



食物業 安全廣播站

第 92 期

2023年3月號
食物安全中心出版
與食物業界一同進步

本期內容

專題特寫

學校午膳與食物安全

食安仔教室

鯖魚中毒

食肆現場

認識微生物風險，吃蠔吃得安全

安樂查飯+業界講座+食安指引

- 食安仔「安樂查飯」計劃介紹
- 2023年度食物業界講座
- 供生吃的蠔 - 給食物業的食物安全指引

中心動向

1. 「食物安全：高風險食物（生蠔）」業界講座
2. 第七十九次業界諮詢論壇
3. 《2021年食物內有害物質（修訂）規例》於2023年分階段生效
4. 「學生午膳飯盒」食物安全講座

問問食安小隊

食安關謠—甩色嘅紫心蕃薯

增值小測試

食安仔忙甚麼？

小龍蝦戰記

編輯委員會

主管（風險傳達）
3名科學主任
總監（風險傳達）
衛生總督察（食物安全推廣）
高級衛生督察（食物安全推廣）
5名衛生督察（食物安全推廣）

專題特寫



學校午膳與食物安全

小童特別容易感染食源性疾病，因此必須確保在學校供應的食物安全。不當處理食物會加劇病源體的傳播，對食物安全構成潛在威脅。要維護食物安全及學生的健康，有賴學校、飯盒供應商和家長攜手合作。本文重點討論飯盒預備過程中的潛在危害。

供應商所提供飯盒的食物安全

由於飯盒一般都是供應商在食物製造廠大量生產的，因此，任何未有完全遵行食物安全守則的做法都可能影響不少進食的人。供應商應預先計劃，確保有足夠的人手、空間及器具作貯存、預備、烹煮及熱存。廚房最好具備指定工作區域及不同用具，分別處理未煮和已煮熟的食物。為確保遵守「食物安全五要點」及良好衛生規範，應遵守完善的操作程序和清潔時間表。

要製作安全的飯盒，切忌放置食物於攝氏4至60度之間的危險溫度範圍內。一般來說，預備飯盒的過程中有三個能預防食物安全危害的主要控制重點：

烹煮

徹底煮熟食物是殺死如梭狀芽孢桿菌等通常會附在食物原材料內，和食物原材料一同被帶到食物製造場範圍內的病源體的重要步驟。米飯等食物須徹底煮熟及翻熱，直至食物中心溫度須達至攝氏75度或以上。盡量在供餐當日才烹煮所有食物，包括肉汁、湯等。

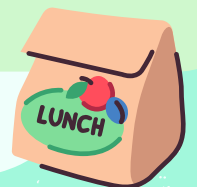
熱存

食物烹煮後在危險溫度範圍內存放及運送的時間過長，容易滋生細菌。因此，製作好的飯盒應放在電能保溫手推車中，保持在攝氏60度以上。在把飯盒放入保溫設備前，應先以適當及可行的方法將設備預熱。學校應在飯盒送抵後盡快將分發給學生。

送遞

在送遞過程中控制食物溫度（如熱食保持在60°C以上）和盡量縮短運送時間對確保食物能安全食用同樣極為重要。保溫容器可用作保持熱食在食用前的溫度。

控制重點應加以監察，以評估是否達標，例如利用探針式溫度計來量度食物溫度，然後作書面紀錄。如沒有達到已設立的控制重點標準，應以矯正程序把過程納回正軌，如繼續烹煮食物直至達標。



飯盒生產 (即日烹煮及進食模式) Meal Box Production (Cook - Serve)

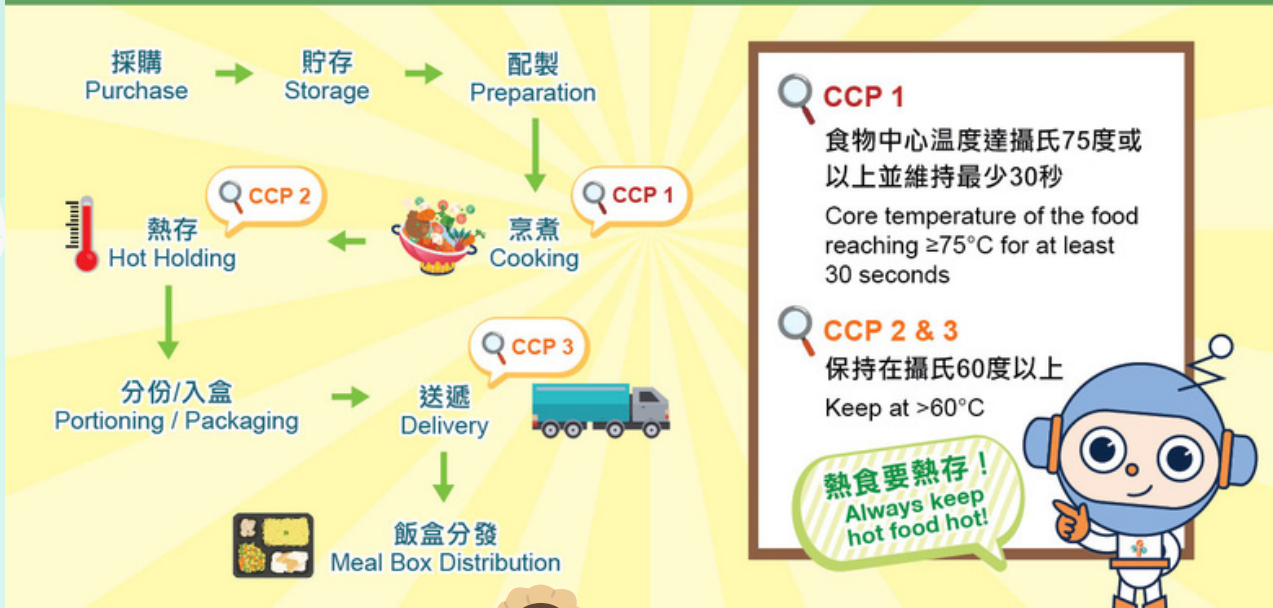


圖1：飯盒生產流程圖



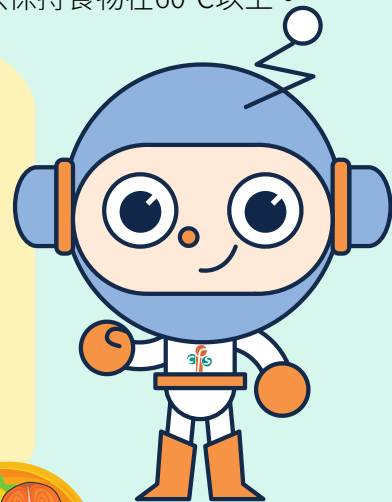
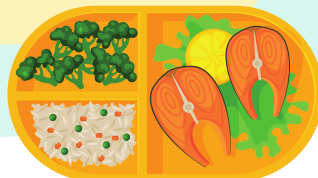
學校飯堂製作的餐食

設有廚房的學校在預備及供應餐食時，也應遵從上述的做法。若在校園備餐，把食物分份時，交叉污染和食物安全措施不足是兩個主要問題。用同一器具來處理未煮及已煮熟的食物，可導致已煮熟的食物受污染。為免交叉污染，食物從業員應定時洗手，並在預備不同食物前後或弄髒時更換手套。用途不同的用具和空間應清楚標示。用膳區（如飯堂）應保持環境衛生。預備食物時，「邊做邊清潔」是最佳做法；每餐後應妥善處理垃圾，以免蟲鼠滋生。

食物應在空間充足的指定地點派發給學生，處理食物的人員應保持個人衛生。分份的用具和向學生提供的餐具應保持清潔完好。學校應配備保溫設備，以保持食物在 60°C 以上。

自攜家中製作的飯盒時的注意事項

家長如選擇為子女預備午餐，應謹記遵守「食物安全五要點」。已煮熟食物應徹底翻熱，並存放在適合的保溫容器中。學生進食前應徹底洗淨雙手。無論學校的餐食以何種方式預備，食物從業員均應時刻保持個人衛生，並對食物衛生及溫度控制有基本認識，以營造安全健康的學校環境。



鯖魚中毒

食物安全中心(食安中心)在2022年10月接獲衛生防護中心通報一宗涉及吞拿魚柳的懷疑鯖魚中毒個案，並抽取相關食物樣本化驗，發現一個急凍吞拿魚柳樣本含有組胺，其含量可引致食物中毒反應。涉事進口商、供應商及食肆已按食安中心指示停售和棄置有關食品，涉事進口商亦已展開回收。食安中心發現，本港在2018年和2019年沒有錄得任何鯖魚中毒個案，2020年、2021年和2022年(截至11月)則分別錄得1宗、2宗和4宗個案，數目呈輕微上升趨勢。

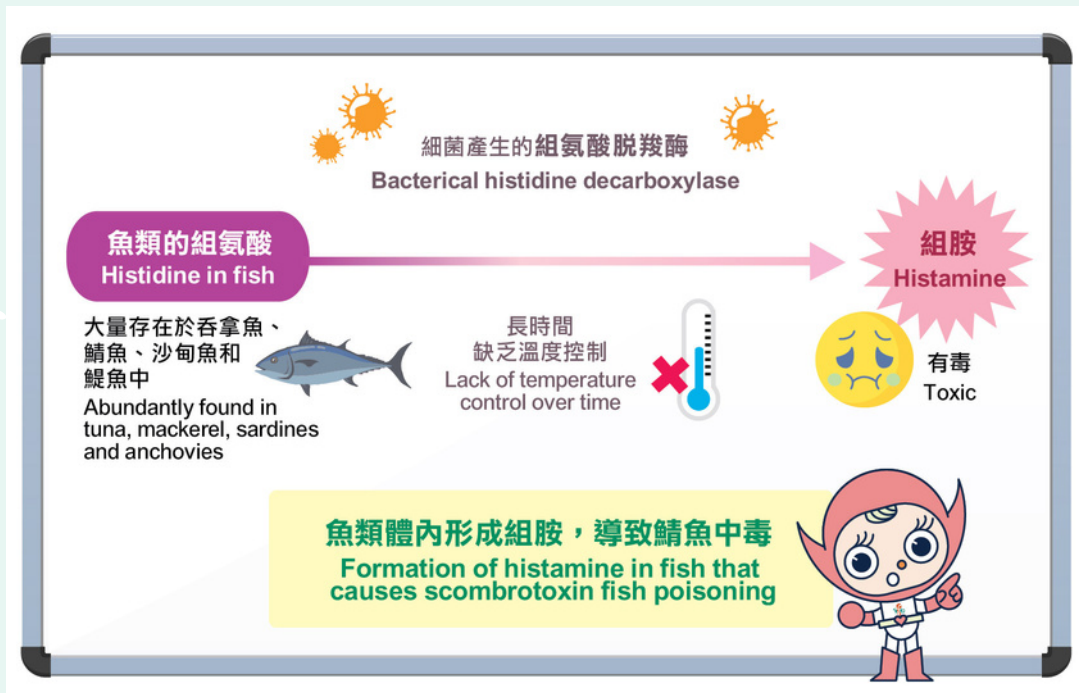


圖 1. 不適當的溫度引致組胺產生。

什麼是鯖魚中毒？

鯖魚中毒又稱「組胺中毒」，由進食含大量組胺的魚類所致。涉及鯖魚中毒的魚類包括吞拿魚、沙甸魚、鰵魚、鯧魚、希靈魚(鮫魚)、旗魚、藍魚(扁鰆)、三文魚(鮭魚)、油甘魚(鰺魚)和劍魚等，其組織通常含有大量屬氨基酸的組氨酸。魚類在捕獲後，若處理和貯存溫度不當，部分屬於魚類自然菌羣的細菌便會繁殖。這些細菌的「組氨酸脫羧酶」會把「組氨酸」轉化為組胺(圖1)。組胺可在捕魚到進食等各個食物供應鏈程序中形成。其他由魚類細菌產生的生物胺或會加劇組胺的毒性。

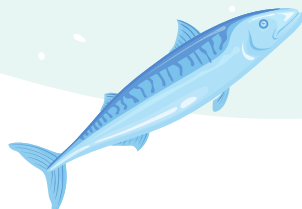
雖然熱處理(例如烹煮、熱熏)能殺死製造組胺的細菌，並使製造組胺的酶失去活性，但組胺本身非常耐熱，一旦在食物中形成，即使烹煮、入罐或冷凍也不能將之破壞。儘管受組胺污染的魚或有惡臭和金屬異味，魚肉亦可能變色，但部分受污染的魚在外觀、氣味和味道上也可能全無異常，因此不能依靠感官評估來斷定魚肉不含組胺。

鯖魚中毒的症狀

鯖魚中毒的病人會出現一種或多種症狀，包括口腔附近出現刺痛和灼熱感、面部潮紅、出汗、噁心、嘔吐、頭痛、心悸、頭暈和皮疹。症狀一般於進食受污染魚類後5分鐘到2小時出現，通常維持8至12小時。雖然鯖魚中毒的症狀可持續數天，但並無已知的後遺症。因鯖魚中毒而致命的個案非常罕見。

組胺的風險評估

聯合國糧食及農業組織/世界衛生組織認為，攝入多於50毫克組胺，便可出現急性鯖魚中毒症狀。組胺通常在數小時內便會從人體排出，因此連續多餐吃魚也不會造成累積效應。





鯖魚中毒的預防措施

魚及魚製品長時間在不當的溫度下處理和貯存，經過細菌的作用才會形成大量組胺。因此，魚類死後必須立即冷凍，從捕魚到進食的整個過程亦必須維持冷鏈完整。冷凍(冰鮮)魚及魚製品應貯存於攝氏4度或以下，冷藏(急凍)製品則應貯存於攝氏零下18度或以下(圖2)。煮熟的魚和即食魚製品(例如吞拿魚三文治和已開罐的罐頭魚)可能會再被細菌污染，如非即時食用，應存放於雪櫃內。切勿在室溫下解凍冷藏魚類，以免產生組胺。冷藏製品應妥為解凍，例如利用雪櫃保鮮格、流動的自來水或微波爐解凍。

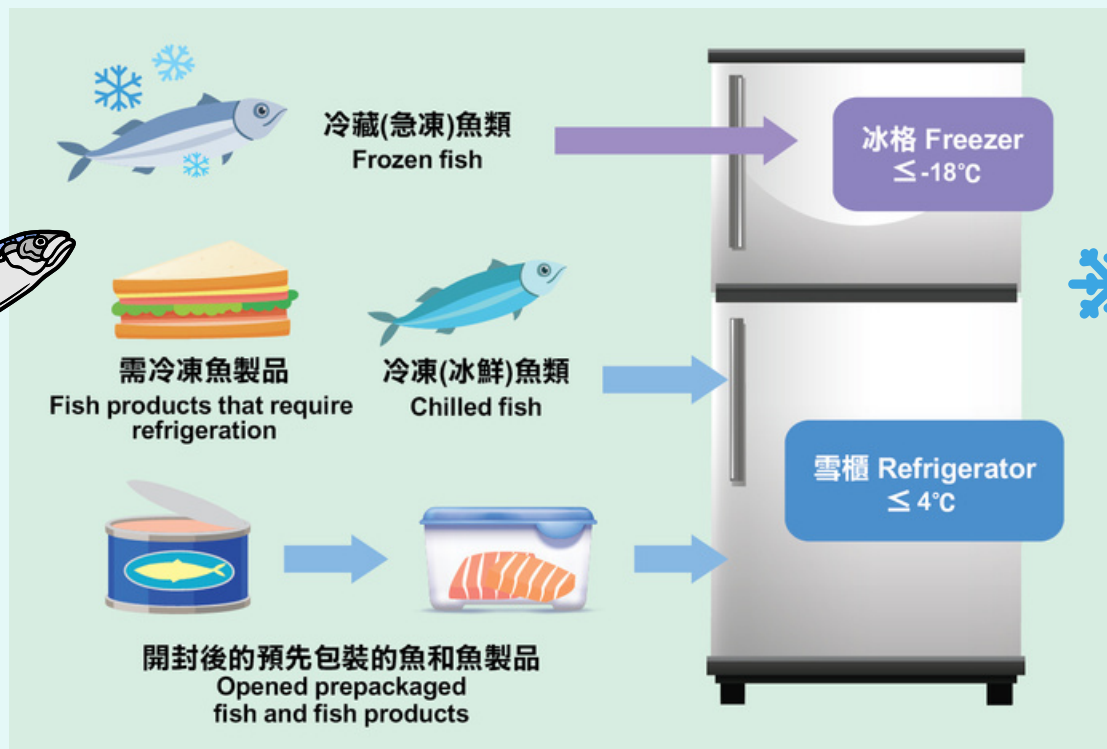
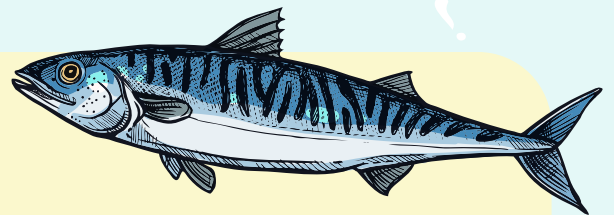


圖2. 為避免鯖魚中毒，魚及魚製品應貯存於適當的溫度。

食安中心發出了《預防鯖魚中毒的食物安全建議》，為業界和消費者詳述預防鯖魚中毒的方法。

注意要點

- 鯖魚中毒是因進食含大量組胺的魚類所致。
- 組胺耐熱，不受烹煮、入罐或冷藏影響。
- 在不當的溫度及時間組合下貯存和處理魚及魚製品，可導致組胺大量形成。



給市民及業界的建議

- 從可靠、衛生的來源購買魚及魚製品。不要購買或食用有任何變壞迹象(包括發出異味、組織分解或魚肉變色)的魚類。
- 冷凍的魚及魚製品應貯存於攝氏4度或以下，冷藏製品則應貯存於攝氏零下18度或以下。
- 冷藏製品應妥為解凍，切勿在室溫下解凍，以免產生組胺。

認識微生物風險，吃蠔吃得安全



食安中心在2022年11月就四宗與進食生蠔有關的食物中毒個案展開調查，其中兩宗涉及一家餐廳合共6名食客，1宗涉及另一家餐廳的10名食客，其餘1宗則涉及同一場宴會的23名賓客。患者均出現腹痛、腹瀉、噁心和嘔吐等腸胃症狀。

食安中心一直致力讓市民認識進食生蠔的風險。然而，從我們進行的食物消費量調查可見，生蠔越來越受市民歡迎。與此同時，近年本港涉及生蠔的食物中毒事故有所增加，在2021年錄得超過100宗，而2016年至2020年間每年平均只有大約25宗。消費者應了解生蠔因沒有經過熱處理以殺死有害微生物，所以有潛在的食物安全風險。

蠔隻的微生物風險

蠔是濾食性動物，體內積聚大量海水中的微生物，容易受弧菌、諾如病毒及甲型肝炎病毒等有害微生物污染。此外，進食生或未煮熟的蠔，或會感染具有抗菌素耐藥性的微生物(「超級細菌」)。無論「超級細菌」有否引致疾病，都可能會把抗菌素耐藥性基因轉移到人體內其他細菌，如日後需要使用抗生素，藥效將會受到影響。



目前並無技術可以確保所有生蠔不會造成微生物危害。採自糞便污染程度受監控區域的進口生蠔，有時也會被海外當局驗出含諾如病毒，或被發現與本地和海外的食物中毒個案有關。雖然大部分受影響的人病情輕微，但食用生蠔也有可能導致健康嚴重受損，尤其是對孕婦、幼兒、長者和免疫力較弱人士等高危人士而言。



要減低食物中毒的風險，最好把蠔徹底烹煮至中心溫度達攝氏90度，為時90秒。蘸上辣醬、檸檬汁、醋或配以酒精，都不能殺死蠔隻中的有害微生物。下圖是一些烹煮蠔隻的貼士：

	煮 Boiling	蒸 Steaming	炸 Frying	焗 Baking
方法 Method				
時間 Time	3-5 分鐘 mins	4-9 分鐘 mins	>3 分鐘 mins	>10 分鐘 mins
烹煮溫度 Cooking temperature	約攝氏100度 ~100°C	約攝氏100度 ~100°C	約攝氏190度 ~190°C	約攝氏230度 ~230°C

如何徹底煮熟蠔隻



選擇生吃則應減低風險

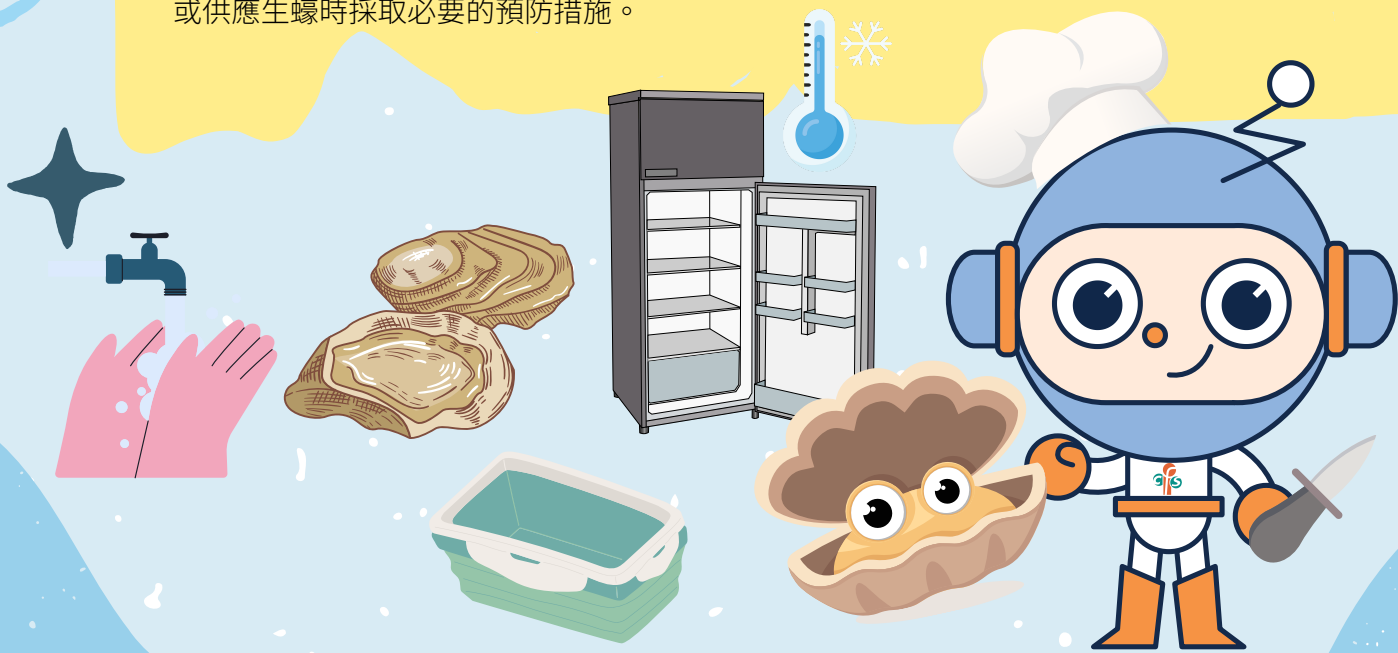
儘管部分人明白當中的風險，但仍然選擇進食生蠔。這樣，便應採取措施減低微生物風險。

無論出外或在家中用膳，消費者均應光顧持有相關批准／許可證的食物業處所。如選擇進食生蠔，只進食供生吃的蠔。親身購買活蠔時，宜選擇鮮活完整的蠔隻，外殼應閉合或在輕敲時會閉上。如訂購外送生蠔，送抵時應檢查其整體狀況，例如溫度、衛生狀況和食物容器是否完好。去殼前，應棄掉死蠔和表面黏滑、濕淋淋或色澤暗啞的蠔。

副溶血性弧菌等細菌可在危險溫度範圍內迅速生長。蠔隻在食用前必須一直保持低溫，遠離危險溫度範圍。蠔隻應放在可食用冰粒上以保持低溫，並在去殼後立即食用。

為防止在貯存和處理期間造成食物交叉污染，蠔隻應以有蓋的器皿盛載，並存放在雪櫃內。食物處理人員要時刻保持良好衛生，包括在處理蠔隻時洗手、使用清潔的器具，以及沖洗和洗刷蠔的外殼。開殼時，使用清潔的保護手套及經消毒的去殼刀，防止受傷和感染。即便如此，這些措施並非萬無一失，蠔隻未經徹底煮熟，進食生蠔所引致的感染風險便無法消除。

為加強食物安全，讓消費者(特別是高危人士)作出知情的選擇，食安中心發出了新的食物安全建議，向市民提供關於生蠔的食物安全風險資訊，並發出業界指引，以便食物業界在供應供生吃的蠔時採取適當而可行的食物安全措施。食安中心呼籲市民和業界，在進食或供應生蠔時採取必要的預防措施。





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**

為了促使業界遵守「食物安全五要點」及良好的衛生規範，以及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，以提供更實用和配合食肆營運需要的食安資訊。

「安樂查飯」平台以WhatsApp、電子郵件及專題網頁等形式，向業界傳達最新的食安信息(包括食安指引及法例的修訂內容)，並會因應食肆發生的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，從而減低食物中毒的風險。

在「安樂查飯」計劃下，食安中心將陸續推出新的專題網頁和風險資訊交流平台，並會為業界編訂適切的教材，以及為廚房職工舉辦工作坊，以提高他們的食安和衛生意識。歡迎業界人士掃描左邊的二維碼，下載「安樂查飯」計劃登記表格，以適時接收最新的食安資訊。



業界講座

2023年度食物業界講座

食安中心將於2023年4月至11月期間舉辦2023年度食物安全講座及「食品良好衛生規範」工作坊，向食物業從業員宣傳處理食物的正確方法，務求透過飲食業積極參與，以及政府與業界通力合作，共同推廣「食品良好衛生規範」，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_2023_Trade_Talk_and_workshop_on_HA_CCP.html



2023 食物安全中心 Centre for Food Safety
「良好衛生規範」與
「食物安全重點控制」
食物業界講座及工作坊
Food Trade Talk and Workshop on GHP & HACCP
日期/Period: 二零二三年四月至十一月 April to November 2023

講座將在指定場地進行，詳情將定期於食安中心網頁內公布
Talks will be available in designated venues, details will be announced on regular time in the website of the Centre for Food Safety

語言/English version
https://www.cfs.gov.hk/eng/gov/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_2023_Trade_Talk_and_workshop_on_GHP_HACCP.html

中文/Chinese version
https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_2023_Trade_Talk_and_workshop_on_GHP_HACCP.html

日期/Duration
約兩小時/About 2 hours

對象/Target Groups
食物從業員
Employees of food business

報名/Registration
各食物業從業員須發給邀請信，並透過其食肆/各食物業從業員須發給邀請信，並透過其食肆
Invitation letters will be sent to operators of food business, food handlers or operators must register through their establishments.

名額有限/Seats limited
The talk will be conducted in Cantonese. Participants will be awarded with a Certificate of Attendance and souvenir. Enroll now as seats are limited.

查詢/Enquiries: 2381 6096
網址/Website: www.cfs.gov.hk



供生吃的蠔

給食物業的食物安全指引



食安指引

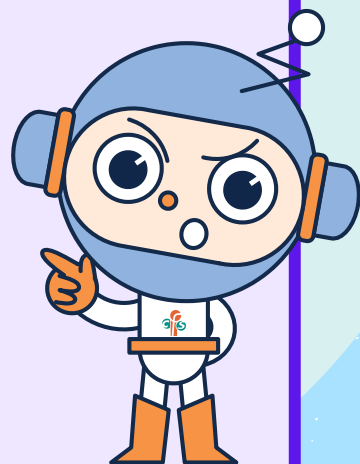
供生吃的蠔 - 給食物業的食物安全指引



蠔及其他貝類海產生長於水中，過濾水中微生物作食物，因此很易受病毒(例如甲型肝炎病毒及諾沃克類病毒)污染。進食者吃了受病毒污染而未經煮熟的蠔，便會受感染而引致身體不適。

要保障食物安全，有賴食物業界、市民與政府三方合作。食物業界有責任確保出售的食物適宜供人食用。為保障顧客的食物安全，食物業從業員要時刻保持警覺，在配製蠔(例如炸蠔、薑葱蠔及砵酒焗蠔)的過程中，除了要注意環境和用具衛生外，亦應緊記生蠔的食物安全風險及預防措施。

有見及此，食安中心印製了《供生吃的蠔 - 給食物業的食物安全指引》小冊子，內容涵蓋食物業界在選購、接收、貯存、配製和配送生蠔過程中的良好衛生規範，以減低生蠔被污染的風險。該小冊子亦提供安全的蠔隻烹煮方法。



1 「食物安全：高風險食物(生蠔)」 業界講座

佳節臨近，部分食肆會供應生蠔以作招徠。然而，食安中心留意到最近本港出現數宗食物中毒事件與在食肆進食生蠔這種高風險食物有關，故在2022年12月16日及2023年1月5日特別為供應生蠔的食肆開辦兩場以「食物安全：提供高風險食物(生蠔)」為題的網上講座，向業界講解如何遵從「良好衛生規範」(GHP)和按食物安全重點控制(HACCP)系統的原則處理生蠔，從而提高食物處理人員對食物安全的認識，讓顧客在節日下食得安心。

此外，講座內容也包括向業界講解食安中心早前所進行有關食物業處所供應生蠔的研究所得的結果。該項研究旨在制訂相關的食物安全指引，幫助業界了解進食生蠔涉及的風險，以及在運營中實施適切可行的食物安全措施，以減低引致食源性疾病的風險，同時讓高危的消費者做出知情的選擇。

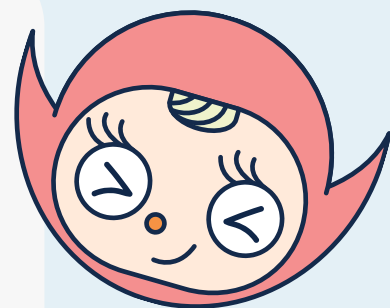


2 第七十九次業界諮詢論壇

食安中心在2022年12月23日舉辦了第七十九次業界諮詢論壇，與業界交換意見，議題包括食物中的環氧乙烷、外賣及餐飲配送的食物安全建議、食用水果或蔬菜中天然存在的色素、擬供生吃的蠔 — 給食物業的食物安全指引、出口18類食品往內地的申請指引、食品商的登記，以及加快處理冷藏肉類及家禽的進口許可證申請等。詳情請瀏覽：



https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/committee/Notes_and_Presentation_Materials_TCF79_20221223.html



3 《2021年食物內有害物質 (修訂)規例》於2023年分階段生效

《2021年食物內有害物質(修訂)規例》(《修訂規例》)已於2021年7月獲通過。《修訂規例》旨在加強規管食物中的霉菌毒素，以及訂定或更新其他有害物質在食用油脂、調味品和擬供嬰兒食用的配方產品中的最高含量。《修訂規例》亦根據世界衛生組織的建議，把「部分氫化油」(即工業生產的反式脂肪酸的主要來源)列為食物中的違禁物質。有關修訂能從源頭消除工業生產的反式脂肪酸，保障市民健康。

《修訂規例》訂明食物中霉菌毒素及其他有害物質的最高含量，有關條文將於2023年6月1日生效，而把「部分氫化油」列為違禁物質的相關條文及有關標籤規定則於2023年12月1日生效。業界應確保所出售的食物符合法例規定，同時減少食物中的反式脂肪和取代工業生產的反式脂肪，從而生產較健康的食物。消費者應保持均衡飲食，多吃各種蔬果。

為協助業界減少食物中的反式脂肪和取代工業生產的反式脂肪，食安中心出版了《取代食物中工業生產反式脂肪的指引》小冊子，向業界講解《修訂規例》。



取代食物中
工業生產反式脂肪
的指引
Guidance to Replace
Industrially-produced Trans Fats
in Food



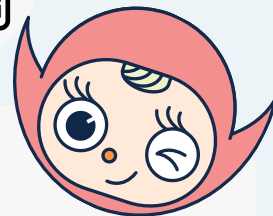
此外，食安中心亦特別印製了「取代食物中工業生產反式脂肪」海報及小冊子，提醒市民「部分氫化油」將於2023年12月1日被列為食物中的違禁物質。海報及小冊子附有其他語言的版本，包括英語、印尼語、印度語、尼泊爾語、菲律賓語、泰語及烏爾都語，並已派送給有關機構及業界。

詳情請瀏覽：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_Food_Regulations_Harmful_Substances.html



4 「學生午膳飯盒」食物安全講座



隨着防疫措施放寬，學校自今年2月起逐步恢復全日面授課堂，並為學生安排校內膳食。然而，在2月中，有學校出現學生進食午膳飯盒後懷疑食物中毒的個案。食物環境衛生署(食環署)聯同食安中心和教育局多次約見有關飯盒供應商，跟進學校午膳飯盒的食物質素問題。2月20日，食安中心更聯同衛生防護中心到涉事午膳飯盒供應商的廠房，了解供應商的生產工序，並向廠房員工講解如何遵從「良好衛生規範」和按食物安全重點控制系統的原則供應午膳飯盒。

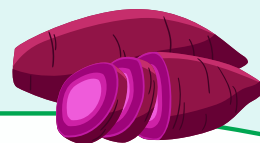
此外，食安中心早前已向學校和飯盒供應商發信，提醒他們注意學生午膳飯盒的食物安全。中心亦在2月25日舉辦網上業界講座，提醒飯盒供應商在製作食物時須遵從「良好衛生規範」，並應按食物安全重點控制系統的原則制訂食物安全計劃。





食安闢謠一 甩色嘅紫心蕃薯

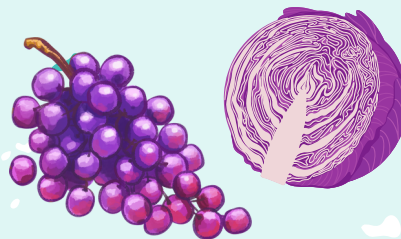
湯嬻：呢排係街市見到嘅紫心蕃薯鬼咁靚，諗住買嘅返嚟食！點知我洗完嘅蕃薯之後，對手同嘅水變到又藍又紫咁！唔通……係加咗人造色素？



食安仔：唔使擔心，紫心番薯其實含有一種叫花青素嘅天然水溶性色素。呢種色素係好多生果同埋蔬菜都有，例如提子、紫椰菜、漿果咁，一般食用對人體係冇害嘅。普遍嚟講，清洗或者烹煮蔬果時，蔬果中天然存在嘅色素，例如紫心番薯同紫椰菜嘅花青素、蕃茄嘅蕃茄紅素、紅蘿蔔嘅胡蘿蔔素，就會滲出嚟，係自然現象嚟㗎。



唔使咁擔心，紫心番薯天然含有一種名為「花青素」嘅水溶性色素，一般食用對人體無害。清洗或者烹煮紫心番薯時出現色滲，亦屬自然現象。



食安妹妹：咁當然啦，選購蔬果等食物時，都要留意下面嘅重點，唔好中伏呀：

- 去可靠嘅商戶選購食物，千祈唔好幫襯街邊嘅無牌小販；
- 盡量避免買一啲顏色異常鮮豔而價錢過低嘅食物；
- 睇煮嘢食嘅過程當中，留意食物嘅顏色係咪一直都係咁鮮豔，異乎尋常；
- 如果懷疑食物有問題，就唔好買或者繼續食。



想知多啲：<https://bit.ly/3yjEIV7>

增值小測試



1

外賣食物及外送餐飲在危險溫度範圍內存放過久，致病微生物便可在食物中迅速滋長。危險溫度範圍是多少度？

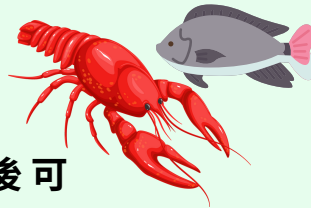


2

熟食由製備至送遞的過程中應保持於攝氏多少度以上？

3

進食小龍蝦或淡水魚後可能會出現什麼病症？



答案：
1. 攝氏4度至60度
2. 60度
3. 橫紋肌溶解症

食安仔忙甚麼？



小龍蝦戰記

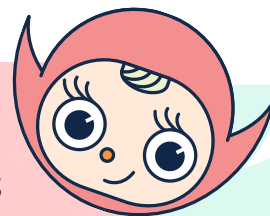
#湯叔(小龍蝦星人)：今日我要派出我嘅小龍蝦大軍，征服地球！



#食安仔：#食安妹妹，以前係世界各地都曾經發生過食咗小龍蝦或淡水魚後出現橫紋肌溶解症嘅個案，估計可能係由積聚咗小龍蝦或者淡水魚類體內某種未知嘅耐熱毒素引起。橫紋肌溶解症嘅徵狀包括肌肉溶解、肌肉變得無力、疼痛同僵硬、尿液呈咖啡色、腎臟受損等。



#食安妹妹：#食安仔，要對付呢堆小龍蝦，我哋就要留意：



!係信譽良好同可靠嘅店鋪購買或者享用小龍蝦；
!唔好食來歷不明或者自己捕捉嘅野生小龍蝦；
!烹煮前，一定要將小龍蝦清洗乾淨，仲要徹底煮熟；
!唔好食過量嘅小龍蝦；
!小龍蝦嘅頭同內臟都唔適宜食用；
!食咗小龍蝦之後，如果覺得全身或者局部肌肉疼痛，應該即刻睇醫生，同埋主動話俾醫生知之前食過啲咩食物。
深入調查睇呢度：<https://bit.ly/3B8NF59>



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物安全資訊，免費入場，歡迎參觀。

(展覽室或會因應2019冠狀病毒病的社交距離措施而暫停對外開放，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 號食物環境衛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

