

# 「消費者聯繫小組」通訊 12

## ~ 討論會議 ~

消費者聯繫小組(小組)於2019年9月16日晚在食物安全中心(中心)的傳達資源小組舉行專題討論會，題為「成員對抗菌素耐藥性與食物安全的意見」。會上的討論要點如下：

**成員對「抗菌素耐藥性」的認知：**成員對「抗菌素耐藥性」一詞陌生，但有聽過「抗藥性細菌」。部分成員對抗藥性細菌的印象是醫藥上的(例如不當服食抗生素，可令細菌產生抗藥性)，而不是與食物有關的(例如生或未煮熟的食物可能含有耐藥性細菌)。

**成員對「抗菌素耐藥性」之成因及後果的認知：**有成員了解，進食含抗生素殘餘的食物，可增加身體產生抗藥性細菌的風險。成員普遍都聽過食物安全五要點，例如徹底煮熟食物及所需的中心溫度，但大部分成員不知道原來個人/廚房衛生欠佳及不當處理食物，也是食物受耐藥性細菌污染的風險因素。部分成員擔心進食含耐藥性細菌的食物會受感染，但無藥物可以治療。

**成員對高風險食物的認知：**成員知道供生吃的食物、生或未煮熟的肉類及海產是高風險食物。

**成員對餐牌標示高風險食物的意見：**大部分成員認為此舉有助市民作出知情及合適的選擇。部分成員認為有關文字及圖像宜簡潔。另外，有成員認為市民未必會仔細留意餐牌上的細節和知道哪些是生或未煮熟的食物，建議政府加強教育市民認識高風險食物。



業界指引：

[https://www.cfs.gov.hk/english/food\\_leg/files/HighRiskFoodonMenus\\_lft.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/food_leg/files/HighRiskFoodonMenus_lft.pdf)

**成員對宣傳「抗菌素耐藥性」與食物安全的建議：**有成員建議政府可透過電台廣播、YouTube廣告及Facebook作宣傳。部分成員認為中心要加強教育外傭認識抗菌素耐藥性與食物安全，因為她們會為長者及嬰幼兒烹煮食物。此外，有成員認為「抗菌素耐藥性」這名稱過於學術性，而「超級細菌」又過於普通，建議採用「抗藥性細菌」一詞。成員亦建議中心加強宣傳相關的食物規管工作及調查/化驗結果。

是次討論反映，成員關注抗菌素耐藥性與食物安全的問題。成員希望中心加強宣傳教育，並認同在餐牌標示高風險食物，有助公眾選擇食物時有所依據。

# 「消費者聯繫小組」通訊 12

## ~「齊齊減鹽—麵包篇」~

食物及衛生局、降低食物中鹽和糖委員會以及中心於9月27日舉行傳媒聚會，公布推行減鹽計劃—麵包篇，希望業界透過參與計劃，在一年內降低預先包裝(附有營養標籤)白方包及麥方包的鈉含量。小組成員亦獲邀出席當日的活動和試食麵包。



中心訂立了預先包裝白方包及麥方包自願減鈉目標。

過量的鹽可引致健康問題，例如高血壓、心臟病及中風。進食兩片每100克含500毫克鈉的白方包(每片50克)，鈉攝取量已達500毫克，佔世界衛生組織建議每日攝取限量的25%。



預先包裝(附有營養標籤)白方包及麥方包自願減鈉目標

自去年底，中心便與麵包生產商開始商議透過改良食品配方，來降低白方包及麥方包的鹽含量。經商議所定的平均自願減鈉目標，是把平均鈉(鹽)含量降低10%。現時，中心已成功邀請了七間麵包生產商率先參與計劃，包括英王麵包(香港)有限公司、蛋撻王控股有限公司、超羣餅店、百佳超級市場(香港)有限公司、聖安娜餅屋有限公司、大班麵包西餅有限公司，以及嘉頓有限公司。



小組成員試食原味和減鹽的白方包及麥方包。

活動舉行當日，小組成員試食了原味和減鹽10%的白方包及麥方包，認為味道分別不大。成員均表示為健康著想，會選擇減鹽麵包。

## ~ 活動預告 ~

為了提供機會予小組成員了解食物製造過程和促進與食物業界的溝通，中心現正計劃舉辦食物業處所參觀活動，詳情容後公布，敬請留意。