貯存、配製、處理、烹煮到食用)各種危害的系統性科學方法。(提示見 < 食安仔教室 >)



- 3) 在製作和售賣冰凍甜點的過程中，如果處理不當，食物會容易被微生物污染，例如受李斯特菌或_____污染。(提示見 < 食安仔忙甚麼? >)



答案：

1. 4 度
2. 食物安全重點控制 (HACCP) 系統
3. 大腸菌羣



食安仔忙甚麼？

食安小劇場 —— 食軟雪糕 ~ 雪糕 ~ 雪糕



大熱天時，食杯軟雪糕又真係幾透心涼嘅。不過，製作同售賣冰凍甜點要特別留神，如果唔係，啲食物就容易會俾大腸菌羣或者李斯特菌之類嘅微生物污染。

喺製作軟雪糕嘅過程入面，為咗消除微生物危害，雪糕漿要先經過熱處理，而比較常見嘅就係用巴士德消毒法。經過熱處理嘅產品，亦要盡快低溫貯存嚟抑制微生物滋長。不過，喺處理同售賣軟雪糕嘅過程之中，如果出現以下情況，微生物就有機會「捲土重來」：

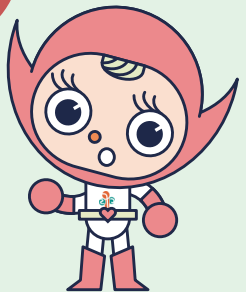
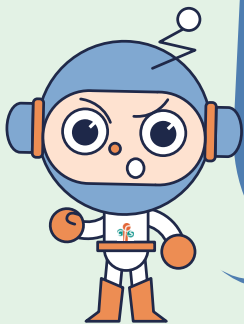
- 食物貯存溫度不當；
- 軟雪糕售賣機嘅衛生情況欠佳；
- 操作售賣機嘅人員唔注意個人衛生。



要避免上面嘅情況，供應軟雪糕嘅食物業處所就要遵守「製造及售賣冰凍甜點的食物安全建議」：

- 定期檢查軟雪糕售賣機嘅溫度；
- 安排定期檢查、保養同維修軟雪糕售賣機；
- 定期向員工提供關於設備操作，例如點樣清潔軟雪糕售賣機同食物衛生嘅培訓。

想食軟雪糕，記住要幫襯衛生同可靠嘅商戶。買咗之後，要盡快食呀！



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《食物業安全廣播站》的印刷本，請前往九龍深水埗欽州街西 87 號食物環境衛生署南昌辦事處暨車房 4 樓 401 室食安中心傳達資源小組，或撥電 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近港鐵南昌站 C 出口，設有展覽廳和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。展覽廳免費開放，歡迎參觀。
(因疫情緣故，展覽室或會因應社交距離措施不對外開放。有關開放時間的最新安排，可瀏覽食安中心網頁 www.cfs.gov.hk。)

地址：九龍深水埗欽州街西 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 時至下午 5 時 30 分

星期六、日及公眾假期休息

