

~ 證書頒發典禮暨小組討論大會活動總結 ~

大會已於十二月四日舉行。今年我們採用新形式，藉著成員出席該典禮，同場舉行了分組討論。由中心蔡敏欣醫生就食物安全監控原則作簡介後，在場人士便分為八組進行討論，並於稍後由各組代表向大會作簡報。

證書頒發儀式則於下午三時十五分開始，食物安全專員陳漢儀醫生首先致辭，感謝各成員的付出，並隨即頒發證書及拍照留念。食物專家委員會主席關海山教授及消費者委員會公共事務部首席主任李少媚女士亦親臨觀禮。

~ 討論所得 ~

八組人士分別從個人購買預先包裝食物、新鮮食物或光顧食肆三方面探討大眾的選擇模式和關注，以及對中心的工作及所提供資訊的認知和建議。討論重點撮錄如下：

預先包裝食物中的餅乾、薯片、即食麵、罐頭食品及點心均為熱門選擇，有小組估計約佔三分之一至一半的整體食物進食量。包裝上的食用限期及成分表為最受關注的資料，其次為來源地、營養含量、品牌及外觀。最有印象的食安中心的工作是營養標籤方面的，其次是有關食物添加劑及致敏物的資訊。有成員建議在地區層面加強食物安全資訊的教育及宣傳，讓成員參與協助推廣到身邊的親友，亦提議利用報章、電台、標語作宣傳，舉辦講座及參觀活動等。

新鮮食品方面，成員表示會在超級市場或街市購買新鮮食品，包括肉類，海鮮、蔬果、雞蛋及香料等。購買時成員最關注食品是否安全及清潔，而優惠、贈品及試食等特別推廣項目，最為吸引。有成員認為由於超級市場通常較為清潔，也多會標示來源地及出產日期，會傾向多光顧超級市場。有成員記得中心曾介紹選擇大閘蟹，乾炒牛河製法，及近期推出的電子通訊等。另建議提供培訓，或利用黃金時段的電視節目，附有溫馨提示的座枱月曆等推廣食物安全訊息。

至於光顧**食肆**的經驗方面，成員出外用膳的次數由每週兩至十次不等，視乎工作關係、是否與親友聚會或有人烹調食物等因素。選擇食肆時，價錢與食肆的衛生程度為主要考慮，其他為員工服務態度，位置是否方便及食物味道等。當討論到中心的工作時，最多人想起的是營養標籤，部分成員記得中心出版的食物安全通訊等刊物，有人對生熟分開及食物中心溫度須達攝氏 75 度等訊息有印象。成員建議組織參觀食物製作過程等活動，也有人提議製作手機應用程式 (apps) 等。

~ 一點回應 ~

此次聚會讓我們更具體了解消費者在作選擇時的考慮及關注，以及對食物安全的看法與期望。另一方面，我們會後的問卷調查，共收回101份問卷，大部分成員提供更多詳細回應及意見，目前仍在整理中。對於當日的大會尤其是茶點安排有欠妥善的地方，我們會於日後舉行類似活動注意。總括而言，我們感謝成員的投入和付出，亦肯定當日的活動符合「消費者聯繫小組」的成立宗旨和目的，而我們目前除繼續向成員發放中心及小組的活動詳情和最新的食物安全資訊之外，正參考成員的建議，策劃未來的工作。我們期望各位成為中心的伙伴，與中心保持密切溝通，並支持中心的工作。當日活動花絮已上載中心網頁，(<http://www.cfs.gov.hk>)，歡迎瀏覽。

~ 小組動向 ~

- ✧ 我們將於三月及四月份進行有關運用營養標籤的問卷調查及小組討論，詳情將於稍後公佈。希望各成員能踴躍參與。
- ✧ 為響應政府的環保辦公室原則及加強通訊效率，我們每兩星期會透過電郵向成員發放食物安全電子信息，內容包括食物安全中心發出的食物警報、期刊目錄、活動資料及中心網頁上新發佈或更新的資訊等。
- ✧ 有關「消費者聯繫小組」的事項及動向則會以會訊的形式寄發給各小組成員。
- ✧ 我們現呼籲成員改用電郵接收訊息以減少印製及郵寄刊物。有關更改聯絡方法或其他查詢，請聯絡阮小姐(電話 2867 5149)。