

目錄

專題特寫

福島核事故及食物安全

資訊天地

預先包裝食物營養標籤的
食用分量

新饌新知

製作「三文魚菠菜白汁意
粉」的安全要訣

活動簡介

- (I) 「食物安全『誠』諾」
周年聚會
- (II) 「從食物事故到危機管
理」區域研討會

活動預告

- (I) 食物安全條例簡介會
- (II) 食物安全巡迴展覽

你問我答

我的朋友說食物如果只有一
部分發霉，只要把發霉
的部分清除或洗淨就可以
安全食用，對嗎？

真相與謬誤

開了的罐可以再用？

動腦筋

查詢與訂閱

專題特寫



福島核事故及 食物安全

簡介

三月十一日在日本宮城縣以東外海發生強烈地震，並引發大海嘯，造成大量人命傷亡及大範圍破壞。是次地震及海嘯對福島第一核電廠四個反應堆的冷卻系統造成嚴重破壞，導致放射性物質外泄至空氣

和周邊環境。這些放射性物質不但污染周圍的環境，亦污染了日本一些地區出產的食物。

有關監察行動

鑑於福島核事故，食物安全中心（中心）由三月十二日起，於進口層面加強監察來自日本的食物，例如蔬菜、水果、奶類、肉類及水產，並進行輻射水平測試。此外，中心又於零售層面抽取日本食品樣本進行相關檢測，以確保日本供港的食物可以安全食用。

中心使用的手提測量計



中心人員用手提測量計量度日本進口
食物的輻射水平

結果及相關措施

日本進口食品在香港的市場佔有率並不高，由低於1%（例如蔬菜和水果）至約5%（例如肉類、奶類和冰凍甜品）。直至11年8月中心共發現了三個來自日本千葉縣的食物樣本（分別是一個菠菜樣本、一個白蘿蔔樣本及一個蘿蔔樣本）的輻射水平（碘-131）超出食品法典委員會的指引限值。根據風險評估，若進食該批受污染的食物一年，所受的輻射相當於照三分之二至十張X光肺片。雖然食用有關食物不會即時危害健康，但中心決定實施進口限制，保障公眾健康及食物安全。食物環境衛生署署長根據《公眾衛生及市政條例》第132章第78B條頒布命令，由三月二十四日中午起禁止由日本五個縣（包括福島、茨城、櫛木、群馬和千葉縣）收穫、製造、加工或包裝的食品進口及在香港境內供應或出售。冷凍或冷藏野味、肉類和家禽、禽蛋，以及活生、冷凍或冷藏水產品，如附有日本主管當局簽發的證明書，證明輻射水平沒有超出食品法典委員會所訂的指引限值，則可獲豁免。上述輻射水平超出指引限值的食物已被銷毀，並無流入本地市場。



日本進口本港的蔬果的市場佔有率
低於1%

總結

自福島核事故後，中心已加強對日本進口食品進行輻射檢測，確保食物沒有受到輻射污染。截至八月十二日，中心已對38,693個食物樣本進行輻射水平測試，結果已上載至以下的網頁，供業界參考：

http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_rafs/programme_rafs_fc_01_30_Nuclear_Event_and_Food_Safety.html

另外，中心一直與食物商、日本有關當局和聯合國糧食及農業組織轄下的國際食品安全當局保持緊密聯繫，以掌握最新資料。中心將繼續於進口和零售層面加強監察來自日本的食物及密切留意有關情況。



中心用作食物
輻射水平測試
的儀器

輻射與食物安全

事實上，我們每日都會接觸到各種各樣的輻射，包括天然輻射。輻射劑量的單位為毫希（mSv）。在本港，每人每年平均吸收的天然輻射劑量大約為2毫希；在世界上其他地方，每人每年吸收的天然輻射劑量一般由1毫希到10毫希不等。自福島核事故後，本港的輻射水平一直維持在正常範圍內。

在本港，中心一直透過恆常的食物監察計劃，確保在市場上出售的食物可以安全食用。在輻射檢測的過程中，中心人員會先用手提測量計檢查整批食品，再抽樣進行輻射污染監察系統檢查。超過限值的樣本會送交政府化驗所作詳細的放射性核素含量（包括碘-131、銫-134和銫-137）分析。

現時，中心對食物進行輻射水平測試時，均採用食品法典委員會有關突發性核事故或輻射事故後受污染食物中放射性核素的限值，食品法典委員會認為，食物中的放射性核素含量如沒有超出相應的限值，有關食物應可供人安全食用。如某批進口食物在測試中被驗出放射性核素含量超出限值，中心會立即封存及安排銷毀該批食物。

給業界的建議

- 業界應向不受是次事件影響的地區採購食材。

資訊天地



預先包裝食物營養標籤的食用分量

預先包裝食物
營養標籤的食用分量
業界指引

《2008年食物及藥物(成分組合及標籤)(修訂：關於營養標籤及營養聲稱的規定)規例》(《修訂規例》)已於去年七月生效，規定所有預先包裝食物必須附有營養標籤，標示能量和七種指定營養素的含量。最近，中心與食物業界一同擬定了《預先包裝食物營養標籤的食用分量業界指引》，訂定為不同種類的產品釐訂食用分量的原則，以鼓勵和協助業界根據良好做法為預先包裝食物營養標籤提供食用分量資料，方便消費者更容易了解產品的營養成分，以選擇有益健康的食物。

中心印製了相關的指引供業界參考



製作「三文魚菠菜白汁意粉」的安全要訣

承接上期「新饅新知」，我們今期訪問另一間「食物安全『誠』諾」的承諾人「UCC」。「UCC」其中一道非常受歡迎的菜式是「三文魚菠菜白汁意粉」。這道菜式究竟有甚麼製作秘訣呢？

「UCC」高級廚師吳娜娜小姐表示，「三文魚菠菜白汁意粉」是即叫即製的，而製作秘訣包括：



UCC 高級廚師吳小姐接受食物安全中心職員訪問

配製過程

秘訣



收

首先，要購買品質良好的冰鮮三文魚，然後妥善貯存

選擇品質良好的三文魚非常重要。要仔細驗收貨品，確保新鮮



洗

徹底清洗菠菜後，將菠菜放進冰水內備用

冰水令菠菜在低溫下保持新鮮及爽口的質感



切

將三文魚切成大小相若的小方塊

三文魚方塊不可太薄或太厚，以保留三文魚的鮮味，亦確保魚肉能徹底煮熟



蘸

先將橄欖油加熱及用蒜蓉爆香，然後順序加入適量的三文魚、米酒、黑胡椒、鹽、秘製湯汁及菠菜

配料落鑊的時間要快，要邊落邊炒，避免三文魚其中一邊過熱；蘸酒可帶出食物的香味及令三文魚更可口（注意：蘸酒很多時候會產生火焰）



撈

最後，加入用鹽水煮熟的意大利粉及來自日本的白醬汁，並加熱及撈勻。上碟後，加上芫茜碎

必須將所有材料完全撈勻，令醬汁均勻沾在意大利粉及三文魚上

UCC的「誠」諾：

1. 要做到色香味俱全，材料要新鮮，菜式要即叫即製：新鮮三文魚日日送，再配以日本直送的白醬汁，以及以熟練的手法來烹煮，缺一不可；
2. 優質食材是所有美味菜式的基石，他們會向信譽良好的進口商採購整條挪威三文魚，並以「量出為入」的方式，預計當日的使用量才訂購，以確保每天都可使用最新鮮的三文魚；
3. 員工會每日定時清潔及檢查食物室內雪櫃的溫度，並記錄在溫度記錄表中，以確保雪櫃運作正常；
4. 所有食物，不論貯存或配製，都務求遵行生熟分開的原則，例如以不同顏色標示處理生、熟或即食的食物砧板、刀及其他用具，避免交叉污染；
5. 所有菜式均有相關的製作指引，以控制烹調時間和溫度，確保食物已徹底煮熟；
6. 公司訂立了各項衛生守則（例如員工個人衛生守則）及工作指引（例如專人

負責定時檢查雪櫃溫度、食物室及食具清潔）。部分員工甚至被派往日本進行有關的培訓，學習與食物衛生有關的知識及處理食材的技巧。

最後，吳小姐表示，為了令顧客食得安心又放心，「UCC」會繼續堅守「食物安全『誠』諾」，實踐食物安全五要點，並鼓勵員工參加由中心舉辦的食物安全業界講座。



新鮮制作完成的三文魚菠菜白汁意粉



(一) 「食物安全『誠』諾」 周年聚會

承蒙本地食物業界鼎力參與及市民對「食物安全『誠』諾」的認同，「食物安全『誠』諾」得以順利進入第三年。

為加強及促進承諾人聯繫及交流，「食物安全『誠』諾」周年聚會已於二月二十四日假香港基督教青年會禮堂舉行。周年聚會由食物安全專員陳漢儀醫生致開幕詞，並由中心人員介紹有關食物安全條例草案及保存紀錄的資訊。此外，更有多位經驗豐富的食物業界代表分享有關採購及ISO22000食物安全重點控制原則與認證的經驗。最後，各食物業界代表於討論環節交流推廣食物安全的心得。



與會者登記及進場



食物安全專員
陳漢儀醫生致
歡迎辭



新榕記集團的董事及採購經理劉廣材
先生講解採購食物材料的安全要點



海皇粥店的工場經理廖
仲堅先生分享實行食物
安全管理系統的經驗

沙嗲王的營運總監張錫明先生分享認證
ISO22000的經驗



香港食品委員會主席黃家和太平紳士及
現代管理(飲食)專業協會副主席胡麟先
生主持專題討論環節



講者詳細地回答與會者發出的提問

中心希望，食物業界透過簽署「食物安全『誠』諾」，推動「食物安全五要點」，藉以提升食物安全的水平。今年的「食物安全『誠』諾」更推出表彰計劃，嘉許連續三年簽署「食物安全『誠』諾」的食物業協會及持牌食物業處所。業界可透過承諾人在其處所展示的「食物安全『誠』諾」證書和標貼，得知其承諾人的身份。

今年共有21個食物業協會及超過2000間持牌食肆、食物店鋪、超級市場及便利店簽署「食物安全『誠』諾」。業界更可於中心網頁(www.cfs.gov.hk)及各區的巡迴展覽中查閱承諾人的資料。

與會者用心地聆聽講者的講解



(二) 「從食物事故到危機管理」 區域研討會

中心自二零零六年五月二日成立以來，一直採用國際食物安全機關所倡導的食物安全風險分析機制。面對食物供應全球化所帶來的挑戰，過去五年中心不斷加強對本港和進口食物的監察，積極應對食物事故，推行多項措施改善各個範疇的食物安全規管，並在二零一零年十月成為指定的世界衛生組織食物中化學物風險分析合作中心。



周一嶽局長在開幕禮上致辭

為慶祝這重要發展里程碑和中心成立五周年，中心特別於六月一及二日假九龍尖沙咀東香港日航酒店舉辦了「從食物事故到危機管理」區域研討會。研討會旨在提供一個平台，讓參加者分享經驗，緊貼食品安全的最新發展，促進伙伴關係和合作，並藉此機會與業界交流溝通。

出席活動的主禮嘉賓包括食物及衛生局局長周一嶽醫生和世界衛生組織西太平洋區區域辦公室食物安全技術主任 Jenny BISHOP女士。他們聯同食物環境衛生署署長梁卓文太平紳士及食物安全專員陳漢儀醫生一同啟動亮燈儀式，為區域研討會正式揭幕。Jenny BISHOP女士代表世界衛生組織恭賀食物安全中心成立五周年，並成為世界衛生組織食物中化學物風險分析合作中心。她亦在研討會中介紹國際食品安全網路的工作。

各界人士踴躍參與





嘉賓合照

是次研討會還邀請了多位來自海外、內地和本地的食物安全專家作專題演講，分享他們的工作經驗、專業知識和心得。演講嘉賓包括身兼中國疾病預防控制中心營養與食品安全所教授及國際食品添加劑法典委員會主席的陳君石教授、中國疾病預防控制中心營養與食品安全所劉秀梅教授、食物安全系統國際顧問兼聯合國糧食及農業組織/世界衛生組織聯合食物添加劑專家委員會前任主席Dieter ARNOLD博士、新加坡農糧科技有限公司首席顧問蔡新民獸醫、以及日本厚生勞動省食物安全部高級技術主任井關法子女士等。



周一嶽局長致送紀念品予世界衛生組織代表 Jenny BISHOP 女士

研討會分全體及分組會議，多角度探討食物事故及危機處理中的多個範疇，覆蓋論題包括「處理食物緊急事故」、「化學性食物事故與風險傳達」、「以風險為本的模式處理食物事故」、及「未雨綢繆 迎接挑戰」等。由於研討會前，日本剛發生緊急事故，研討會適時邀請了日本講者就「因應日本福島核事故所採取的食物安全應變措施」這講題作出分享。在這一天半的研討會中，



(左起) 梁卓文署長、周一嶽局長、世界衛生組織代表Jenny BISHOP女士及食物安全專員陳漢儀醫生一同啓動亮燈儀式，為區域研討會正式揭幕

與會者踴躍參與各項環節，交換意見，分享經驗，達至互相交流溝通的目的。

是次研討會十分成功，有超過四百人參與，包括政府部門代表、內地和澳門有關當局的代表、食物業界人士、醫生、學者、學生等。與會者大多對是次研討會給予正面評價，並建立橋樑緊密聯繫，在食物安全方面繼續共同努力，全力保障公眾健康。



(一) 食物安全條例簡介會

《食物安全條例》已於今年八月一日起生效。該條例規定食物進口商及分銷商要向食物環境衛生署署長登記，而所有食物進口商、分銷商及零售商均要備存食物交易紀錄。兩項規定均有六個月的寬限期，至明年一月三十一日結束。



為了讓業界了解新法例的內容及規定，中心由今年六月至明年一月期間會舉辦多場簡介會，歡迎業界人士出席。如欲報名，請瀏覽條例網頁 (www.foodsafetyord.gov.hk) 及下載報名表，以傳真方式（傳真號碼：2893 3547）或郵遞方式（地址：香港金鐘道66號金鐘道政府合署43樓）將報名表傳真或寄回食物安全中心風險傳達組。如有任何查詢，請致電2867 5147。

- | | |
|---------------|-------|
| ● 為食物添加甜味 | ● 防腐劑 |
| ● 令食物內的油與水分混合 | ● 調味劑 |
| ● 調節食物的酸鹼度 | ● 色素 |
| ● 延長食物的保質期 | ● 穩定劑 |
| ● 為食物添加顏色 | ● 乳化劑 |

： 委 署

(二) 食物安全巡迴展覽

食物安全中心定期於不同的公共屋邨和大型商場舉辦主題展覽，展示以食物安全、營養標籤等不同主題的展板及播放教育短片，藉以提高市民的食物安全知識。有關巡迴展覽的詳情，歡迎瀏覽中心網頁(www.cfs.gov.hk)或致電2381 6096與中心傳達資源小組聯絡。



食物安全中心透過巡迴展覽向市民傳達食物安全資訊

你問我答

問與答

問：我的朋友說食物如果只有一部分發霉，只要把發霉的部分清除或洗淨就可以安全食用，對嗎？

答：食物發霉的原因是由於真菌在食物表面滋生，真菌種類繁多，大部分都要在顯微鏡下才看到。部分真菌會引起過敏或呼吸道不適，有些甚至會產生有毒物質，令人生病。其實，當你可以用肉眼看到食物發霉，代表真菌已生長到相當的程度。即使你可以切除或洗淨發霉的部分，但是霉菌的菌絲可能早已入侵食物其他部分，只是不為肉眼所察覺。所以，若食物發了霉，還是把它丟掉吧！

如肉眼已看到食物發霉，
應該將食物完全丟掉

食物發霉是代表已被真菌感染，不宜食用



開了的罐可以再用?

大廚：你放那麼多空的罐頭罐在枱面，當這裡是回收場嗎？還不快點清理一下！

助手：大廚，你看這些罐那麼大，清洗後用來放食物，簡直一流！



大廚：一流，你可知道開了的罐頭可能含有金屬碎片，而罐接觸到水和氧氣後會生鏽，食物可能會受到污染，令進食者受傷。你還是用新買的那批不銹鋼盆吧！它們有蓋又易清洗，更不會影響食物安全。別再留住這些空罐了，快點收拾收拾，是時候預備晚市了！

助手：收到，大廚！

動腦筋



你對食物添加劑的了解有幾多呢？請把各種食物添加劑與其相應的用途連起來吧！

- | | |
|---------|---------------|
| 防腐劑 ● | ● 為食物添加顏色 |
| 甜味劑 ● | ● 延長食物的保質期 |
| 色素 ● | ● 調節食物的酸鹼度 |
| 酸度調節劑 ● | ● 令食物內的油與水分混合 |
| 乳化劑 ● | ● 為食物添加甜味 |

答案見第10頁

查詢與 訂閱

如欲索取《食物業安全廣播站》的印刷本，請蒞臨位於九龍旺角花園街123號A花園街市政大廈8樓的傳達資源小組或致電2381 6096查詢。市民亦可於中心網頁(<http://www.cfs.gov.hk>)瀏覽網上版本。