

「消費者聯繫小組」通訊 10

~ 討論會議 ~

(一)「消費者聯繫小組」於2018年1月26日晚在食物安全中心(中心)的傳達資源小組舉行活動，成員就不同鈉含量的湯麵的湯底味道提供意見。活動提供了三款不同濃度湯麵的湯底，分別加上同樣的麵作味道評價：濃味湯底每100克含600毫克鈉；普通湯底每100克含440毫克鈉；淡味湯底每100克含310毫克鈉。

就喜愛程度而言，過半數成員給予鈉含量最高的湯麵最低評分。就鹹味而言，只有少數成員表示比較喜歡鈉含量最高的湯麵。就整體印象而言，極少成員表示比較喜歡鈉含量最高的湯麵。

總括而言，參與是次測試的成員普遍不喜愛鈉含量高的湯麵，亦顯示業界在配製湯麵時(尤其是湯底)應考慮消費者的偏好，改良配方以降低食物中的鈉含量。

(二)「消費者聯繫小組」於2018年8月17日晚在中心的傳達資源小組舉行專題討論會，題為「對食物中的甲基汞(水銀)宣傳刊物的意見」。當日的討論要點如下：

成員對甲基汞(水銀)的一般認知：成員普遍知道甲基汞(水銀)是存在於環境中的污染物，亦覺得宣傳刊物用「水銀」二字較易接受。成員普遍認為進食海產，特別是大型魚類會增加攝入水銀的機會。

成員對水銀及影響的認知：成員普遍知道孕婦及胎兒最受水銀影響，不過較少成員知道水銀會影響胎兒的神經系統及智力。只有少部分成員知道婦女在懷孕前亦應留意，避免進食含較高水銀的魚類。

成員獲得水銀的食安資訊途徑：大部份成員從報紙、電視、社交媒體及互聯網得知水銀的影響。成員認為中心可以透過這些渠道向市民分享水銀的食安資訊。

成員對宣傳刊物的設計和內容有以下建議：

- 設計應突出水銀及孕婦的主題，引起公眾關注；
- 不用提及與主題無關資料，如吃魚的好處等；
- 除列出含較高水銀魚類的名稱及識別方法外，亦應列出含較低水銀魚類的名稱；
- 使用較大字體以方便閱讀，並在需要時加入連結至中心網頁上相關資訊的 QR code，讓市民可以得到更深入的資訊。

~ 「食物安全日 2018」 ~

「食物安全日 2018」於7月17日(星期二)在荃灣愉景新城順利舉行，活動旨在提升公眾對食物安全重點控制的認識，並繼續致力推廣食物衛生，預防感染食源性疾病。活動詳情已上載於專頁：

http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/Food_Safety_Day_2018.html

「消費者聯繫小組」通訊 10



~ 參觀 ~

小組在 2018 年 8 月 15 日舉辦參觀活動，地點為「食物安全中心 機場食物檢驗辦事處」。活動讓成員更了解辦事處的工作。

~ 第六屆「消費者聯繫小組」招募成員 ~

第五屆小組成員的任期屆滿，我們現誠意邀請你繼續參與第六屆「消費者聯繫小組」。報名表格可於中心網頁下載：

http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/committee/committee_clg_recruitment.html