

目錄

專題特寫

- ★ 2019 冠狀病毒病與食物安全

讀者園地

- ★ 疫症大流行之時在家煮食

食肆現場

- ★ 三文治
- ★ 巴西肉類、家禽及蛋類進口新安排

中心新動向

- ★ 食物安全日 2020

活動簡介

- ★ 業界諮詢論壇

活動預告

- ★ 食物安全中心業界講座及「食物安全重點控制」工作坊

你問我答

- ★ 2019 冠狀病毒病會否經食物傳播？

真相與謬誤

- ★ 認識食物添加劑

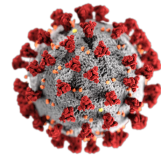
動腦筋

- ★ 選擇題

專題特寫



2019 冠狀病毒病與食物安全



近日本地有為預先包裝食物加貼標籤的貨倉員工確診感染 2019 冠狀病毒病，使人關注觸摸到受新型冠狀病毒污染的物件（包括食品包裝），會否感染這疾病。新型冠狀病毒主要經呼吸道飛沫散播，但也可通過接觸傳播。本期我們會談談 2019 冠狀病毒病與食物業相關的問題，並概述重點的衛生措施。

2019 冠狀病毒病可經食品包裝傳播嗎？

最近有研究發現，在受控的實驗室條件下，新型冠狀病毒可在物件表面存活數小時至數天。然而，這種病毒不能在食物或食品包裝上繁殖，因此，在現實生活中，經由食品包裝感染這病毒的風險似乎甚低。世界衛生組織（世衛）表示，人類不大可能從食物或食品包裝感染 2019 冠狀病毒病。到目前為止，也沒有證據顯示引致呼吸系統疾病的病毒可經食物或食品包裝傳播。在本港至今累計的千多宗 2019 冠狀病毒病個案中，並無發現可能透過食品包裝傳播病毒的病例。

消費者應否對食品包裝進行消毒？

雙手受污染是促進間接接觸傳播的主要因素。傳染性病毒可經雙手從一個表面被帶到另一個表面，甚至進入人體。與食品包裝相比，頻密接觸點（例如門柄、購物車把手及水龍頭）更容易傳播病毒，而且這些接觸點被不同人觸摸的頻率越高，受污染的風險便越大。因此，雖然有人可能仍會選擇在有需要時以常見的家用消毒物品（例如酒精濕紙巾或噴劑）把食品包裝表面消毒，但更重要的是徹底清洗雙手，尤其在觸摸眼鼻口之前，或購買食物回家或處理和存放買回來的食品後，應當洗手。

食物業如何同心抗疫？

食物業為市民提供日常生活所需，業界有必要採取適當的衛生措施，以保障員工和消費者的健康。關鍵的一點是員工如發燒或出現呼吸道感染病徵，便應停止上班，避免前往人多擠逼的地方，並且戴上外科口罩和盡早求醫。員工與公眾面對面交往或在人多擁擠的地方工作時，也應佩戴外科口罩，並定期量度體溫。其他抗疫措施還包括向員工發出健康指引、提供洗手設施，以及確保工作環境清潔衛生。物件表面應勤加清潔和消毒，尤以店內的頻密接觸點為然。食物業員工並應經常洗手，如出現 2019 冠狀病毒病病徵，例如發燒、咳嗽和呼吸困難，便不應上班，盡早求診。業界應盡可能減少食物業環境中的社交接觸，即人與人之間要保持至少一米距離，以減低疾病傳播的風險。如因空間所限，無法預留足夠的社交距離，可考慮採取其他隔離措施（見圖 1）。

食物業員工 Food Workers



圖 1：食物業保持社交距離的措施

餐飲供應及食品零售 Catering and Retail Food



個人衛生 Personal Hygiene



環境衛生 Environmental Hygiene



食物衛生 Food Hygiene

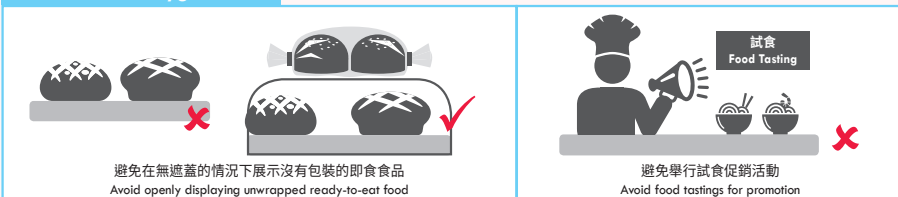


圖 2：食物業加強衛生的建議措施

此外，食物業經營者應繼續遵守食物安全守則，例如「食物安全五要點」及「食物安全重點控制」系統，以預防食源性疾病。

除了衛生防護中心發出的健康指引外，食物業可參考圖 2 的加強衛生建議，以防止 2019 冠狀病毒病傳播。

自備餐盒、外賣及外送食物的食用安全

在 2019 冠狀病毒病疫情下，市民大都選擇自備餐盒或向食肆訂購外賣及外送食物。不論食物是在哪裏烹製，適當處理食物，確保食物安全，非常重要。下文將會講述食肆製備餐盒主要涉及的食物安全風險，並提出一些有助減低食源性疾病風險的建議。

食肆製備餐盒的食物安全風險

外賣及外送食物通常不會在烹製後立刻食用，而是存放或運送一段時間後才享用，期間食物有可能受污染。如果食物存放不當，食物中的致病菌便可能增長至不安全的水平或產生耐熱毒素，導致疾病。

交給顧客或交送遞員到取的食物，如沒有溫度控制，應盡快運送。基本原則是烹製好的食物如置於室溫不超過兩小時，可貯存於雪櫃待用或在四小時內食用；食物如置於室溫超過四小時，便須棄掉。

外賣及外送食物 Takeaways and Delivered Foods



圖 3：外賣 / 外送食物流程

注意事項



1. 外賣和外送食物非供烹製後立刻食用，如處理不當，會增加感染食源性疾病的風險。
2. 如需把烹製好的熱食冷卻，以供後用，應把熱食盡快冷卻，而食物的貯存溫度須保持低溫。進食前，須把食物徹底翻熱。
3. 不可在危險溫度範圍（即攝氏 4 度至 60 度）存放食物，以防微生物滋生。如沒有溫度控制，便應遵從上述的 2 小時及 4 小時原則。

給業界的建議



1. 避免過早烹製食物。熱食應保持在攝氏 60 度以上，冷食的保存溫度則為攝氏 4 度或以下。
2. 縮短外送食物置於沒有溫度控制下的時間，並在適當時提醒顧客盡快食用該等食物。
3. 落實「食物安全五要點」，並實施「食物安全重點控制」系統或遵循其原則，以確保食物安全。此外，業界應妥為備存記錄，並在貯存食物方面，符合時間與溫度的要求。



疫症大流行之時在家煮食

為遏止 2019 冠狀病毒病傳播，當局呼籲公眾減少社交接觸。事實上，近日市民都避免外出用膳，多了在家煮食。下文將從食物衛生角度出發，重點說明在家煮食須注意的地方。在疫症大流行之時，大家更要留意這些要點，確保食物安全。



生的食物應貯存於有蓋容器內，
以防汁液污染其他食物
Store raw food in covered
containers to prevent juices from
contaminating other food



把大鍋食物分成較小分量，貯存
於較淺的容器內
Divide a large pot of food into
smaller portions and put them in
shallow containers for storage



避免貯存過多食物，雪櫃門要關好
Avoid overstocking and keep doors
of the refrigerator closed

雪櫃存放食物須知
Tips for Storing Food
in the Refrigerator



定期檢查貯存的食物，如已變壞/不會再
食用，便須棄掉
Check stock regularly and dispose of food
that is spoiled / will no longer be eaten



熟食及即食食物應置於上方貯存格，
生的及非即食食物則置於下方貯存格
Place cooked and ready-to-eat (RTE)
food in the upper compartment and
raw and non-RTE food in the lower
compartment

圖 4：雪櫃存放食物須知



貯存食物 要有計劃

一些消費者在採購食物時，可能會多買一些，以應付多天所需。然而，食物如存放不當，可能會變壞，造成浪費。明智之舉，是估算和購買實際所需的數量，以免積存過多食物。大家可常備一份清單，列出家人喜愛的菜式和所需食材，並且在採購後，按恰當方式貯存食物，例如把食物存放在雪櫃的冷凍保鮮格（攝氏4度或以下）或冷藏冰格（攝氏零下18度或以下）。有關以雪櫃正確貯存食物的方式，可參閱圖4。至於無需放入雪櫃的食物，可存放於陰涼乾爽的地方，有助減少細菌滋生。

遵從安全處理食物規範

雖然新型冠狀病毒不大可能透過食物傳播給人類，但我們烹製食物時，仍應遵守一般衛生規則。在處理食物前，或雙手被呼吸道分泌物污染時（例如咳嗽或打噴嚏後），都應洗手。雙手如有明顯污垢或沾上體液，應以視液和清水洗手。此外，市民還應採取其他食物安全措施，例如生熟食物要分開處理，以及徹底煮熟食物。



適當處理剩餘食物

如烹製的食物過多，難免會有食物剩餘。此外，一些家庭為了方便，也可能一次過烹煮較大分量的食物備用。然而，剩餘的食物如冷卻和貯存不當，會較易變壞和受污染。

為防細菌滋長，必須迅速冷卻食物，以盡快達至合適的食物冷藏溫度。把大件食物切成較小的塊件，可讓食物加快冷卻。剩餘的食物應蓋好、密封包好或貯存於密封容器內。這些方法可阻隔細菌，避免交叉污染，又能保存食物中的水分，並防止剩餘的食物沾上雪櫃內其他食物的氣味。尤其重要的一點，是烹製好的食物應在兩小時內放入雪櫃貯存；如置於室溫超過四小時，便須棄掉。

多做一步：減少膳食中的鈉和糖

留在家中的時間多了，正是我們親自下廚，培養較健康飲食習慣的大好機會。從食物中攝取過量的鈉和糖，會增加患上慢性疾病的風險。在家煮食，便可控制菜餚的鹽糖添加量。參閱預先包裝食品上的營養標籤，也有助我們了解從這些食品攝入鈉和糖的分量。

要飲食健康，大前提是注重食物安全。疫情當前，確保食物安全，至為重要。市民在重拾家中入廚樂的同時，應謹記遵循「食物安全五要點」，以預防食源性疾病。





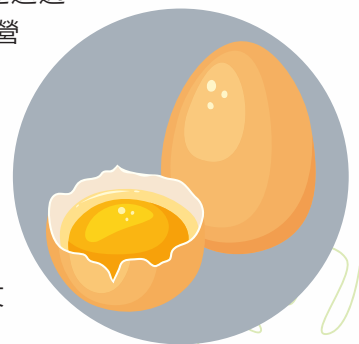
1) 三文治



在今年 5 月 21 日至 28 日期間，衛生防護中心接獲 96 宗三文治集體食物中毒報告，均涉及一間無牌食物製造廠，共 229 人受影響。化驗結果顯示，12 名受影響人士的糞便樣本及一個剩餘食物樣本對 D 組沙門氏菌呈陽性反應。

食物環境衛生署（食環署）的食物安全中心（食安中心）和環境衛生部就此採取跟進行動，包括派員到涉事的三文治製造廠及零售點調查，並追蹤有關食品的分銷情況，而各銷售點則已按照食安中心的指示停售相關產品。食安中心另外在其中一個涉事三文治的零售點抽取了兩個三文治樣本作 D 組沙門氏菌檢測。調查後發現，該食物製造廠在配製三文治時，可能出現生熟食物交叉污染，而配製好的三文治在運送過程中，以及在零售點存放期間，溫度控制皆欠妥善。食物製造廠負責人已被檢控經營無牌食物製造廠。食安中心並已向有關處所的員工提供食物安全和衛生教育，同時要求該等處所徹底進行清潔和消毒。

三文治屬高風險食物，因為配製三文治時，是以人手方式直接處理材料，過程中容易出現交叉污染。此外，三文治或會加入未經煮熟（例如生的蔬菜、未煮熟的雞蛋）或凍食（如火腿）材料，並且一般不會在食用前再加熱，因此，三文治如貯存不當，例如長時間置於危險溫度範圍（攝氏 4 度至 60 度），致病菌可在三文治中大量繁殖，引致食物中毒。





給業界的建議

- 任何人未持有食環署簽發的有效食物業牌照而配製食物出售，即屬違法。
- 在銷售、宣傳或展示預先包裝三文治時，須符合《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)中有關食品標籤的規定，包括標示有效的食用日期。
- 三文治須於攝氏4度或以下存放，而整個供應鏈應有嚴格的時間/溫度控制。
- 配製三文治時，食物處理者應經常洗手，尤其是在接觸生的食物後，以及在處理熟食/即食食物前。洗手及乾手設施應設於食物配製區的適當位置，以確保食物處理人員可隨時使用。可能的話，應設置無須用手開關的水龍頭和提供單次使用的紙巾，以免雙手洗淨後再受污染。
- 不應把生的食物帶到熟食/即食食物的處理區。
- 避免把生的食物與熟食/即食食物貯存於同一雪櫃內接近的位置，並應把生的食物置於熟食/即食食物下方，以防汁液滴至熟食/即食食物上。最好設有兩個雪櫃，分開貯存生的食物及熟食/即食食物。
- 器具及工作檯面在使用後(尤其在配製生的食物後)，要以熱水及清潔劑徹底清洗。
- 使用不同的器具，分開處理生的食物及熟食/即食食物。
- 如三文治含有生的蔬菜或未經煮熟的雞蛋，應向顧客(例如孕婦、幼童、長者及免疫力弱人士)說明，以便他們作出知情的選擇。

2) 巴西肉類、家禽及蛋類進口新安排

因應巴西肉類產品分別在2017年3月及9月出現品質問題及偽造衛生證明書事故，食安中心一直與巴西當局商討，以期提升發生食物事故時的食物溯源效率、加強保障食物安全，以及進一步優化巴西肉類的進口規管安排。

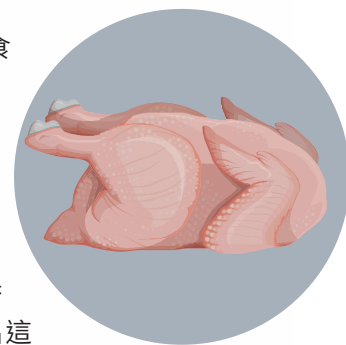
食安中心與巴西當局基於食物安全的考慮制訂了特定的進口要求，並就巴西肉類、家禽及蛋類的進口作出新安排。

新安排自2020年5月18日起實施。在新安排下，巴西當局只會向其認為合資格向香港出口肉類、家禽及蛋類的食物加工廠及處所簽發官方衛生證明書。巴西當局網站已列出這些合資格廠房的名單。此外，肉類、家禽及蛋類的官方衛生證明書已作修訂，範本可於食安中心

網頁查閱：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/committee/Notes_and_Presentation_Materials_TCF_20191120.html

食安中心建議業界先確定某廠房是否列於巴西當局網站公布的合資格名單內，才與廠方進行肉類、家禽及蛋類貿易。





食物安全日 2020



「食物安全日」是食安中心的年度重點活動，旨在加強政府、食物業界和公眾三方合作。今年的活動主題是「食得安心：生冷食物要留神」。

很多人聽到「生冷食物」，只會想到壽司、刺身或生蠔，但其實「生冷食物」泛指生的或未煮熟的食物。你可能沒有留意到，一些常吃的食物可能含有生的或未煮熟的配料，例如以生蛋製作的芒果布甸、煙三文魚（屬生吃食物）三文治，以及以未煮熟牛肉作配料的生滾粥等等。藉着「食物安全日2020」，食安中心向市民（特別是高危人士）講述在日常生活中應如何小心處理和進食生冷食物。食安中心並會提醒食物業界，應採取哪些措施，以便消費者在選購生冷食物時能作出知情的選擇。

請大家多留意食安中心網頁有關「食物安全日2020」的最新消息。



活動簡介

業界諮詢論壇



食安中心每年定期舉辦業界諮詢論壇，與各食物業商會、食物製造商、食物進口批發商及零售商代表就食物安全事宜交換意見，共同討論有關食物安全管制措施的課題，並鼓勵業界就風險傳達活動提出建議。

第七十二次業界諮詢論壇已於 2019 年 11 月 29 日舉行。當天食安中心的代表向業界簡介了巴西肉類、禽肉和蛋類進口香港的新安排，以及在餐牌上就高風險食物向消費者作出食用忠告的業界指引。此外，論壇上亦有講述近期社會事件與食物安全的關係，並介紹食物貿易商入門網站及食品商登記項目。

業界人士在論壇上踴躍就各項目發表寶貴意見，食安中心特此鳴謝。

上述論壇的內容已上載至食安中心的網頁 (http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/committee/committee_tcf.html)，歡迎登入瀏覽。

活動預告

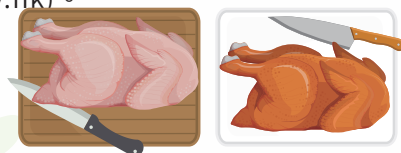


食物安全中心業界講座及 「食物安全重點控制」工作坊

食安中心定於本年舉辦食物業界講座及「食物安全重點控制」工作坊，向從業員宣傳正確處理食物的方法。活動的目的，是透過積極參與和政府及業界通力合作，推動業內人士採用「食物安全重點控制」系統，並在食物製造過程中制定「食物安全計劃」，以提升食物安全。

透過這項活動，市民可認識「食物安全重點控制」系統的原則和運作方法，以及世衛推廣的「食物安全五要點」（精明選擇、保持清潔、生熟分開、煮熟食物和存放食物於安全溫度），有效預防食源性疾病。食安中心一向提倡健康飲食，藉着這機會，我們也會向公眾推廣少鹽少糖的飲食文化，介紹營養標籤，並說明反式脂肪對身體的影響。

有關食物安全中心業界講座及「食物安全重點控制工作坊」的最新安排，請瀏覽食安中心網頁 (<https://www.cfs.gov.hk>)。



2019 冠狀病毒病會否經食物傳播？

1

加加： 爸爸，今日午飯時間，我隔離位嘅芬芬喺度食緊飯，小然同佢講，話食物可以傳播2019冠狀病毒病，搞到芬芬好驚，唔敢繼續食呀！其實食物係咪可以傳播呢個病嘍？

2

爸爸： 根據依家嘅科學資料，冇證據顯示人類會透過食物感染2019冠狀病毒病。世界衛生組織同各地嘅食物安全風險評估機構都認為，人類唔太可能經由食物感染新型冠狀病毒。不過，世衛建議我哋應該時刻保持個人、食物同環境衛生，保障食物安全。

5

加加： 知道！

3

加加： 我明白啦！爸爸，你解釋好清楚呀！等我聽日話比芬芬知至得！

4

爸爸： 記得提下同學仔要注意食物安全，同埋响食飯前徹底清潔雙手呀！其實爸爸係响呢個網頁睇到呢方面嘅資訊，你都可以睇睇㗎！

(https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/files/Food_Safety_Advice_on_Prevention_of_COVID-19_and_FAQs_rev_20200228.pdf)



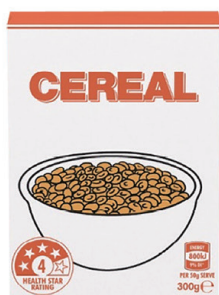


認識食物添加劑

“

隨着食物加工處理技術出現，食物添加劑在確保食物安全和保持食品品質方面發揮了重要的作用。大部分在超級市場貨架上的食品，特別是預先包裝食品，都含有食物添加劑，例如在植物油中可找到防止「油膩味」產生的抗氧化劑，而麪包則加入抑制霉菌及細菌生長的防腐劑，以防產品在保質期內容易變壞。此外，一些早餐穀類食品會以甜味劑替代糖，使食物的卡路里含量降低。食物添加劑不僅可以改善食品的味道、口感和質素，還能提高食品的安全性和延長保質期，從而預防食源性疾病。雖然食物添加劑已廣泛應用多時，但仍不時有人對其安全表示關注。

”



Ingredients: Whole grain wheat, corn bran, salt, baking soda, corn oil, sweetener (E951), colour (E150d)
 成分: 全穀小麥、玉米糠、鹽、梳打粉、粟米油、甜味劑 (E951)、色素 (E150d)

Ingredients: Mixed fruit (strawberry, blueberry, raspberry), sugar, preservative (sulphur dioxide)
 成分: 混合水果 (士多啤梨、藍莓、覆盆子)、糖、防腐劑 (二氧化硫)



Ingredients: Sugar, gum base, corn starch, corn syrup, sweetener (aspartame)
 成分: 糖、膠基、玉米澱粉、玉米糖漿、甜味劑 (天冬酰胺)



食物添加劑是什麼？

食物添加劑是添加在食物中的天然或人造物質，使食物在安全性、新鮮度、味道、質感或外觀等方面得以保持或有所提升。食物添加劑按其科技上的作用分為不同作用類別，例如抗氧化劑、防腐劑、色素、甜味劑、酸度調節劑、增味劑、增稠劑及乳化劑等。





食物添加劑可安全食用嗎？

食物添加劑必須通過嚴格的安全評估，才獲評定可在食物中安全使用。國家和國際的食物安全當局，例如聯合國糧食及農業組織／世衛聯合食物添加劑專家委員會（專家委員會），負責蒐集和分析有關食物添加劑的科學數據，以評估食物添加劑的安全性。任何安全性存疑的食物添加劑，不會獲准使用。專家委員會並會因應新的科學數據，按需要再評估某些已獲准用於食物中的添加劑，以確保其安全性。

一些人可能會對某些食物（例如甲殼類海鮮、花生）產生過敏反應，同樣地，個別人士對某些食物添加劑可能會有過敏或不良反應。舉例說，對二氧化硫（一種食物添加劑）過敏的人，經由食物攝取這化合物後，可能會出現氣喘、頭痛或噁心等徵狀。

香港如何規管食物添加劑？

在香港，有規例訂明食物中准予加入食物添加劑（如抗氧化劑、防腐劑、色素及甜味劑）的相關標準。至於規例中未有訂明標準的食物添加劑，食物業界應奉行「優良製造規範」原則使用食物添加劑，添加的分量應為達致預期技術效用所需的最低分量，而有關食物須適宜供人食用。如有需要，食安中心會就食物樣本驗出的食物添加劑含量進行風險評估。

如何作出知情選擇？

根據《食物及藥物（成分組合及標籤）規例》（第132W章），在港出售的預先包裝食品如使用了某種食物添加劑，必須在食物標籤上的配料表中列明該添加劑的作用類別及其名稱或識別編號，例如添加在預先包裝食品中作為甜味劑的天冬酰胺，必須列明為甜味劑（天冬酰胺）、甜味劑（E951）或甜味劑（951）。

給業界的建議

1. 配製食品時，應按「優良製造規範」使用食物添加劑，切勿濫用。
2. 小心選擇食物添加劑，所選種類和所用分量，應以達致預期技術效用所需的最低分量為限。
3. 業界也應注意《公眾衛生及市政條例》（第132章）有關使用和標示食物添加劑的監管規定。
4. 如在使用和標示食物添加劑方面遇上問題，應徵詢食物科學專家或當局的意見。
5. 業界也可登入專家委員會的網站 (https://www.who.int/foodsafety/areas_work/chemical-risks/jecfa/en/)，參考食物添加劑的安全評估結果和規格。



1. 聯合國在 2019 年把哪一天定為「世界食品安全日」？

- a) 7 月 1 日
- b) 10 月 6 日
- c) 6 月 7 日

2. 下列哪一種做法不會導致食物交叉污染風險：

- a) 雪櫃內生的介貝類海產的汁液滴到蛋糕上。
- b) 在處理生的食物後，隨即處理已煮熟的燒味。
- c) 熟食用蓋蓋好，置於冷凍櫃上層。

3. 有關香港法例中未有訂明相關標準的食物添加劑，下列哪一項描述不正確？

- a) 應按「優良製造規範」使用，添加的分量應為達致預期技術效用所需的最低分量。
- b) 獲豁免於食物標籤的配料表上標示。
- c) 使用時，應參考聯合國糧食及農業組織／世界衛生組織食物添加劑聯合專家委員會的安全評估結果。

1. c 2. b 3. b

查詢與訂閱



本刊物的網上版本已上載至食安中心網頁 (www.cfs.gov.hk)，歡迎登入瀏覽。如欲索取《食物業安全廣播站》的印刷本，請前往食安中心設於九龍深水埗欽州街西 87 號食物環境衛生署南昌辦事處暨車房 4 樓 401 室的傳達資源小組，或來電 2381 6096 查詢。



查詢熱線 2868 0000

電子郵箱 enquiries@fehd.gov.hk

中心網址 www.cfs.gov.hk

政府物流服務署印