

「消費者聯繫小組」通訊

~討論會議~

(一)「消費者聯繫小組」於2016年12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“成員對馬鈴薯中毒素的認知及處理馬鈴薯的方法”。當日的討論要點如下：

成員購買及處理馬鈴薯的習慣：成員通常只會購買足夠一次烹煮數量的馬鈴薯，並貯存在陰涼的地方最多一至兩天，不會長時間貯存。亦有小部分成員把馬鈴薯存放在雪櫃。在選購馬鈴薯時，成員會留意它表面是否光滑、有沒有發芽及表皮有沒有變綠等。

成員對馬鈴薯毒素的認知：所有成員都知道綠色或發芽的馬鈴薯可能有毒素，不能食用。亦不會在除掉綠色或發芽的部分後食用。所有成員都不能正確說出馬鈴薯毒素的名稱，不過都知道控制馬鈴薯貯存時間及避免陽光照射，可防止毒素產生。大部分成員從與親友聊天得知綠色或發芽的馬鈴薯有毒，亦有成員從各種宣傳刊物得知。只有部分成員知道過往本港曾發生馬鈴薯毒素中毒事件。

成員對宣傳馬鈴薯毒素的意見：部分成員留意到中心宣傳馬鈴薯毒素的刊物。所有成員都認同以下“給市民的建議”切實可行：

- 有需要時才購買，以避免長時間貯存；
- 把馬鈴薯存放在陰涼乾爽的地方；
- 烹煮前先削皮可減少馬鈴薯的配糖生物鹼含量；

- 煮食前先削去有損傷(切口和瘀痕)、腐爛、發綠、發芽的地方。如情況嚴重，應把整個馬鈴薯丟棄不用；
- 切勿食用有苦味或令口腔有灼熱感的馬鈴薯。

(二)「消費者聯繫小組」於2017年4月21日及28日晚在中心的傳達資源小組舉行專題討論會，題為“以WhatsApp向消費者聯繫小組成員發放食物安全訊息”。當日的討論要點如下：

成員使用WhatsApp的習慣：大部分成員每天都會使用WhatsApp，主要用途為聊天，但只有小部分成員曾使用廣播訊息的功能。成員都曾轉發WhatsApp訊息(給約幾人至十多人不等)。主要轉發對象為家人和朋友。

成員對使用WhatsApp廣播發放食物安全訊息的看法：初時有成員擔心安全和私隱問題，經解釋後大部分成員已明白WhatsApp廣播的私隱較高。大部分成員都對此計劃有興趣並在會議結束後即場加入。小部分成員想知道可否透過WhatsApp訊息提問。經解釋後明白WhatsApp的廣播主要目的是發放消息，成員可透過中心的電郵或Facebook專頁提問。

成員希望接收的訊息類型：大部分成員希望接收較有迫切性的食物安全資訊。成員亦希望知道網上流傳消息的真確性。大部分成員希望訊息能盡量精簡，亦應以資訊的重要程度決定發放時間，不應發放得太頻繁，並透過相關的連結發放，以防止別人在轉發時更改訊息的內容。大部分成員

「消費者聯繫小組」通訊

不希望接收影片訊息，因為檔案較大。

(三)「消費者聯繫小組」於2017年9月25日晚在中心的傳達資源小組舉行活動，成員就用不同方法(如不同調味料)烹調的鹹蛋蒸肉餅作味道評價。中心參考了坊間的鹹蛋蒸肉餅食譜，準備了三種配方的鹹蛋蒸肉餅作味道評價，鈉含量為每100克肉餅含860毫克鈉、660毫克鈉及150毫克鈉。

就喜愛程度而言，大多數成員(11人中有8人)給予鈉含量最低的肉餅最高評分;而大多數成員(11人中有10人)給予鈉含量最高的肉餅最低評分。就鹹味而言，大多數成員(11人中有9人)表示比較喜歡鈉含量最低的肉餅。就整體印象而言，大多數成員(11人中有8人)表示比較喜歡鈉含量最低的肉餅。

總括而言，參與是次活動的成員對鈉含量最低的肉餅有最高的接受程度，亦顯示業界在配製這類港式小菜時確實有空間去調節配方以降低食物中的鈉含量。

~「食物安全日 2017」~

「食物安全日 2017」於10月20日(星期五)假教育局九龍塘教育服務中心舉行。同場並舉行「低鹽低糖正面標籤設計比賽」及「低鹽低糖我識揀標語創作暨海報設計比賽」頒獎禮。為推廣健康飲食習慣，提醒學生善用營養標籤，減少攝取食物中的鹽和糖，降低食物中鹽和糖委員會與食物及衛生局、教育局、食安中心和衛生署合辦「低鹽低糖我識揀標語創作暨海報設計比賽」，

比賽由家庭與學校合作事宜委員會協辦。活動詳情已上載於專頁：

http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/Food_Safety_Day_2017.html



~ 參觀 ~

小組在2017年12月28日參觀稻鄉飲食文化博物館，藉此活動讓成員了解本港飲食文化的特色，並簡介飲食業的食物安全措施及計劃。

