



# 食物業 安全廣播站

## 第 93 期

2023年6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

在後疫情時代格外注重商用廚房的食物安全

#### 食安仔教室

《2021年食物內有害物質（修訂）規例》2023年分階段生效

#### 食肆現場

食物中的碘  
售賣機出售的即食食物的微生物質素

#### 安樂查飯+食安指引

- 安樂查飯「安樂查飯」計劃介紹
- 「冷卻及重新加熱熟食」給食物業的食物安全指引
- 食鹽加碘-進口商、批發商及零售商實用指南

#### 中心動向

1. 2023年第53屆國際食品添加劑法典委員會 (CCFA) 會議
2. 食安中心舉辦「2019冠狀病毒病後的食物安全：抗菌素耐藥性與良好衛生規範」網上講座
3. 第八十次業界諮詢論壇
4. 食安中心參加「荃灣市集同樂日」
5. 《食物內防腐劑規例》(第132BD章)的建議修訂公眾諮詢會

#### 問問食安小隊

枸杞子檢測報告點睇

#### 增值小測試

#### 食安仔忙甚麼？

邊境之外的闖關者

#### 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



## 在後疫情時代格外注重 商用廚房的食物安全

隨着與2019冠狀病毒病相關的限制措施取消，堂食的顧客數目回升。這使食物安全對食肆來說尤為重要，特別是在疫後技術及經驗員工出現短缺的情況下。與在家煮食時通常只有一個人為一戶人配製食物的情況不同，商用廚房內可有多個包括廚師、廚房幫工和侍應在內的食物處理人員一起工作，為多人供應膳食。為防止食物中毒事故，商用廚房必須得到妥善管理，確保遵從食物安全規定。



### 準備好重投業務了嗎？

檢視最近的食物中毒個案後，便會發現主要成因有進食生的食物、沒有徹底煮熟食物、存放食物的溫度及時間不當，以及包括食物至食物、設備至食物及人至食物在內的交叉污染。如果能讓食物處理人員接受能增進知識並改善態度和做法的合適食物安全培訓，這些問題便全都可以避免。



食物安全中心（食安中心）的「安樂查飯」網頁旨在向食物處理人員傳達最新的知識，保障消費者健康。



## 培訓是食物安全的關鍵

從部分食物業經營者的食物安全培訓模式可見，他們仍把食物安全視作常識的延伸。然而，為市民大眾供應食物時，單憑常識並不足夠。一些調查結果顯示，相較2019冠狀病毒病疫情爆發前，顧客把良好衛生視作選擇食肆時更重要的考慮因素。遵從良好衛生規範可保障顧客免受包括化學物質、玻璃碎片、塑膠碎片、昆蟲、細菌、毒素等食物危害。良好衛生規範是在食物鏈任何環節為提供安全及合乎衛生的食物而施加的基本措施和條件。舉例來說，食物業界要確保其處所清潔，特別是廚房、用具及接觸食物的設備，並採取措施防治蟲鼠和妥善處理廢物。食物處理人員必須先洗手才處理食物、處理即食食物時配戴即棄手套、穿著清潔的衣服，並遵照食物安全五要點工作。如感染疾病，便不應處理食物。為提升食物安全同時對餐飲業帶來長遠裨益，食物處理人員得到適當培訓至關重要。食物處理人員無論是全職、兼職或臨時員工，均應按其工作接受適當的食物衛生培訓。

食物處理人員不應僅受訓一次；定期接受再培訓能鞏固行為模式，讓人員有更多機會接觸並運用新學到的技巧。食物業經營者可為員工每年最少提供一次食物安全培訓。此外，衛生經理要清楚定期查考食物處理人員對保證食物安全的重要性。



### 廚房井然有序，風險自然更低



對本地食肆來說，交叉污染在其他風險因素中也許特別難以應對。食物業經營者需要在有限的空間配製多款菜式，應仔細考慮廚房的布置和清潔安排，以防交叉污染。商用廚房應使用獨立的雪櫃分開貯存生的食物和熟食或即食食物。工作枱面空間也應配合從烹煮到上碟的配製模式而設計。備製生的食物應使用指定的砧板和器具，並與熟食分開。鏟盆不可處於污水有可能飛濺到清潔的器具、食物或處理食物空間的地方。在狹窄的空間或要在鏟盆與工作枱面之間安裝屏障。砧板和器具使用後須立即清洗。配製下一道菜式前，應徹底擦拭清潔工作枱面。所有垃圾桶均應有蓋，垃圾應每天清倒。

食物業界應留意可能源自食物處理人員和環境的污染。洗手間和廚房的牆壁上可張貼海報或貼紙等視覺警報物品，提醒員工正確的手部衛生習慣和處理食物的正確方法。此外，地面、牆壁、天花和設備必須經常及定期清潔、消毒和保養，以清除食物污染物。業界應訂立時間表，列出須進行定期清潔的項目。

為協助業界遵從良好衛生規範並推廣在職培訓，食安中心推出了新的專題網站，名為「安樂查飯」。網站內有多種教育材料，包括指南、短片、提示卡等等。食物業經營者可鼓勵員工到訪有關網站。

「安樂查飯」：



# 《2021年食物內有害物質（修訂）規例》 2023年分階段生效

## 食物內有害物質規例



2021年食物內有害物質（修訂）規例（《修訂規例》）已於2021年7月通過，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》也根據世界衛生組織的建議，將部分氫化油（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。

訂明在食物中霉菌毒素及其他有害物質的最高含量的相關條文將於2023年6月1日生效，將部分氫化油列為違禁物質的相關條文及相關標籤規定則於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。食物工業可減少反式脂肪並取代工業生產反式脂肪，從而生產較健康的食物。消費者應保持均衡飲食，進食各種蔬果。



《規例》  
相關條文:



# 食物中的碘



碘質是維持正常甲狀腺功能、生長和發育必需的微量營養素。世界衛生組織建議青少年及成人每日攝入150微克碘。

## 給市民的建議



### (1) 食用含碘質豐富的食物

市民應食用碘含量豐富的食物作為均衡飲食的一部分。海苔、海帶、貝類水產、海魚、蛋類、奶類及奶類製品均含有豐富的碘。

碘在烹煮過程會溶於水中。為盡量保存食物中的碘，市民可採用蒸或以少油炒的方法烹調食物，並原隻烹煮乾淨的甲殼類動物。

### (2) 膳食中使用碘鹽

什麼是碘鹽？

碘鹽即碘化或加入碘的食鹽。



消費者如何辨析食鹽是否已加碘？

許多品牌的鹽都有已加碘和未加碘的對應物。查閱產品的食物標籤（例如品牌名稱和配料表）是否有標示已添加碘的字眼，例如“碘”（如碘化、碘化物、碘）、“碘雜”（如添加碘酸鹽、碘酸鹽）、“紫菜”、“藻”、“海帶”、“海苔”、“昆布”等等。

部分碘含量豐富食物的碘含量（微克／公斤）：	
乾海帶及紫菜	8 900 – 2 600 000
藻類零食及壽司用紫菜	6 400 – 38 000
貝類水產及海魚	32 – 2 100
蛋類	82 – 2 300
奶類製品	40 – 1 400

食物環境衛生署食物安全中心（2011）。《風險評估研究第45號報告書：香港成年人從膳食攝入碘的情況》。



## 使用碘鹽要注意什麼？

- 維持每天食鹽的總攝入量（包括碘鹽和非碘鹽）少於5克（1茶匙）。
- 將碘鹽儲存在密封的有色容器中，並放置在陰涼乾燥的地方。這樣可減少碘鹽內的碘受濕氣、高溫及陽光影響而流失。
- 盡可能在臨近食用時才將碘鹽加入菜餚中，特別是需經長時間煮沸和壓力烹調的菜式。這樣可減少碘鹽內的碘在烹調過程中流失。

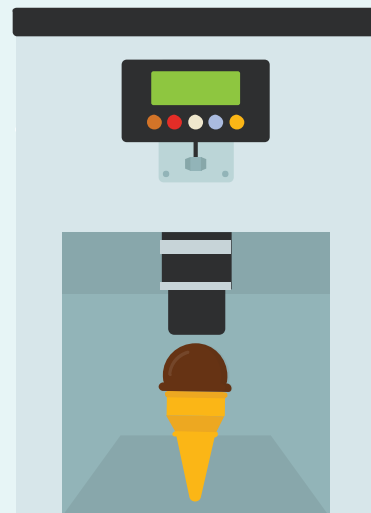
注意事項：

有甲狀腺問題的人士應就使用碘鹽徵詢醫生意見。

## 售賣機出售的即食食物的微生物質素

食物安全中心（食安中心）進行了一項有關售賣機出售的即食食物微生物質素研究。近年，除了單一售賣預先包裝食物，部分新型售賣機會出售於售賣機內進行簡單加工的食物。有關操作須特別注意溫度控制和清潔，以保障食物衛生和安全。

從這些售賣機收集得來的74個食物樣本均沒有驗出食源性致病菌。質素指標方面，大部分(89%)樣本的需氧菌落計數令人滿意。然而，八個(11%)樣本的起因可能與所使用配料的質素有關，或是由於混合配料或輸送產品時受到污染。食物業界應參考食安中心指引，妥善處理配料，一直保持適當貯存溫度並定期及在需要時清潔售賣機。





## 「安樂查飯」計劃介紹

### 安樂查飯+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。



## 食安指引

### 「冷卻及重新加熱熟食」 給食物業的食物安全指引

大多數人都知道，烹煮好的食物如非立即食用，須盡快冷卻，並貯存在合適的溫度下，進食前要徹底翻熱。不要將烹煮好的食物在室溫下放置太久。

- 但係基於什麼原因需要冷卻剛煮好的熟食？
- 既然稍後會將食物翻熱以殺死致病菌，為什麼還要忙於把食物快速冷卻？
- 如何將食物正確地冷卻及翻熱？

如果你有以上疑問，而又想知道答案及當中涉及的食物安全理念，就請你快啲參考下食安中心近日推出嘅「冷卻及重新加熱熟食」給食物業的食物安全指引

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/multimedia/multimedia\\_pub/files/Chilling\\_and\\_Reheating\\_Prepared\\_Foods.pdf](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/Chilling_and_Reheating_Prepared_Foods.pdf)



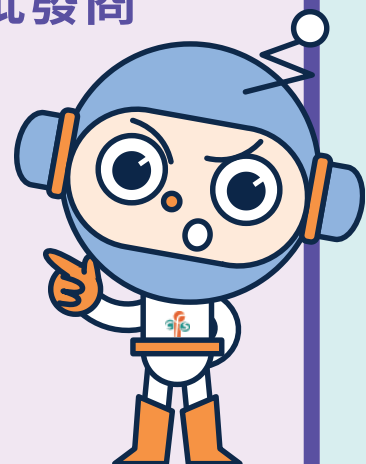
## 食安指引

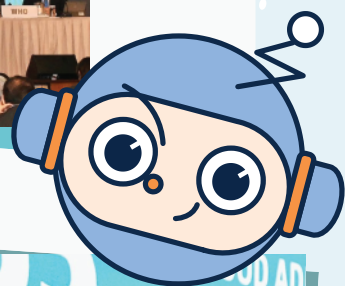
### 食鹽加碘-進口商、批發商 及零售商實用指南

碘是身體製造甲狀腺激素支持生長發育所需的必需微量營養素。持續攝入低水平的碘會導致碘缺乏，甚至損害發育中的大腦和構成其他有害影響，統稱為「碘缺乏症」。市民要預防微量營養素營養不良的最佳方法是保持均衡飲食，確保各種營養素攝入充足。

目前，香港加碘食鹽（即碘化或加入碘的食鹽）的供應尚未普及。有見及此，食安中心參考了世衛和食品法典委員會與碘鹽相關的指南及／或標準，製作了「食鹽加碘-進口商、批發商及零售商實用指南」，旨在鼓勵食物業界讓本港市民更易購買碘鹽。詳情可瀏覽以下網頁或素描旁邊的二維碼。

[https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme\\_fii/files/Food\\_Iodisation\\_c.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_fii/files/Food_Iodisation_c.pdf)





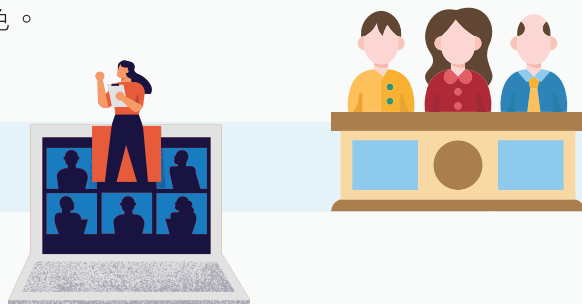
# 1 2023年第53屆國際食品添加劑法典委員會 (CCFA) 會議

第五十三屆食品添加劑法典委員會會議已於2023年3月24至31日在香港富豪機場酒店舉行。會議由中國國家衛生健康委員會主辦，食安中心協助籌備，國家衛生健康委員會副主任雷海潮亦擔任主禮嘉賓。來自世界各地的51個成員國和一個成員組織（歐盟）及25個國際組織的220多名代表來臨出席會議，會議設有四種國際語言翻譯，分別是中文、英文、法文和德文，會議過程透過互聯網向全球直播。

除了會議議程，適逢今年是食品法典委員會慶祝成立60周年，食安中心特別預備了慶祝活動給各地訪港的參加者，令各地訪港的賓客在忙碌的會議中也可以體驗一下中國及香港的特色。



# 2



## 食安中心舉辦「2019冠狀病毒病後的食物安全：抗菌素耐藥性與良好衛生規範」網上講座

食安中心一直就本地出售的生肉及即食食品進行抗菌素耐藥性監測。基於早前的監測結果，中心特意呼籲食物業界提高食物安全意識，依循「食物安全五要點」預防食物中毒及食物中的抗菌素耐藥性風險。不適當處理食物會助長具抗菌素耐藥性的「超級細菌」傳播，而加強食物安全的教育是預防食源性疾病的關鍵措施。食物處理人員的知識和培訓不足，皆會對食物安全構成潛在威脅。為此，食安中心於四月中旬開始為業界舉辦了四場「抗菌素耐藥性與良好衛生規範」網上講座。



# 3

## 第八十次業界諮詢論壇

食安中心在2023年4月27日以實體會議形式舉辦了第八十次業界諮詢論壇，就不同議題與業界交換意見，包括售賣機行業的食物安全及衛生指引、應對食物中的抗菌素耐藥性問題業界篇、預先包裝食物的食物標籤與營養標籤、擴展經港珠澳大橋進口鮮活食品的新安排，以及落實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\\_TCF80\\_20230427.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/committee/Notes_and_Presentation_Materials_TCF80_20230427.html)



# 4

## 食安中心參加「荃灣市集同樂日」

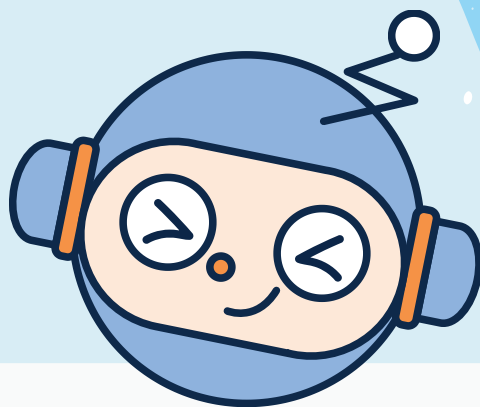
食安中心由5月26日至5月28日一連三日週末假期，參加由食物環境衛生署荃灣區環境衛生辦事處在荃灣沙咀道遊樂場舉辦的「荃灣市集同樂日」，除食物環境衛生署食安中心的廣播車在現場播放有關食物安全的短片外，現場也有其他政府部門包括警務處及消防處擺設的攤位，各部門同事紛紛向市民派發宣傳品及解說該部門相關的資訊，讓市民在夏日戶外也能獲得豐富及充實的資訊。

此外，現場設有六十個販賣各式各樣貨品的攤位、也有攤位遊戲及舞台表演等與市民同樂的活動，場面熱鬧。





# 5



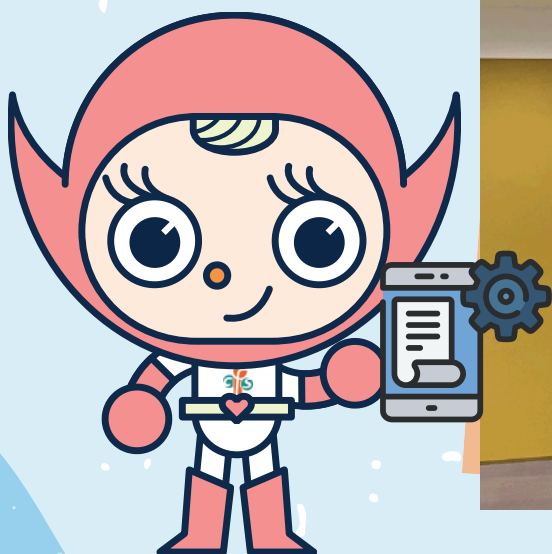
## 《食物內防腐劑規例》(第132BD章) 的建議修訂公眾諮詢會

政府就《食物內防腐劑規例》(第132BD章)(《規例》)的建議修訂已展開公眾諮詢。諮詢為期三個月，至2023年8月28日止。為此，食安中心在2023年6月9日舉辦了第一場公眾諮詢會。期間，與會者就建議修訂踴躍發言及提問。

歡迎市民在諮詢期內，就建議修訂提供意見。諮詢文件可於食物安全中心網頁下載：



[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/whatsnew/whatsnew\\_fstr/whatsnew\\_fstr\\_Proposed\\_Amendments\\_Preservatives\\_Food\\_Regulation.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_Proposed_Amendments_Preservatives_Food_Regulation.html)

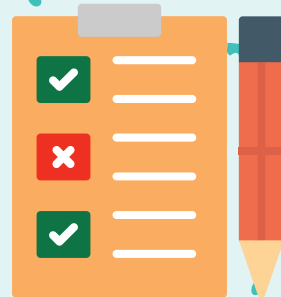




# 枸杞子檢測報告點睇

有機構喺市面抽取咗27款乾枸杞子樣本，進行食用安全同營養素含量嘅測試。該機構報告指有樣本含金屬污染物、除害劑殘餘等。

## 枸杞子檢測報告點睇



食安有話兒：

- 金屬喺環境中天然存在。雖然報告中嘅枸杞子樣本檢出微量金屬污染物，但所有測試結果都符合本港法例、食品法典委員會同中國藥典嘅要求
- 就兩款鉛含量接近規例上限嘅產品，食安中心已即時抽取同款產品進行化驗，經轉換系數後嘅檢測結果為合格（分別為每公斤食物含0.01毫克鉛及沒有檢出鉛）
- 至於驗出微量除害劑（農藥）殘餘嘅枸杞子產品，食安中心嘅風險評估顯示所有樣本喺正常食用情況下唔會影響健康，符合法例要求
- 以該機構報告中提及嘅除害劑「蟲蟎腈」同埋「百菌清」為例，市民需每日分別進食超過29公斤及16公斤相關嘅枸杞子產品，先可能對健康構成風險

食安提示：

- 消費者應光顧信譽良好嘅店鋪，避免選購顏色異常鮮艷及價錢過於便宜嘅枸杞子
- 盡量選擇有完整包裝嘅枸杞子產品，咁樣有助穩定品質，減少變質、蟲蛀、污染及受潮嘅機會
- 乾嘅枸杞子應該貯存喺密封乾淨嘅容器內，並放喺陰涼、通風、乾燥嘅地方
- 經過浸泡咗嘅枸杞子應該盡快使用，以免滋生細菌



# 1

烘焙食物好多時會用含「部分氫化油」的原材料來製造，進食太多會對身體有什麼影響？

- a) 減輕體重
- b) 增加患上冠心病的風險
- c) 令心臟更健康
- d) 增加骨骼密度



# 2

避免購買到含過量金屬污染物、除害劑殘餘的枸杞子，市民應：

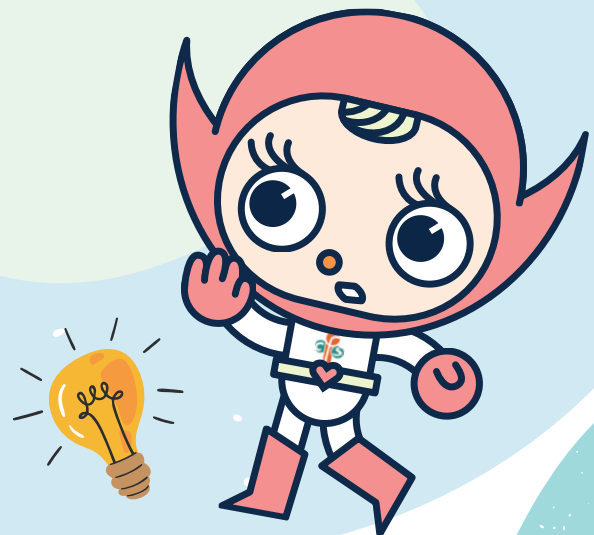
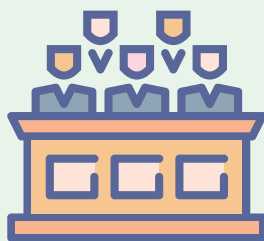
- a) 消費者應光顧信譽良好嘅店鋪
- b) 避免選購顏色異常鮮艷及價錢過於便宜嘅枸杞子
- c) 盡量選擇有完整包裝嘅枸杞子產品
- d) 以上皆是



# 3

2023年在香港舉辦是第幾屆的食品添加劑法典委員會會議？

- a) 53
- b) 55
- c) 60
- d) 65



# 邊境之外的闖關者



唔知遊戲世界有冇「無菌空間」嘅呢？現實環境中，四周都有睇唔到嘅細菌，當溫度同時間合適，佢哋就會喺食物上大量繁殖。



## ● 跨境外賣風險高

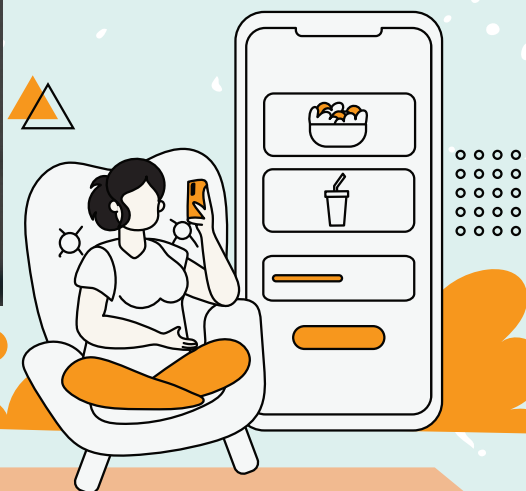
近日，坊間出現唔少跨境團購食物服務。唔通係……紅心K？階磚K？係「唔-O-K」呀！！

## ● 運送過程溫度控制難保障

就算食物嘅製作過程符合衛生標準，但係喺長時間嘅運送過程中，一旦冇注意溫度控制而令食物跌入危險溫度範圍一段長時間，同樣會畀細菌有機可乘，引起食安危機！

## ● 熱存要夠熱 冷存要夠凍

製作好嘅冷食就應該冷存喺4°C或以下，煮好嘅熱食應該熱存喺60°C以上，仲要用清潔嘅保溫工具盡快運送。為食又貪方便嘅吃貨們，真係冒住食物中毒嘅風險都要揀跨境外賣嗎？唔好呀！風險太高喇！



## 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](http://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，以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。(有關最新的到訪安排，可瀏覽網頁[www.cfs.gov.hk](http://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

