

「消費者聯繫小組」通訊

3

2012年7月

過去數月，對行將卸任的第三屆「消費者聯繫小組」成員來說是十分忙碌充實。我們在不同地方舉行了四次不同的活動，包括參觀活動、討論會議及食物安全日。

~參觀活動及討論會議~

(一) 「消費者聯繫小組」於 2011 年 12 月 17 日下午在位於九龍公園的衛生教育展覽及資料中心舉行討論會議。當日的討論主要了解市民在日常應用「食物安全五要點」(即「精明選擇」、「生熟分開」、「保持清潔」、「徹底煮熟」及「安全溫度」)所遇到的障礙，以及公眾對中心舉辦的食物安全推廣活動及視聽資料的意見及建議。而於會議開始前，該中心的職員帶領成員參觀本署的衛生教育展覽及資料中心的設施。當日的討論要點如下：

未能「生熟分開」的原因：成員會因為不習慣及貯放用具的空間不足等原因而放棄採用兩套不同的用具分開處理生熟食物，增加導致交叉污染所帶來的風險。

如何判斷食物是否「徹底煮熟」：要判斷食物是否「徹底煮熟」，最理想的方法是使用食物溫度計檢查食物的中心溫度是否達到攝氏 75 度或以上，或留意食物的外觀如肉汁是否清澈及蛋黃是否完全凝固等來檢視。不過，成員表示較常透過質感如用叉測試食物的軟硬度來作判斷。不採用食物溫度計的原因包括未曾接觸過及不知道從哪裡選購等。

對推廣活動的意見：成員表示推廣活動如講座的内容須能活用於日常生活中，而形式亦應增加與參加者的互動性如加入用具的示範、問答及討論環節等。

視聽資源訊息的建議：參考過數項由中心製作的視聽資源，成員普遍認為節目應簡短，以一分鐘為佳；而每次只帶出一個訊息，令公眾容易明白。於節目末段，提供可重溫或搜尋更多資料的方法。

(二) 「消費者聯繫小組」於 3 月 12 日參觀太古可口可樂香港有限公司位於沙田的廠房，讓成員了解實行了 ISO22000 的業界在生產飲品的程序上如何確保食物安全。在參觀前，我們亦藉著討論探討他們對安全溫度的認知與行為及就食物中發現異物的處理的意見，要點如下：

對食物貯存的溫度的認知及執行：成員多能正確指出冷凍食物須於購買後，盡快放入攝氏 4 度或以下的雪櫃。但在確保正確貯存溫度方面則有忽略，部分成員表示只間中留意雪櫃的溫度或只憑感覺決定溫度是否合適。

食物放置於室溫的時間控制：購買熟食如燒味後，大部分成員表示會放於室溫存放並用蓋蓋好。不過，他們認為只要熟食於即日內進食便安全，而忽略了食物放置於室溫超過四小時須棄掉或於兩小時內存放於攝氏 4 度或以下的安全守則。

從個人層面避免食物中的異物：成員敘述過往在食物中發現異物的經驗，他們指出衛生環境較差的食肆及液體狀的食物如湯類、粥品、麵湯等較易發現異物。要預防類似的事件，個人方面會於購物或進食前，留意食肆的衛生情況及食物的狀況。成員亦評論食肆應加強清潔及檢查，並聘請滅蟲公司控制蟲害等。

(三) 我們亦於 4 月 23 日晚上在中心的傳達資源小組舉行討論會議，以了解成員對食物標籤可閱程度的看法及中心擬備的<<製備可閱的食物標籤業界指引>>的意見及建議。要點如下：

食物標籤的可閱性：成員認為市面上部分產品的食物標籤上的資料的確較難閱讀。成員表示標籤的字體大小要適中，標籤資料應以深色的字體印在淺色的背景上。另外，標籤上的字句應與間隔綫或框綫分開。

細小包裝或特別包裝的產品：成員認為一些包裝細小或特別包裝的食品，可以以“掛牌”的方式標示食物標籤的資料。而玻璃樽裝飲品則可將標籤資料印於樽身上。

對<<製備可閱的食物標籤業界指引>>擬稿的意見：透過中心職員的介紹，成員均同意<<製備可閱的食物標籤業界指引>>擬稿大致上已包含製備可閱的食物標籤的各項主要元素。成員亦提出食物標籤與包裝達到適當的面積比例、使用合適的印刷技術及不反光的印刷表面均能提高食物標籤的可閱性。

參考了小組成員的意見，經修訂的<<製備可閱的食物標籤業界指引>>已於 2012 年 5 月底出版。

~ 食物安全日2012暨「適溫適食」活動 ~

中心已於 5 月 26 日舉辦了「食物安全日 2012」，以「適溫適食」為主題，透過多元化的節目如展覽、表演及遊戲等，向市民宣傳以正確溫度貯存食物的訊息。活動花絮已上載中心[網頁](#)，歡迎瀏覽。同時，中心將於 6 月至 8 月期間聯同食物業協會及非政府機構舉辦名為「適溫適食」的講座系列，並邀請業界代表及專業人士出任講者，此外中心亦正舉辦以「安心美食·美食天堂」為題材的攝影比賽，希望成員能踴躍參與。而新一輯以精要及輕鬆的手法傳達「適溫適食」重點訊息給公眾的電視宣傳片，已於 7 月 2 日正式推出。有關相關活動詳情，請參閱以下網址(www.cfs.gov.hk)-食物安全日 2012「適溫適食」。