第 88 期
2022 年 3 月 號
食物安全中心出版
與食物業界一同進步

食物業 安全廣播站

本期內容

編輯委員會
主管 (風險傳達)
3 名科學主任
總監 (風險傳達)
衞生總督察 (食物安全推廣)
高級衞生督察 (食物安全推廣)
5 名衞生督察 (食物安全推廣)

2021年食肆及食物業食物中毒個案回顧

專題特寫

本文回顧食物安全中心(食安中心)在2021年接報與本地食肆及食物業有關的食物中毒個案。

與本地食肆及食物業有關的食物中毒個案

食安中心在2021年接獲199宗轉介的食物中毒個案，共608人受影響 (圖1) 。

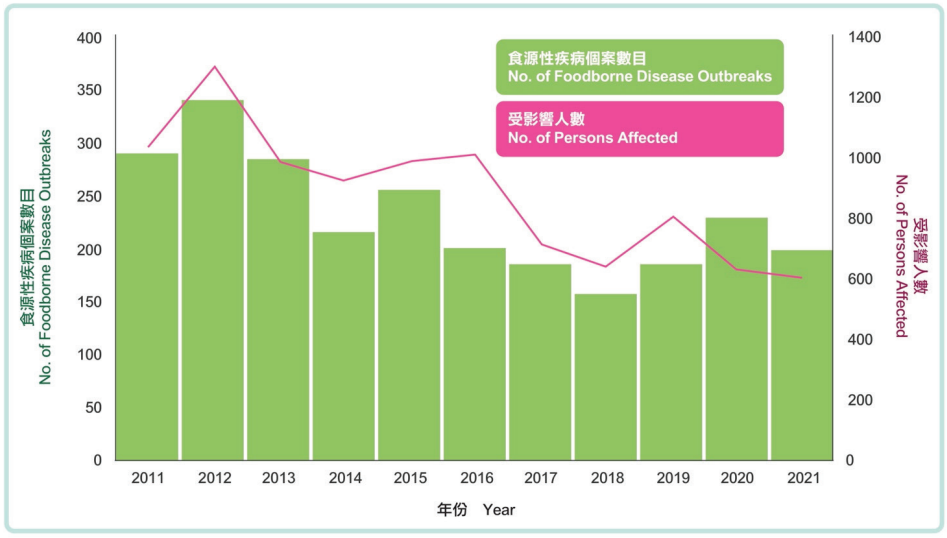


圖1：2011年至2021年本地食肆及食物業的食物中毒個案數目及受影響人數

病原體及成因

在2021年，食物中毒個案仍以細菌引起的佔大多數(67%)，當中副溶血性弧菌(佔細菌引起個案總數54%)超越沙門氏菌(23%)，排在首位，其餘引起食物中毒個案的細菌是金黃葡萄球菌(11%)、蠟樣芽孢桿菌(7.6%)及產氣莢膜梭狀芽孢桿菌(3.8%)。至於病毒引起的食物中毒個案，佔食物中毒個案總數27%，全部涉及諾如病毒。其餘的食物中毒個案(6%)則由天然毒素(例如菇類毒素、雪卡毒素)引起。2021年食物中毒個案最常見的三大成因，分別是「被生的食物污染」、「食用生的食物」，以及「食物未經徹底煮熟」。

2021年大規模流行病學關連食物中毒個案摘要

食安中心發現，與生蠔有關的食物中毒個案在2021年增加，年內共錄得101宗 (326人受影響)，而2016年至2020年這五年間的平均數目，則為每年24宗(圖2)。在2021年與蠔有關的食物中毒個案，涉事食物都是活生蠔隻，主要涉及是貯存溫度和以水存養的問題。

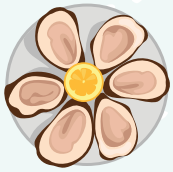


圖2：2016年至2021年與生蠔有關的食物中毒個案數目及受影響人數

2021年最大規模的集體食物中毒事故在10月於一間食肆發生，涉及32宗與流行病學相關的食物中毒個案，共99人受影響。這些個案證實由副溶血性弧菌引起，涉事食品之一是生蠔。

貯存溫度的重要性

實地調查發現，在上述集體食物中毒事故中，食肆用於貯存即食海產的雪櫃出現問題。食肆員工表示，他們注意到有關雪櫃在涉事生蠔供患者食用前兩、三天已出現故障，溫度高於攝氏4度，而且雪櫃存放過多食物，影響了冷凍能力。

以水存養的問題

在2021年涉及生蠔的食物中毒個案中，多宗個案與以水存養的做法有關，其中包括把不同來源地的生蠔混合浸入同一水缸中。這些個案中的一名患者，糞便樣本驗出對諾如病毒呈陽性反應。食安中心已指令涉事進口商/供應商停止有關做法，並把重新浸入水中的生蠔棄掉。

以水存養指把活生蠔隻浸入水中或透過大量灑水暫存。食品法典委員會在其《魚類及魚類製品操作規範》中訂明，活生的雙殼貝類軟體動物在包裝和離開分銷中心後，不得重新浸入水中或以水噴灑。生蠔出口國的食物主管當局普遍反對生蠔出口後以水存養，歐洲聯盟(歐盟)則禁止在生蠔包裝後，重新把生蠔浸入水中存養。

蠔與食物安全風險

蠔是濾食性動物，體內會積聚從周圍海水吸入的致病微生物，例如細菌(包括副溶血性弧菌)及病毒(包括諾如病毒和甲型肝炎病毒)。這些病原體可在攝氏4度以上的溫度下迅速生長。要抑制這些有害微生物生長，適當貯存食物至為重要。此外，進食未經徹底煮熟的蠔會有食物中毒風險，高危人士，例如長者、幼兒、孕婦或免疫力弱病人，尤其易受影響。

結語

食肆及食物業的食物中毒個案數目及受影響人數在2012年至2018年大致呈下降趨勢，但過去三年，數字變化不大。在2021年，由於疏於就生蠔採取食物安全措施，多宗食物中毒個案相繼發生。由此可見，即使只是少數食物商忽略衞生措施，也可影響大批消費者。

為減低風險，無論是堂食或購買生蠔，我們都應光顧可靠的持牌處所。市民切勿生吃只供熟食(即須烹煮)的蠔隻。業界並應注重衞生措施，停止以水存養生蠔。

避免進口或生產含大麻二酚的食品

食安仔教室

加拿大在2018年通過《大麻法》，把消遣用的大麻合法化，加以規管。因此，我們有可能在加拿大購得含有大麻的食品及飲料。然而，香港《危險藥物條例》(第134章)訂明，非法進口大麻或含有受管制大麻素(例如四氫大麻酚)的產品，即屬刑事罪行。

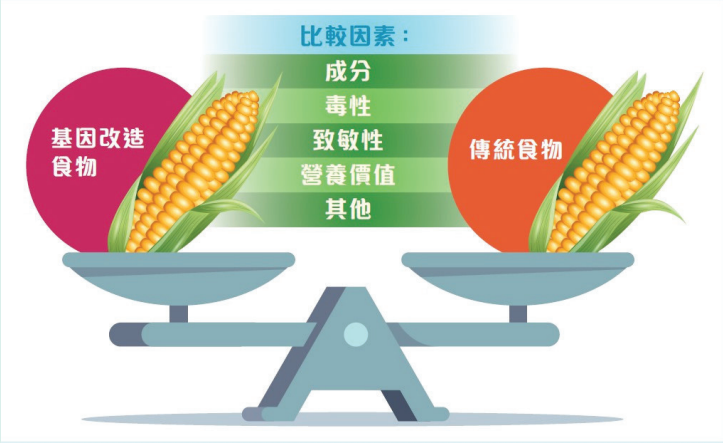
大麻二酚是另一種可在大麻植物中找到的大麻素，但不屬危險藥物，不受《危險藥物條例》管制。不過，由於難以提煉純淨的大麻二酚，含有大麻二酚的食品及飲料很可能同時含有其他受管制的大麻素(例如四氫大麻酚)。

本地食物業界必須小心謹慎，避免進口或生產含大麻或四氫大麻酚的產品，以防觸犯法例。市民由外地攜帶食物入境或上網訂購食品時，亦應留意產品的成分說明和標籤。

基因改造食物的安全

中國內地、澳洲、新西蘭、加拿大、歐盟及美國等地已推行基因改造食物銷售前安全評估計劃，以配合有關產業的發展，並確定相關農作物新出現的基因改造品系的安全性。

各地的銷售前安全評估計劃在具體操作上可能有別，但這些計劃均採用食品法典委員會和經濟合作及發展組織建議的國際認可科學原則和指引，即在相同的框架下施行。安全評估方法建基於比較原則，把基因改造食物與已安全使用多年的傳統品種作比較，當中會考慮預期和非預期的影響(見圖)。



圖：比較原則是要釐定基因改造食物會否構成新的危害或使危害出現變化，從而確定基因改造產品相對於傳統或未經基因改造品種的安全程度。傳統品種有長久的食用歷史，普遍認定安全。

時至今日，世界衞生組織表示現時國際市場上出售的基因改造食物都已通過安全評估，不大可能對人類健康帶來風險，而且沒有證據顯示，在相關國家經評估後出售的基因改造食物曾在當地引起食物安全問題。

近年各地不同研究機構(例如中國科學院遺傳與發育生物學研究所、美國國家科學院、英國皇家學會、美國毒理學會、澳洲科學院及美國癌症協會)的報告也普遍指出，食用基因改造食物與非基因改造品種同樣安全。

在本港，政府也曾建議推行基因改造食物強制性銷售前安全評估計劃，而考慮到本港的食物主要來自進口，食物環境衞生署(食環署)轄下食安中心在進一步制定有關方案時，一直留意國際間基因改造食物安全性的研究。

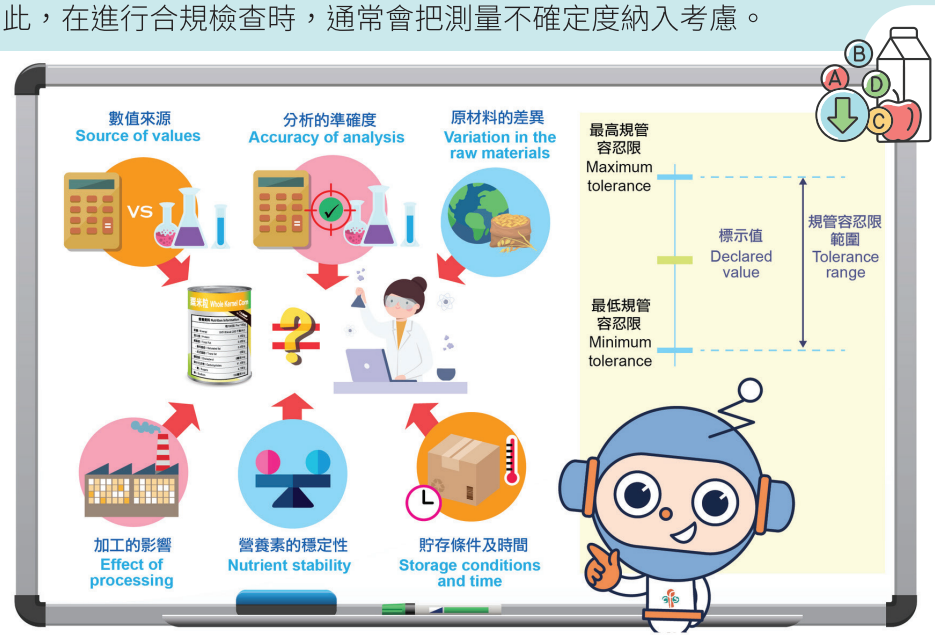
食安中心察悉，近年各地的研究報告均指出，基因改造食物與非基因改造品種在食用上同樣安全。經商業化生產並在國際市場上出售的基因改造食物所涉及的基因改造品系，一般已在其他實行銷售前安全評估計劃多年的國家和地區通過安全評估，有關的基因改造食物不大可能對人類健康帶來風險。因此，如在本地就基因改造食物進行另一輪銷售前安全評估，對提升本港食物安全水平的實際作用不大，亦未必能有效運用資源。

提供可靠的食物營養標籤

食物是複雜的基體，有多項因素導致營養素的標示值與化驗所檢測個別食物樣本所得的數值未必完全相符。基於季節、加工過程、配料來源、營養素的穩定性及貯存條件的差異(見下圖)，不同批次以至同一批次食品在營養素數值上可能有分別。話雖如此，食物的營養素含量與標示值不應有太大差距。因此，當局設定營養標籤的規管容忍限，作為業界遵循的重要基準。

食品法典委員會的《食典營養標籤準則》提供了一些大原則，說明如何設定規管容忍限，以便在食物標籤上標示營養資料。香港參考了這些原則，以及中國內地、新加坡及美國等一些司法管轄區的做法，制定了各種營養素的規管容忍限，載於適用於一般預先包裝食物和嬰幼兒配方產品及食物的技術指引中。

測量難免有不確定性，而測量的不確定度與真正數值所在的可能值範圍有關。舉例來說，某食品經檢測後驗出某種營養素的含量為每100克食品含10.0毫克，但多項因素，如樣本的均質性、儀器的精密度、檢測方法及環境等，皆可影響測量結果的準確度。測量不確定度標示的是一個合理範圍，例如每100克的含量為8.5毫克至11.5毫克，而該種營養素的真正數值在這範圍之內。由於在制定規管容忍限時，測量不確定度並沒有計算在內，因此，在進行合規檢查時，通常會把測量不確定度納入考慮。



圖：導致營養素的標示值與化驗所的檢測值不符的因素(左)，以及規管容忍限的示例(右)

標示含量微少的營養素

根據國際做法，含量微少的營養素通常忽略不計，可標示為「零」。然而，不同司法管轄區對各種營養素標示為「零」的定義，各有不同。以反式脂肪為例，如果食品每一食用分量的反式脂肪含量在0.5克或以下，在美國可於營養標籤上標示為「0克」，但在本港，反式脂肪為「零」的定義是每100克食物含0.3克或更少的反式脂肪。

業界在標示某些營養素含量為「零」時，應格外小心。舉例來說，預先包裝食物即使沒有添加游離糖，但基本配料仍可能含有糖分。為符合規定，業界應參閱食安中心發出的技術指引，認識適用於本港市面所售食物的各種營養素定義。

營養標籤合規檢查和與業界溝通

在香港，《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)訂明有關營養標籤的規條。食安中心推行營養標籤監測機制。在2018至2020年間，食安中心進行了超過21 000次標籤檢查，並檢測了1 500個樣本，不合格率分別為0.45%及6.2%。檢測不合格的98個樣本，涉及能量、蛋白質、脂肪、碳水化合物、糖及鈉含量與營養標籤不符的問題。食安中心已指令涉事商戶採取補救行動，包括暫時停售受影響的預先包裝食品，直至營養標籤的違規問題糾正為止。

鑑於同一批食品的營養素含量可能存有差異，食安中心的食物安全專家委員會已通過建議，如情況可行，在抽樣時應盡可能從同一批食品中抽取12個樣本。加拿大等海外司法管轄區也有類似的建議，認為應抽取數個樣本進行營養標籤檢測。

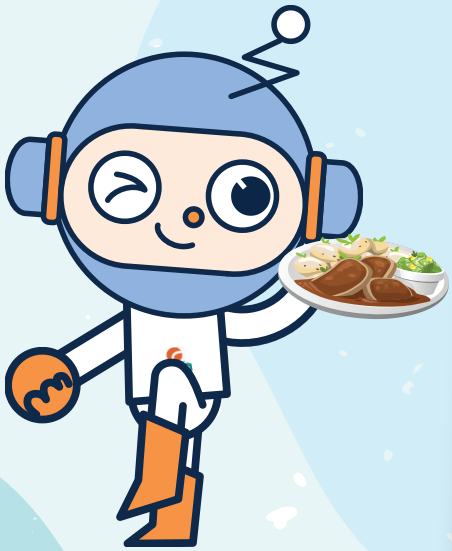
在與食物業溝通方面，食安中心定期舉行技術會議及工作坊，協助業界遵循有關規定。此外，食安中心設有營養標籤專題網頁，市民可瀏覽該網頁的資料庫，參考有關製備可閱的標籤、釐定食用分量和作出營養聲稱的實用指引，並在網頁上尋找本港及外地的認可化驗所。

總括而言，食物業應確保在營養標籤上提供真確的資料。業界可參閱食安中心就一般預先包裝食物和嬰幼兒配方產品及食物發出的技術指引，進一步了解如何標示營養資料。

分工合作 減低交叉感染風險

為保障食客健康，業界同心抗疫，除實行社交距離措施和提供外賣選擇外，並在員工個人衞生、食物安全和環境衞生方面，加強有關工作。食肆員工在收拾用過的碗碟時，容易接觸到食客殘留在碗碟上的唾液，雙手有可能因此沾染病毒。如果他們沒有徹底清潔雙手，便為其他客人傳菜，就有機會出現交叉感染。為減低交叉感染的風險，食肆應由指定工作人員專責收拾食客用過的餐具，而該等人員不應參與其他工作(包括傳菜)。為方便食客與其他員工分辨上述指定工作人員，該等人員可穿上另一款制服，以資識別。

其實，食肆內不同崗位的員工和所有顧客，都應該經常注意保持雙手衞生。



安樂查飯
SAFE KITCHEN

「安樂查飯」計劃介紹

安樂查飯+業界講座+食安指引

為了促進業界遵守「食物安全五要點」及良好衞生規範，在日常營運中做好食物安全工作，食安中心整合了現有的風險傳達渠道，推出全新的「安樂查飯」食物業界溝通平台，以提供更實用的食安資訊，配合食肆的營運需求。

「安樂查飯」平台透過WhatsApp、電子郵件及專題網頁等形式，向業界傳達最新的食安訊息(包括食安指引及法例修訂內容)，並會因應食肆發生食物中毒事故發出警報，提醒業界須注意的事項，以免重蹈覆轍，從而降低食物中毒的風險。

食安中心將在「安樂查飯」計劃下推出新的專題網頁和風險資訊交流平台，另外會為業界編訂適切的教材，並為廚房職工提供不同的工作坊，以提高從業員的食安和衞生意識。歡迎業界人士掃瞄右邊的二維碼，下載「安樂查飯」計劃登記表格，適時接收最新的食安資訊。

2022年度食物業界講座

食安中心將於2022年4月至11月期間舉辦2022年度食物安全講座及「食品良好衞生規範」工作坊，向食物業從業員宣傳正確處理食物的方法，旨在透過飲食業積極參與，以及政府和業界通力合作，共同推廣「食品良好衞生規範」，並推動業界在食物製造過程中實施「食物安全計劃」，以提升食物安全水平。

講座以粵語進行，參加者會獲發出席證書。詳情可留意食安中心網頁的最新消息。
https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_2022_Trade_Talk_and_workshop_on_HACCP.html

食安指引 慎防與五指毛桃相似的有毒植物

不少市民喜歡以湯水佐膳，有些家庭更有每天煲湯的習慣。湯水的製作材料千變萬化，而五指毛桃是近年頗受歡迎的湯水材料。

五指毛桃是一種桑科植物的根部，本身無毒，但其植物常在山野間與斷腸草(有毒的馬錢科植物)等有毒植物同地生長，而且五指毛桃的外形與這些有毒植物的根部相似，故採挖五指毛桃時，可能會混入有毒植物。香港過往也曾出現因進食懷疑摻雜了有毒植物的五指毛桃而引致中毒的個案。

給業界的建議

1. 避免採摘野生植物作食材。
2. 應向可靠的商鋪購買食材。
3. 切勿食用非供食用的植物；如有懷疑，不應食用。

以水存養進口生蠔，是否恰當？

生蠔是世界各地美食家喜愛的海鮮，但眾所周知，生蠔可引致食物中毒。事實上，本地持續錄得蠔隻(往往未經烹煮)引致的食源性疾病個案。儘管如此，食安中心注意到有些進口商把待售的進口生蠔重新浸入鹹水缸中存養。以這種方式處理擬供直接食用的生蠔，實屬不當，而今年便有數宗食物中毒個案與此有關。這種暫存方法原意是延長蠔隻的保質期，消費面臨的食物安全風險卻會隨之增加。

生蠔存有風險

蠔是濾食性動物，每小時可過濾數公升的水。在濾食過程中，蠔體會吸收在海水中懸浮的食物粒子，同時也會積聚致病微生物，例如細菌(包括副溶血性弧菌和創傷弧菌)及病毒(包括諾如病毒和甲型肝炎病毒)。因此，進食未經徹底煮熟的生蠔，可能會直接攝入這些微生物。從食物安全的角度而言，我們不建議進食生蠔，高危人士尤應避免食用生蠔。

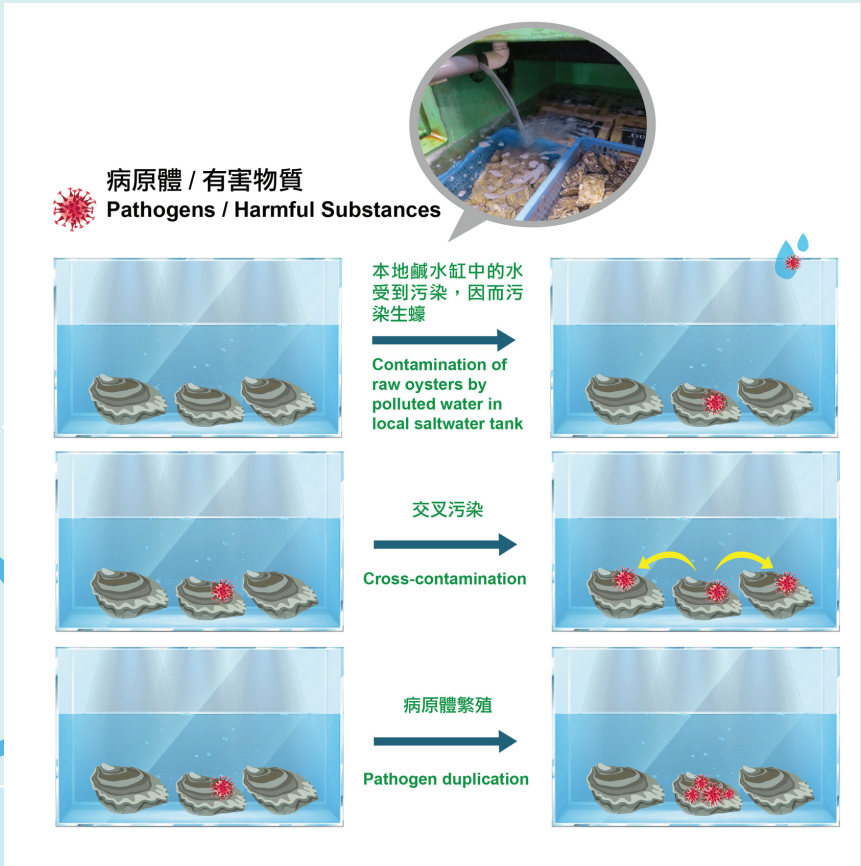
不過，還是有消費者喜歡進食生的或略為烹煮的蠔。為了在市場需求與顧客安全之間取得平衡，養蠔場往往嚴格遵守不同司法管轄區訂明的指引。舉例來說，歐盟規定只有A級產區(即細菌數量最少)養殖的蠔才可供人直接食用，有時還要進行額外的淨化程序，務求把微生物污染減至最少。儘管採取了所有安全措施，有時進口生蠔仍有可能受病原體污染，最終導致食物中毒，並須回收食物。

以水存養的問題

以水存養指以浸入水中或大量灑水方式，把活生介貝類海產暫存。食品法典委員會在《魚類及魚類製品操作規範》中訂明，活生的雙殼貝類軟體動物在包裝和離開分銷中心後，不得重新浸入水中或以水噴灑。把生蠔重新浸入水中，會破壞生蠔的最終品質。此外，鹹水缸的水溫通常不夠低，未能抑制細菌生長，不同批次的生蠔混置於同一水缸之中，會造成交叉污染。與其把擬供直接食用的蠔隻的保質期延長，業界應以受控制和不間斷的冷鏈方式貯存生蠔，並盡可能縮短保存時間，以確保食物安全。

符合要求以確保食物安全

以水存養進口生蠔並不符合國際規定。法國、愛爾蘭及澳洲等生蠔出口國的食物主管當局均反對生蠔在出口後以水存養，歐盟則禁止把經包裝的生蠔重新浸入水中存養。本港方面，食環署在受限制食物售賣許可證的持證條件中訂明，供生吃的蠔必須保持於攝氏0度至4度之間。因此，在較高的溫度下存放生蠔，即屬違反上述條件，可能影響許可證／牌照的有效性。此外，以水存養方式會損害生蠔的品質，以致生蠔可能不符衞生證明書所確認的食物標準，未必獲出口國當局認可為適宜供人食用。為了保障市民健康及生蠔的品質，業界應遵守以上規定。



圖：以水存養生蠔的污染風險

注意事項

1. 進食生蠔存有風險。
2. 以水存養生蠔，微生物可在鹹水缸中傳播和繁殖，影響生蠔的食物安全及品質。用於存養的水，也可成為污染源頭。
3. 以水存養的生蠔未必獲生蠔出口國當局認可為適宜供人食用。

給業界的建議

1. 不要把生蠔重新浸入水中存養，此舉會損害蠔的品質和影響安全。
2. 業界應向可靠的供應商採購附有相應衞生證明書的生蠔，並在付運後核實，確保來貨全部附有標籤，可供在採收至銷售各階段追蹤蠔隻之用。
3. 收到付運的生蠔時，應確保來貨符合溫度要求(即攝氏4度以下)，並立即把生蠔放入攝氏0度至4度的冷凍櫃中暫存。

減少食物中的丙烯酰胺、縮水甘油脂肪酸酯(GE)和氯丙二醇脂肪酸酯(3-MCPDE)業界講座

1

為協助業界減少食物(特別是馬鈴薯、穀類製品及炒菜)中丙烯酰胺的含量，食安中心在2021年10月25日舉辦了有關食物中丙烯酰胺、縮水甘油脂肪酸酯(GE)和氯丙二醇脂肪酸酯(3-MCPDE)的業界講座，除講述食安中心過往對上述物質進行的風險評估研究外，亦對國際及本地食物規管當局對該等物質含量的建議、所訂立的標準和業界指引作一介紹。

有關講座內容，請瀏覽以下網頁：
https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_2021_Trade_Talk.html

2

食物安全研討會2021

食安中心在2021年12月22日舉辦了一場業界食物安全研討會，由食物安全專員黃宏醫生、首席醫生(風險評估及傳達)吳志翔醫生及顧問醫生(社會醫學)(風險評估及傳達)楊子橋醫生主持，並由專家團隊(包括漁業主任(獸醫公共衞生)安世桓博士、科學主任(標準訂定)馬嘉明女士、科學主任(營養標籤)林伏波博士、科學主任(策劃)陳蓉蓉女士、科學主任(減鹽)何國偉先生及總監(食物監測)伍偉強先生與出席者分享最新的食物安全資訊。

研討會內容包括進口生蠔的存養、《2021年食物內有害物質(修訂)規例》、從食物安全角度看本港餐廳處理漢堡包的情況、預先包裝食物的食物標籤與營養標籤，以及預先包裝食品「鹽／糖」標籤計劃的最新消息。這次研討會有助政府與業界就本港當前的重要食物安全議題交換資訊和意見，以攜手保障食物安全。

有關研討會的內容，請瀏覽以下網頁：
https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/Food_Safety_Seminar_for_Trade_2021.html

3

「漢堡包食物安全」業界講座

漢堡包在香港大行其道，近年一些本地餐廳更供應以生肉或半生熟肉塊製作的漢堡包，在味道及口感上與熟肉漢堡包截然不同。

為提高業內人士在漢堡包方面的食物安全意識，食安中心特別在2022年2月24日舉辦了一場以「漢堡包食物安全」為主題的業界講座，從食物安全重點控制系統的角度講述應如何處理漢堡包，讓業內人士對食物安全和健康飲食增加認識，務求要大家食得健康又安心。

此外，食安中心亦製作了一份《安全烹製牛肉漢堡包的業界指引》，有助食物業處所在配製食物過程中採取適當措施，以烹製和售賣可供安全食用的牛肉漢堡包。

該小冊子載於下列網頁，以供業界參考：
https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fst/files/Beef_c.pdf

生熟無間道

問問食安小隊

#阿扒：我想做塊好扒！

#食安仔：好，你咪去同食物溫度計講囉，睇佢俾唔俾你做塊好扒！

上述場面係咪似曾相識呢？究竟要點樣驗證一嚿肉係咪已經徹底煮熟呢？無錯……就係用食物溫度計量度食物中心嘅溫度，睇吓係咪高過攝氏75度，咁樣先夠準確㗎。

食物溫度計有好多種(https://bit.ly/3ETGNrf)，用佢嚟檢查食物中心溫度時，要留意：
✓將溫度計探頭放喺食物中心(或肉身最厚嘅部分)；
✓唔好俾溫度計接觸到骨頭或者容器嘅四周；
✓每次用完之後，都要清潔乾淨。

學識正確使用食物溫度計，就唔使怕生嘅或者未煮熟嘅食物混水摸魚，喺度扮熟啦！

增值小測試

1

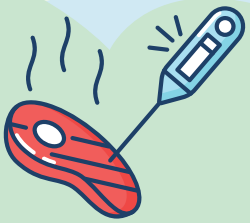
要預防食物傳播的疾病，市民應：

A. 進食生的海產。

B. 在享用火鍋或燒烤餐時，確保食物已徹底煮熟才進食。

C. 使用同一套筷子及用具處理生、熟食物。

2



使用食物溫度計量度食物中心溫度時，要留意：

A. 讓溫度計接觸骨頭。

B. 溫度計探頭須插入食物中心(或肉身最厚部分)。

C. 把溫度計置於食物表面。

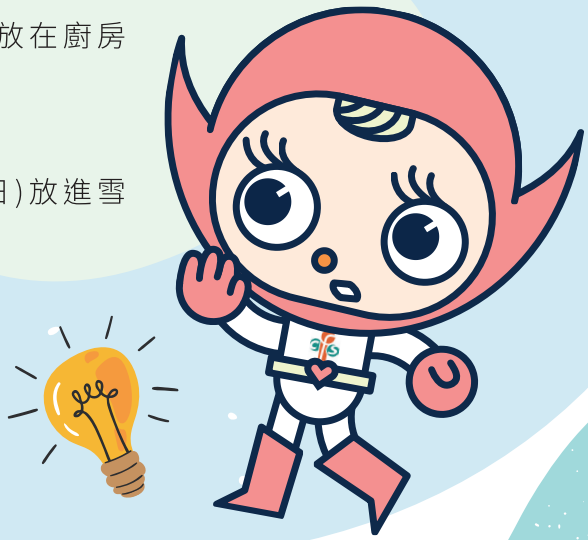
3

以下哪一種是正確解凍食物的方法？

A. 預先(例如在烹煮前一日)把需要解凍的食物放在廚房工作枱上(室溫)解凍。

B. 把需要解凍的食物置於不流動的水中。

C. 把需要解凍的食物，預先(例如在烹煮前一日)放進雪櫃的冷凍格(攝氏0度至4度)。



答案：
1. B
2. B
3. C

Captain GUS教你安心解凍食物

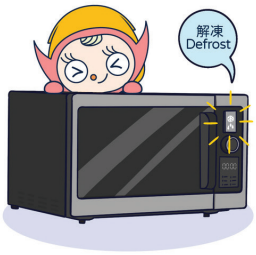
食安仔忙甚麼？

食安仔：
响疫情之下，市民好多時會選擇喺屋企煮食，但係大家又知唔知道徹底解凍食物嘅重要性同正確方法呢？就住呢個問題，我搵咗有豐富食物解凍經驗嘅Captain GUS，講吓冷藏食物嘅正確解凍方法，等大家可以安心。

Captain GUS：
解凍唔夠徹底，食物就唔易完全煮熟㗎喇。如果啲食物就咁放喺室溫環境解凍，食物入面冰封咗嘅細菌就有機會再滋長。要確保食物安全，我有兩項建議：

1 快速解凍法

使用微波爐



放在流動自來水下

用以上方法解凍的食物不可重覆冷藏，
必須立即烹煮。

快速解凍法

如果想快速將冷藏肉類解凍，可以用流動嘅凍水沖吓啲肉，或者放啲肉入微波爐，用解凍模式解凍。

要注意

快速解凍嘅食物，要即刻煮嚟食用，係唔可以重新冷藏㗎。

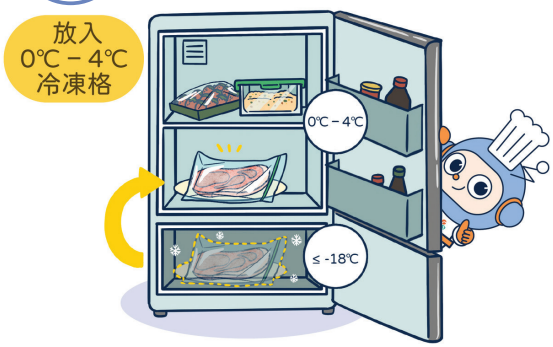
雪櫃解凍法

將需要解凍嘅食物，預先(例如提早一日)放入雪櫃攝氏0度至4度嘅冷凍格。

要注意

為咗預防生肉或者生嘅海產有汁液滴到其他食物，造成交叉污染，我哋應該將要解凍嘅食物放入密封容器，放喺熟食或者即食食物下面。

2 雪櫃解凍法



為預防生肉 / 海產的汁液滴下而造成交叉污染，
應把解凍的食物放入密封的容器內，並放在熟食
或即食食物之下。

訂閱此刊物

本刊物的網上版本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，請前往食安中心的傳達資源小組，或來電2381 6096 查詢。

參觀傳達資源小組展覽室

食安中心的傳達資源小組展覽室位於港鐵南昌站 C 出口附近，設有展覽廳、公眾及業界的資料廊，配有視聽設備，供市民和業界直接了解香港的食品安全資訊，免費入場，歡迎參觀。
（因應新型冠狀病毒疫情緣故，中心或因應社交距離措施而不對外開放，有關最新的到訪安排，可瀏覽網頁www.cfs.gov.hk。）
地址：九龍欽州街西 87 號食物環境衞生署南昌辦事處暨車房4樓 401 室
查詢電話： 2381 6096
電郵地址： rc@fehd.gov.hk
開放時間： 星期一至五：上午 8 時 45 分至下午 1 時；
下午 2 時至 5 時 30 分
星期六、日及公眾假期休息