

目錄

專題特寫

- (I) 製作自助餐安全小貼士
- (II) 世界衛生組織在食品安全中擔任的角色
- (III) 過期食品

食物新知

外賣食品器皿安全

食物安全小錦囊

處理冰塊的衛生指引

食物安全計劃園地

外賣/外送食物安全小貼士

讀者園地

食物安全個案直擊

活動介紹

- (I) 2006年食物衛生講座
- (II) 食物安全電子資料傳送系統

法例淺釋

《食物內染色料規例》第4(1)條—禁止在某些商品中使用染色料

考一考你

製作自助餐安全小貼士

專題特寫 (I)

復活節快到了！大家可有發現大耳朵的復活兔和巨型復活蛋的踪影？我記者妹最喜歡在這繽紛的節日品嚐各種美食，無論是北京菜、日本菜、泰國菜、韓國菜，還是印度菜等，都令人垂涎。要一次過享用各種不同的美食，自助餐當然是我記者妹必然之選！



享用自助餐固然是不二之選，但我們必須先了解自助餐當中一些潛在食物風險，現在就由我記者妹逐一講你知。

自助餐的風險因素主要有以下五方面：

1. 短時間內配製大量食物/ 過早配製食物

為確保自助餐的食物供應充足，必須預先製作大量食物，但如果沒有足夠器具來冷存及熱存食物，或食物在室溫下存放過久，食物會容易變壞。

2. 提供高風險食物

一些高風險食物，如生蠔、刺身等，因為沒有經過高溫烹煮，如果處理不當，可能含有致病的微生物。

3. 提供不同類型食品

若同時提供即食和未經烹煮的食物，如果處理不當，很容易造成交叉污染。

4. 展示食物或進食時間太長

如果展示食物或進食時間過長，病菌可在食物上不斷生長，部分更會產生毒素，引致食物中毒。

5. 顧客污染展示中的食物

進食者在拿取食物時，用手或不合適的用具不小心污染其他食物。

製作自助餐而引致食物中毒的原因，大致可歸納為以下兩點：

1. 食物受病菌污染；及
2. 病菌在食物中殘存或生長。

為免以上情況發生，製作自助餐時應留意以下**十大安全貼士**：

1. 從信譽良好及認可的食物供應商購買材料

食物的來源若不可靠，食物品質便缺乏保證。

2. 遵從衛生守則

即使原材料新鮮可靠，但如處理食物時沒有遵從衛生守則，食物的安全便大打折扣。

3. 適當貯存已配製的食物

食物要小心貯存，因為已配製的食物在進食前不會再以高溫處理，如果受到污染，便很容易引致食物中毒。

4. 避免預備過量或過早配製食物

如果預備過量食物或過早配製食物，食物便有可能在室溫下擺放過久，致病的細菌及微生物便有機會在食物上大量繁殖。應採用**先入先出**的存放方法。



5. 冷凍食物須存放在冷凍櫃或冰面上

冷凍食物多為容易腐壞的食物，如沒有適當冷藏，便可能在短時間內變壞，所以須保持在攝氏4度或以下。

6. 熟食須存放在加熱器皿內

食物如貯存在攝氏4至60度的**危險溫度範圍**內，細菌便很容易於短時間內在食物中大量繁殖，所以熟食食物須保持在攝氏60度或以上。

7. 委派專人監察食物衛生

委派專人監察食物展示範圍內的衛生情況，盡快將受污染的食物和用具移走。

8. 生、熟食物須分開擺放及處理

熟的食物容易被生的食物上的細菌所污染，所以要分開擺放，減少交叉污染的機會。

9. 展示適量食物

如果展示桌上的食物過多或擺放過久，食物便不能在短時間內被食用，令細菌有機會大量繁殖。

10. 新、舊食物不應混和

食物如已存放了一段時間，細菌可能已經在食物中繁殖；如將新、舊食物混和，細菌便會被帶到新的食物上。





世界衛生組織 在食品安全中擔任的角色

專題特寫 (11)



世界衛生組織 (World Health Organization, 簡稱WHO) 在保障公眾衛生方面其中一項重要使命是使人人達到盡可能高的健康水平。在食品安全方面, WHO通過建議和協助成員國減少食品中致病性微生物及有害化學物質污染, 從而減輕食源性疾病的負擔。1948年的WHO憲章中規定其與食品安全有關的特別職責:

- ◆協助政府部門加強與食品安全有關的衛生服務;
- ◆促進改善營養、衛生設備和環境衛生;
- ◆制訂食品國際標準; 及
- ◆協助公眾認識食品安全問題, 讓公眾建立自己的看法。

WHO參與食品安全工作已超過50年。在這範疇內, WHO很多工作都是與聯合國糧食及農業組織 (Food and Agriculture Organization, 簡稱FAO) 緊密合作的。1963年5月, WHO和FAO攜手, 並以食品法典委員會 (Codex Alimentarius Commission, 簡稱CAC) 作為其主要機構, 訂立了FAO/WHO聯合食品標準規劃。CAC的主要任務是通過建立詳盡的食品標準——《食品法典》, 來保障消費者健康及維護公平的食品貿易。由於WHO對食品安全和公共衛生肩負重任, 所以參與了CAC有關工作。



風險管理做得好 食物安全可達到

世界衛生組織 10 項安全製備食物須知



配製食物

- 選用經過妥善處理的食物
- 使用安全的水
- 徹底煮熟食物——食物各部分最少加熱至攝氏75度 (建議把海產放在沸水烹煮最少五分鐘)
- 徹底翻熱熟食——食物各部分最少加熱至攝氏75度

貯存食物

- 將生和熟的食物分開存放
- 小心貯存熟食 (在攝氏4度以下或攝氏60度以上)
- 確保食物免被蟲鼠或其他動物污染

飲食及衛生習慣

- 食物煮熟後盡快食用
- 配製食物前及其間要勤洗手; 進食前亦須洗手
- 保持廚房所有工作地方清潔

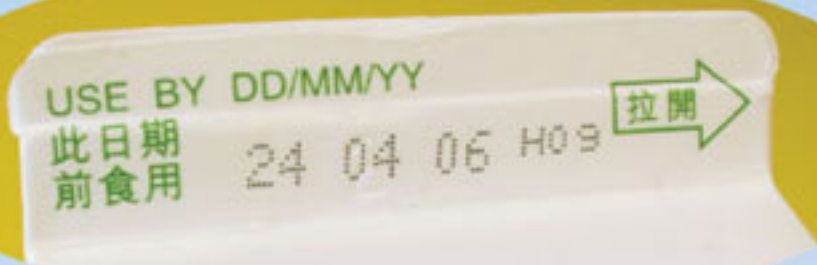


WHO的主要任務是建立規範和標準, 包括國際標準的制訂和促進對危險性的評估。在WHO的推動下, 風險分析已成為現今食品安全管理的基本概念。關注重點包括建立評估方法, 應用於量化微生物性和化學性的風險評估、食源性疾病的監測、基因改造產品的安全評估等各方面。WHO還透過其地區辦事處, 為成員國政府提供技術支援, 協助其建立和實施食品安全規劃、進行食品立法及建立監控食品污染和調查食源性疾病的資訊系統, 以確保食品安全。

2000年5月的第53屆世界衛生大會一致通過WHA53.15決議, 將食品安全確定為公共衛生的優先重點之一, 責成WHO及其成員國開展跨部門和多方面的合作, 從地方、國家和國際層面去提高食品安全水平。該決議亦擴展了WHO在食品安全方面的責任, 包括有效地運用有限資源, 視食品安全為基本公共衛生項目, 以作推廣, 並提出干預措施的建議, 改善全球食品安全。

過期食品

專題特寫 (III)



最近有團體自行抽驗市面上出售的預先包裝食物，發現部分已過期，引起社會關注市民在食物安全方面的保障。

現時根據《食物及藥物（成分組合及標籤）規例》（香港法例第132W章），所有預先包裝食物必須加上保質期，讓市民在知情的情況下作出選擇。因應不同食物的類別，食物保質期可分為兩類：

use by 此日期前食用

屬食物安全的標記，適用於從微生物角度來說容易腐壞的食物，例如經巴士德消毒的鮮奶、預先包裝的火腿蛋三文治等。這類食物生產後可存放的時間較短，如過期後食用，對人體健康構成危險的機會較高。因此，超過此標示日期的食物便不可出售。

best before 此日期前最佳

屬食物質素的標記，適用於其他一般食品，例如糖果、罐裝飲品等。該日期表示食物的品質，例如顏色、味道及外觀等，在限期內若適當保存，可保持最佳狀態，但不表示過了限期就會即時變壞或對人體健康構成危險。有些過了這個限期的食品，其品質可能仍屬良好。



生產日期 Production Date:
09.11.2005
08.11.2006
此日期前最佳 Best Before:

以上述兩種形式去區分及標示食用日期並非香港獨有，世界上很多國家，如美國、澳洲、新西蘭、歐洲聯盟等，都採用類似的形式去標示食用日期。普遍的做法皆是禁止售賣已過了“use by 此日期前食用”的食品，而售賣已過了“best before 此日期前最佳”的食品則並不違法，但賣方須確保食品沒有變壞。

食物本身的成分各有不同，不同食品有不同的保質期。由於生產商最清楚其產品的特性和保質期限，所以市面上食物的保質期均是由生產商訂定。

其實訂定兩類食用日期的原意，除了讓市民在知情的情況下作出選擇，亦希望可以減少浪費食物。某些食物（例如罐頭食品）可以存放較長時間，即使它們已過了“best before 此日期前最佳”所指的保質期，但並非表示已不能食用，進食了亦未必即時對健康構成危害，所以在法例上有不同的處理。售賣過了“use by 此日期前食用”所指保質期的食物，便觸犯法例；至於售賣過了“best before 此日期前最佳”的食物，若經檢驗後，證實有關的食物已變壞或已不適宜供人食用的話，才屬犯法。



給業界的建議

1. 經常留意出售貨品的食物保質期，根據“先入先出”的原則來貯存食物。不要售賣已過期的食物，以保障消費者健康。
2. 除食用日期外，亦應留意食物的包裝是否完好；即使食用日期未過，但如包裝已破損，食物亦可能已受污染或變壞。

外賣食品 器皿安全

食物環境衛生署（食環署）與消費者委員會（消委會）於去年九月合作測試即棄式塑膠食物容器的安全及適用性等問題。

在本港，即棄式塑膠食物容器普遍以發泡聚苯乙烯（Expanded Polystyrene (EPS)，俗稱發泡膠）、聚丙烯（Polypropylene (PP)，俗稱百折膠）、聚苯乙烯（Polystyrene (PS)，俗稱硬膠）等物料製造，而聚對苯二甲酸乙二醇酯（Polyethylene Terephthalate (PET)）則較少使用。該研究的重點是當使用這些即棄式容器盛載食物時，容器會否釋出化合物污染食物。釋出的化合物包括重金屬、殘留的苯乙烯單體（residual styrene monomers）及製造塑膠物料時加入的添加劑等。

在測試中，食環署從不同食肆及學校飯盒供應商蒐集共30款即棄式塑膠容器（其中十款為連蓋容器），作重金屬及苯乙烯單體殘餘量的測試。此外，食環署亦蒐集了另外30款用不同材料製造的即棄式塑膠容器／蓋，測試它們在不同的環境下釋出雜質的情況。食環署食物研究化驗所負責進行以上測試，並參考了內地及美國食物及藥物管理局所制定的測試方法和標準，以作比較。

測試結果顯示，所有即棄式塑膠容器的重金屬含量和苯乙烯單體殘餘量均符合標準，在一般情況下使用，不會引致食物安全問題。在雜質釋出量測試方面，大部分測試樣本在不同環境下雜質釋出量皆符合限制，只有其中一款以硬膠(PS)製造盒身的樣本，在模擬於攝氏120度盛載油性食物的測試中，雜質釋出量超標。但是當模擬於攝氏100度盛載油性食物時，該硬膠容器樣本的雜質釋出量並沒有超標。調查發現使用該盒身的食肆只會用該盒盛載三文治，不會盛載高溫的食物。

儘管大部分以發泡膠、硬膠和聚對苯二甲酸乙二醇酯製造的即棄式塑膠容器，於攝氏100度的環境下的雜質釋出量都符合標準，但會出現容器變形等問題，故該類容器並不適宜盛載超過攝氏100度的食物。



在選擇合適塑膠容器時，應作多方面考慮，例如所盛載食物的類別（如油性、酸性等）、食物的溫度及盛載的時間長短等。如要盛載攝氏100至120度的食物，應選擇耐熱程度較高的塑膠容器（例如百折膠容器），否則食物便須先行冷卻再放進容器內，或選擇其他耐熱程度高的容器(如錫紙盒)。

現時香港還未有特定的法例規管外賣食物所使用的即棄式容器，國際間亦沒有全面的規管標準。但根據香港法例第132章《公眾衛生及市政條例》規定，所有在本港出售的食物均須適宜供人食用。此外，供應飯盒的食物製造廠的持牌條件中，亦規定食物容器必須能抵禦食物的溫度及酸度，而不會釋出有毒的化學物質。

過去三年，食環署曾抽取30款用作盛載食物的用完即棄塑膠容器作化學測試，結果全部令人滿意。食環署亦將制訂使用即棄式塑膠容器的指引給食物業界參考。



給業界的建議

在選購即棄式塑膠容器時，應留意以下兩方面：

- ▲ 清楚了解所盛載食物的特性，例如食物的酸性及油性、食物的溫度及食物接觸容器的時間長短等。
- ▲ 向供應商查詢容器的用途、特性（如耐熱度、抗酸能力、防水能力和承托力等），以及索取有關容器規格書，從而確保使用合適容器及蓋來盛載不同的食物。

在使用塑膠容器時，應留意：

- ▲ 不適宜使用發泡膠、硬膠及聚對苯二甲酸乙二醇酯等耐熱性較低的容器盛載高溫食物，尤其那些超過攝氏100度的食物（如剛炸好的食物）。如確有需要使用這些容器，應待食物冷卻後（如油炸食物需至少1分鐘，而其他食物可能需要較長時間）才放入容器內。
- ▲ 選擇一些較耐熱的容器如百折膠來盛載超過攝氏100度的食物，但注意百折膠容器並不適宜盛載超過攝氏120度的食物。如食物溫度超過攝氏120度，應選用其他耐熱程度更高的容器（如錫紙盒）盛載。
- ▲ 避免把食物過早放進即棄式塑膠容器內，以縮短食物接觸容器的時間，從而減低雜質釋出的機會。
- ▲ 若發現容器在盛載食物後變形，應立即停用有關容器及棄掉經盛載的食物。

如欲進一步了解此研究的詳情，可到食環署網頁<http://www.fehd.gov.hk> 參閱研究報告的節錄文章，或參閱第350期《選擇月刊》(<http://choice.yip.com.hk>)。

處理冰塊的衛生指引

食物業經常使用冰塊作不同用途。食肆內所用的冰塊，可分為外購和自製兩類。

如果處理不當，冰塊可成為傳播食源性疾病的媒介。食物業處所的管理人員有責任為僱員提供足夠的指示及訓練，確保他們遵從良好的衛生工作守則，以減低冰塊受污染的機會。

外購的冰塊多為包裝冰，應向可靠和信譽良好的供應商購買供人食用的包裝冰。此外，運送和貯存包裝冰時，要盡量避免包裝袋表面受到污染。把冰從包裝袋放入冰桶時，應依照下列衛生程序：

1. 清潔冰桶和冰桶四周的表面。
2. 用抹布清潔及抹乾包裝袋的表面。
3. 用清潔的器具打開包裝袋。
4. 將冰從包裝袋倒入冰桶時，包裝袋的表面和雙手不應接觸冰塊。

另外，食肆亦可以製冰機在食肆內自行製造冰塊。製冰機應與自來水連接，並放置在遠離有潛在污染源頭的地方，確保所用的水不會受微生物污染。大部分製冰機須按照製造商的操作指示，每年至少維修兩次。製冰機的表面及貯冰槽（特別是門和蓋）亦須按照製造商的操作指引，定期清潔。



此外，在處理、貯存和使用冰塊方面，亦應留意以下要點：

- (a) 從製冰機取出冰塊前，員工應徹底洗淨和抹乾雙手。
- (b) 使用潔淨的器具（例如勺子）從製冰機取出冰塊。絕對不可用手直接取出冰塊，亦不宜使用玻璃等容易破損的容器。
- (c) 每天工作結束後：
 - 須清洗勺子及其他與冰塊有接觸的器具。工作期間應經常檢查這些器具有否受到污染，如有需要，應立刻清洗有關器具；
 - 冰桶內用剩的冰塊必須棄掉。清洗完畢後，不應把用剩的冰塊放回冰桶內。
- (d) 當勺子放在冰桶時，其手柄不應觸及冰塊，擺放的位置亦應讓員工拿起勺子時，手部不會觸及冰塊。
- (e) 經常將冰桶蓋好。
- (f) 貯冰容器不得用作冷卻或貯存其他物品，例如樽裝啤酒、罐裝汽水或盒裝牛奶等。

外賣/外送食物 安全小貼士

香港人生活節奏急速，餐廳外賣及外送服務十分普遍，亦有市民將出外用餐時剩餘的食物帶走。由於外賣/外送食物運送需時，市民又不一定即時食用，故此業界在製作及出售有關食物時，應留意以下要點以確保食物安全：

- 出售外賣/外送食物時應提醒客人要盡快享用，否則便需要適當冷/熱存，享用前應翻熱食物至中心溫度達攝氏75度或以上。若要同時運送冷、熱食物，應將它們分開擺放，以避免兩種食物的溫度互相影響。



- 為確保冷吃的即食食物保存在安全溫度下（即攝氏4度或以下），食肆應在食物包裝外加墊充足的冰塊；或為客人提供攜帶式的小冰袋及冰墊。
- 運送外賣食物時，應留意食物的溫度及清潔情況。如顧客對食物有意見，員工應通知店鋪主管作出跟進。

食物環境衛生署已於本年一月向業界發信，通知他們外賣/外送

食物的重點已列明在“提供外賣及外送食物服務的附加持牌條件”內，包括出售食物（包括外賣及外送食物）須盛載在有蓋容器內，而外賣餐盒在使用前須存放在可防塵、防鼠及防蠅的容器內。此外，熱食須保持在攝氏60度或以上，冷吃食物則須保持在攝氏4度或以下。業界應詳細閱讀資料內容，如食肆違反有關的附加持牌條件，引致食物變壞，並將食物出售予公眾食用，可被檢控。

只要業界注意貯存時間及溫度，保持良好的個人及環境衛生，配製食物後盡快交給顧客，便可保障外賣及外送食物的安全。



食物安全 個案直擊

讀者園地



大家日益關注世界各地發生的食物安全事故，有見及此，我食物安全小博士特別主持這個讀者園地，解釋有關事件的因由及真相，以釋大家心中的疑團。以下是一些有關食物染色的真實個案：

個案一：甩色提子和紫菜

有市民用熱水清洗一些黑色提子時，發現甩色情況嚴重。另外有市民指在市面上出售的大部分煮食用（非小食類）紫菜，浸在水中幾小時後，亦出現甩色情況，懷疑當中添加了人造色素。

有些提子含有一種水溶性天然色素**花色甙**，在清洗提子過程中，這些天然色素可能會滲於水中。由於該天然色素對人類健康不會構成影響，所以市民無須過分擔心；而紫菜含有一種紫紅色及水溶性的天然色素**藻紅素**，故此當紫菜浸在水中一段時間後，會將水變成紫紅色，這是正常現象。同樣地，該天然色素對人體健康不會構成影響。過去食物環境衛生署亦未曾發現有紫菜被染色的情況。



個案二：染色黃花魚

有市民購買黃花魚時，發覺魚身顏色異常鮮艷，懷疑它被加入染色料。



因應有關事件，食物環境衛生署抽取多個黃花魚樣本化驗，當中有兩個取自同一商販的樣本被驗出含有**酒石黃**和**日落黃FCF**。雖然這兩種染色料是《食物內染色料規例》准許添加在食物內的染色料，但法例禁止把染色料加入未經烹煮及未經加工處理的鮮魚，違例者最高可被罰款5萬元及監禁6個月。

其實有不少食物都含有天然色素（例如早前的紫心蕃薯），它們出現滲色情況屬自然現象，市民不用過分擔心。在本

港出售的食物都受香港法例第132章《公眾衛生及市政條例》及其附屬法例規管，而於食物內使用染色料則受法例第132H章《食物內染色料規例》監管，各位可以參考今期的“法例淺釋”。

業界應注意以下各點：

- ★ 應了解法例的規定和要求，適當地使用食物添加劑。
- ★ 如零售商懷疑有未經烹煮及未經加工處理的新鮮食物被添加染色料，應停止出售，以免觸犯法例。



2006年 食物衛生講座



食物環境衛生署（食環署）風險傳達組將於本年六至九月期間，舉辦2006年度食物衛生講座，推廣食物衛生，並特別向食物業人士、院舍職員、老師及市民介紹食物安全重點控制系統及食物安全計劃的應用，亦會向學校負責學生膳食的職員，提供挑選午餐飯盒供應商的常識。為數約20場的免費講座會在全港各區舉行；食環署將向食物業、院舍機構及中/小學發信，邀請他們報名。講座以粵語進行，參加者除可獲贈教育海報和單張外，亦會獲頒發出席證書。講座附設問答遊戲，成績優異者，可獲頒**食物安全狀元**獎狀。名額有限，報名從速。詳情請致電2381 6732向傳達資源小組查詢。

食物安全電子資料傳送系統

食環署負責監控本港食物安全方面的工作，並備有相關的最新資訊。要提高食物安全水平，公眾參與是不可缺少的。有見及此，食環署將設立“食物安全電子資料傳送系統”，以電郵形式向訂戶發放有關食物安全的最新資訊，費用全免。有意收取食物安全資訊的業界，請填妥以下表格，傳真至食環署風險傳達組（傳真號碼：2893 3547）或電郵有關資料至fspceids@fehd.gov.hk 即可。

報名表

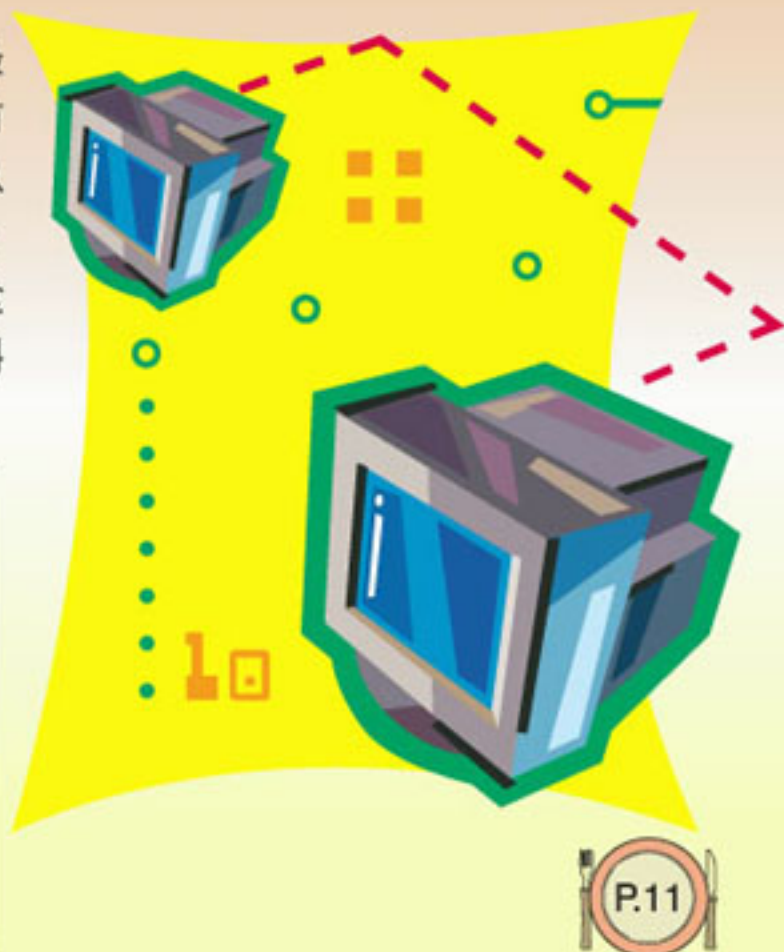
姓名：_____

職位：_____

公司名稱：_____

電話：_____

電郵：_____



《食物內染色料規例》第4(1)條 禁止在某些商品中使用染色料

中國人對飲食素來講究，對食物的色、香、味尤其注重。為了回復食物的顏色及增加食物的吸引力，製造商會在食物生產過程中加入染色料。食物染色料是一種食物添加劑，可分為天然染色料和人工合成染色料兩種。外觀上，很難分辨出食物帶有哪一種染色料。

根據法例，並非每一種染色料都可用於食物上，例如牽涉去年食物染色料事件的蘇丹1及對位紅便不可加於食物內。另外，並非各樣食物都可以添加染色料，例如一些未經烹煮及未經加工處理的肉類、蔬菜、魚等便不可加入染色料。

《食物內染色料規例》（香港法例第132H章）規管食用染色料的使用，當中第4(1)條規訂，“未經烹煮及未經加工處理的肉類、野味、家禽、魚、水果或蔬菜，如擬供出售給人食用，則除非是作為標記用途，否則不得加進或加上任何染色料。”不過，法例亦有訂明，柑橘屬的水果（例如橙）可加進或加上准許染色料，但須按下述規定處理：

- (a) 在該類水果皮上以准許染色料標明加有**色素**字樣；及
- (b) 該等字樣必須清楚可閱，大小明顯易見。

違反《食物內染色料規例》者，最高可被罰款5萬元及監禁6個月。

1. 世界衛生組織的英文簡稱是什麼？

- (a) WTO
- (b) WMF
- (c) WWF
- (d) WHO

2. 在本港，出售標有以下哪一類食物保質期的過期食物即屬違法？

- (a) use by 此日期前食用
- (b) best before 此日期前最佳
- (c) 兩者皆是
- (d) 兩者皆不是

3. 根據香港法例第132H章《食物內染色料規例》，以下哪種食物不可使用染色料？

- (a) 經加工處理的食品
- (b) 標明“加有**色素**”字樣的柑橘屬水果
- (c) 未經烹煮及未經加工處理的鮮魚
- (d) 以上皆是

考一考你



4. 即棄式塑膠食物容器普遍以發泡聚苯乙烯製造，這種物料俗稱什麼？

- (a) 百折膠
- (b) 發泡膠
- (c) 硬膠
- (d) 以上皆不是

(答案見第五頁)



食物環境衛生署

Food and Environmental Hygiene Department