

目錄

專題特寫

- (I) 夏日炎炎，小心處理冰凍甜點，慎防食物中毒
- (II) 《即食食品微生物含量指引補充資料》
- (III) 人類豬型流感與食物安全

讀者園地

- (I) 燒味及滷味的微生物風險
- (II) 麵包糕點中常見的病菌

食物安全計劃園地

製作馬蹄蒸肉餅的重點控制

食物新知

轉轉 看看 食得更健康
營養標籤系列—營養素含量單位

活動簡報

- (I) 規管食物中殘餘除害劑區域研討會
- (II) 營養標籤計算器
- (III) 食物安全研討會
- (IV) 食物安全「誠」諾2009

法例淺釋

修訂預先包裝食物標籤「此日期前食用」的中文字句

專題特寫 (I)

夏日炎炎，小心處理冰凍甜點，慎防食物中毒

夏日炎炎。聰仔踢足球後回家，隨手從雪櫃裏取出一杯雪糕放在枱面，便衝入浴室洗澡。三十分鐘後……

聰仔： 至叻媽，我洗澡前放了一杯雪糕在枱面，為何現在不見了？

至叻媽： 聰仔，我已經將那杯雪糕掉進垃圾桶了。

聰仔： 為甚麼？雪糕還沒有變壞呢！

至叻媽： 聰仔，讓我告訴你製造雪糕的流程。一般冰凍甜點，例如盒裝雪糕、軟雪糕、冰凍乳酪和新地等等，在生產時會進行加熱處理消除微生物危害，但不會影響食物的質量，如味道、質感及外觀等。在加熱處理後，產品會被妥善貯存在低溫下，防止細菌繁殖。



聽仔： 那表示我的雪糕是安全的喇!

至叻媽： 雖然經過加熱處理，但冰凍甜點仍可在製作、包裝、貯存、運輸及售賣的過程中被環境或其他食物中的致病菌污染，所以我們應該採取有效的方法來確保食物安全。例如，食用前把雪糕存放在-18 °C 或以下的雪櫃冷藏格內，否則雪糕內的細菌在室溫下會迅速繁殖，進食後可能會引致食物中毒。

聽仔： 啊！原來不小心貯存冰凍甜點會有機會引致食物中毒的，我以後會將買回來的雪糕立刻放入雪櫃冷藏格，待進食時才拿出來！



給業界的建議：

- 向持牌及信譽良好的供應商購買原材料(如：奶、忌廉、雪糕漿)，並在收貨前檢查原材料。
- 在有效期前使用原材料。
- 將材料及製成品貯存在適當的溫度(冰凍食物：4°C或以下；冷藏食物：-18°C或以下)。
- 定期檢查運輸時的溫度，以及冰箱、冷藏庫和售賣機等設備的溫度。
- 棄掉已溶解的冰凍甜點，切勿將已溶解的冰凍甜點再冰凍出售。
- 如製造軟雪糕，應每天將雪糕機內的軟雪糕抽走及棄掉。
- 應保持所有設備及用具清潔衛生，每天清潔機器及冰箱等設備，並使用核准的消毒劑加以消毒。
- 在配製及處理冰凍甜點的各個過程中，應注意個人及環境衛生。



《即食食品微生物含量指引|補充資料》

專題特寫 (II)

(下稱《補充資料》)

政府一直致力加強食物安全，以保障市民健康和消費者權益。因此，當局定期檢討食物的微生物含量標準和指引，參考國際標準和考慮本地情況，於有需要時作出修訂。為方便執行瓶裝水、食用冰及非瓶裝飲料的微生物質量規管和監控工作，在二零零八年，食物安全專家委員會(下稱「專家委員會」)轄下成立了食品微生物安全專責工作小組，負責制定瓶裝水及食用冰的微生物含量準則，以及檢討非瓶裝飲料的微生物含量準則。這份《補充資料》闡述了專家委員會所採納的準則。為了令業界更加明白《補充資料》的內容，中心已在四月二十四日於尖沙咀科學館演講廳舉行了業界研討會，並印製了《補充資料》派發予業界。如市民或食物業人士希望進一步了解這份《補充資料》，可瀏覽網址：

http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/food_leg/files/sup_inf-microbio_r-t-e_guidelines_c_final_V1a.pdf

而網址 http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/faq/faq_11.html#sup_infoe

則提供有關《即食食品微生物含量指引》和《補充資料》的常見問題和答案。



專題特寫 (III)

人類豬型流感與食物安全

一天小肥放學回家……

小肥：媽媽，我下星期不回校上課，麻煩你代我向老師請假。

媽媽：你下星期不是有考試嗎？為什麼不回校上課？

小肥：你不知道嗎？香港已經有人確診感染人類豬型流感，我很害怕，我還是留在家中和不吃豬肉，免受感染。

媽媽：其實你知不知道甚麼是人類豬型流感？

小肥：(露出很疑惑的表情)

媽媽：人類豬型流感是由甲型流感H1N1病毒引起。它與季節性流感相同，主要通過咳嗽或打噴嚏傳播。如果我們接觸帶有這種流感病毒的物件後再觸摸口鼻，便會受感染。

小肥：那麼吃豬肉會受感染嗎？

媽媽：不會，人類豬型流感並非由食物傳播。進食經正確處理及煮熟的豬肉及豬肉食品是安全的。在一般情況下，豬肉必須徹底煮熟才可食用，中心溫度至少達到攝氏75度。

小肥：但我擔心你處理生豬肉時會受感染啊！

媽媽：小肥真是個乖小孩！媽媽在處理生豬肉時，會避免豬肉接觸到自己的面部及身體其他部分。之後，我會立即用溫水及梘液徹底洗淨雙手，並用熱水及清潔液清洗乾淨曾與生豬肉接觸過的工作面、器皿及設備，這便萬無一失了。

小肥：我們進食前後還會用溫水及梘液徹底洗淨雙手呢。

媽媽：好了，我已解除你的疑慮，快點回房溫習吧！

小肥：(口中唸唸有詞)這回慘了，我的書本一頁也沒看過，今次考試……

給業界的建議

業界應提醒員工保持個人衛生。員工如有呼吸道感染徵狀或發燒，應立即放下工作，及早求醫。另外，應採取以下措施，以確保食物安全及環境衛生。

精明選擇

- 向持牌的新鮮糧食店購買豬肉。
- 不要購買來源可疑的豬肉。

保持清潔

- 在市場選購豬肉時應避免直接接觸生的豬肉。
- 在處理生的豬肉時，要保持衛生。接觸生的豬肉後避免接觸自己面部及身體其他部分，立即用溫水及梘液徹底洗淨雙手，並用熱水和清潔劑清洗乾淨曾與生的豬肉接觸過的工作面、器皿及設備。
- 餐具及毛巾經徹底清洗方可再次供顧客使用，並向顧客提供額外的餐具作「公筷」或「公匙」使用。
- 廁所內應備梘液、用後即棄的紙巾或乾手機。
- 處所內的牆壁、地面、用具、枱椅和設備，應加強清潔和消毒。
- 處所內所有通風系統，包括出風口、隔塵網、鮮風入口處及通風管道等，應加強清潔、檢查及維修。
- 在營業時間內，保持開動處所內通風系統。

生熟分開

- 應貯存非即時烹煮的生的豬肉於雪櫃內。生的食物包括生的豬肉應放入有蓋的容器，並放於熟食或即食食物之下。
- 應適當貯存和掩蓋所有食物、飲品和餐具。

煮熟食物

- 豬肉必須徹底煮熟才供客食用，中心溫度至少達到攝氏75度。

安全溫度

- 用溫度計檢查雪櫃溫度，確保冷凍格的溫度保持在攝氏4度或以下，冷藏格的溫度在攝氏零下18度或以下。



(1) 燒味及滷味的微生物風險



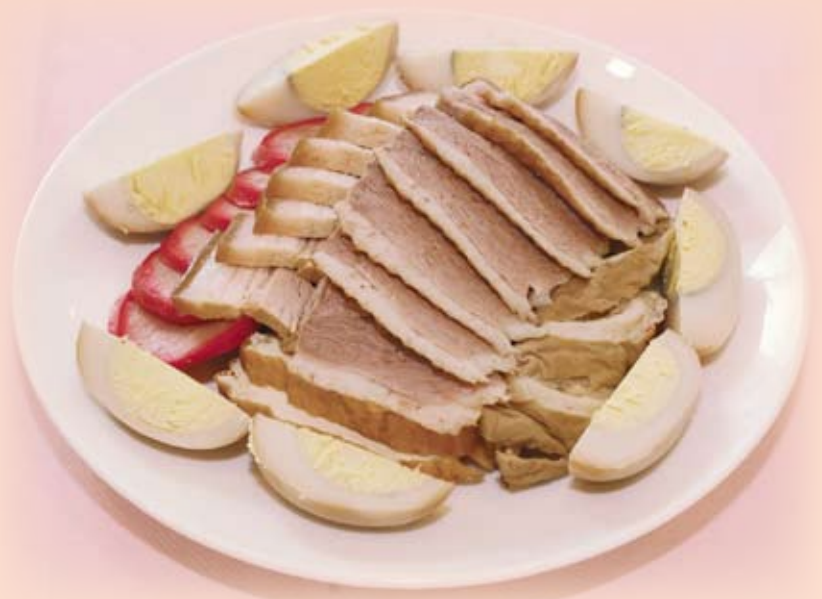
爸爸：阿仔，前面有小販賣叉燒和滷味，不如我們買些叉燒回家給媽媽吃！

肥仔：爸爸，我們不知道前面的小販有沒有牌照，也不知道他賣的叉燒是否衛生？

從微生物風險的角度，中國人常吃的燒味及滷味屬高風險食品，究竟要怎樣處理才可食得安心呢？

甚麼是燒味和滷味？

燒味是指以200°C或以上高溫燒烤而成的一組肉類食品。製作燒味的材料通常為豬和家禽肉。食品包括燒鴨、燒鵝、燒肉、燒豬、燒排骨和叉燒；滷味是指以大量調味醬料腌漬後再烹煮的食品。有些滷味在烹煮後及/或在上桌前還須再浸腌，常用作製作滷味的食物包括家禽肉(貴妃雞、豉油雞、滷水鵝、滷水雞胗及雞翼)、紅肉類(滷水牛肉)，及內臟(滷水雞腸、鵝腸及生腸)。



製作燒味和滷味

燒烤是烹煮燒味的關鍵步驟。200°C或以上的高溫幾乎可消滅所有的微生物危害。製成品接着經過冷卻，便可運送及陳列出售。至於滷味，主要步驟為使用汁料令肉類和內臟加添一種特別的味道和質感。肉類和內臟首先以調味醬料或水烹煮，然後在醬汁中炆一段時間，增強食物的味道，製成品可熟食或凍食。

燒味及滷味的微生物風險

一些微生物，例如彎曲菌類、沙門氏菌、肉毒梭菌、產氣莢膜梭狀芽胞桿菌和蠟樣芽胞桿菌，已天然存在於生肉和內臟。另外，一些微生物，如金黃葡萄球菌，亦可能在配製食物時沾染食物。相對濕度和溫度等環境特徵亦會影響微生物在燒味和滷味中的生長。

沙門氏菌和金黃葡萄球菌是在燒味和滷味中發現的主要致病菌。沙門氏菌通常是由於食物及環境衛生差劣而傳播，而金黃葡萄球菌一般存在於雙手及鼻腔裡。所以，個人衛生欠佳及食物加熱後受到污染是燒味和滷味受到該些細菌污染的主要原因。此外，長時間把燒味及滷味存放在環境溫度下亦有利微生物繁殖。故此，我們建議業界採用以「食物安全重點控制系統」為基礎的安全計劃，以助確保燒味及滷味的食品安全。

給業界建議：

(a) 採購

- 向認可及可靠的來源購買生肉及內臟等材料。
- 先行查驗來貨及有關文件，核實貨物沒有受污染或損壞的跡象後才接收。
- 應使用適當、清潔的車輛運送燒味及滷味，並應採取妥善措施，避免燒味及滷味在運送期間出現交叉污染。

(b) 配製

- 應使用不同的用具處理生肉和熟肉，避免出現交叉污染。
- 應審慎評估對燒味及滷味的需求，以免過量配製，防止在環境溫度下陳列的燒味及滷味存放過久。
- 培養良好的個人衛生習慣，製備食物時不要吸煙、進食、把弄頭髮或露出任何傷口。
- 在處理燒味及滷味前後，應用清水和梘液徹底洗淨雙手。
- 應徹底煮熟燒味及滷味。

(c) 陳列及貯存

- 應分開存放生肉和熟肉。
- 應將燒味及滷味貯存或陳列在防蟲及隔塵的櫃內。
- 陳列燒味及滷味的櫃內不得用作貯存其他食物，尤其是海鮮及臘腸之類未經烹煮的食物。
- 應按時清洗托盤、毛巾、砧板及切刀之類的設備，確保衛生。
- 應分派不同的員工處理食物和現金的交收。



(1) 麵包糕點中常見的病菌

早上，師傅甲在路上遇上沒精打采的師傅乙。

師傅甲：為甚麼沒精打采，股票虧損很多嗎？

師傅乙：只是少許。金融海嘯後，本想修心養性打理自己的麵包舖，怎料那天衛生督察來巡查，說懷疑有人吃了我們的蛋糕後食物中毒，這次真是禍不單行！

師傅甲：既然已發生了，我們還是向前看，想一些補救方法吧！今天我剛好約了行內的老行尊茶敘，讓我們請教他吧。

茶敘間

老行尊：其實麵包糕點是很普遍的食物。為迎合消費者不同的喜好，近年很多餅店除了製造傳統麵包糕點外，亦製造很多新式的糕點，如鮮奶油蛋糕、瑞士卷及意大利芝士蛋糕 (Tiramisu) 等，都是一些甚受歡迎的麵包糕點。此類糕點在製作過程中可能需經人手多重處理，所以屬於較高風險的食物。

師傅乙：其實我已非常注重食物安全，為什麼還會有問題出現呢？

老行尊：你可知道麵包糕點中常見的致病菌有金黃葡萄球菌、沙門氏菌及蠟樣芽孢桿菌？金黃葡萄球菌一般經由員工或顧客不潔的手、鼻或傷口污染食物。沙門氏菌多源自麵包糕點的材料，如雞蛋和作餡料用的肉類。蠟樣芽孢桿菌則可能存在於麵粉中。如這些細菌未能在製作過程中被殺死，並殘留在製成的麵包糕點中，又或者貯存麵包糕點的環境不潔或溫度不適當，引致細菌交叉污染及大量繁殖，顧客進食後便可能會身體不適，出現食物中毒的情況。

師傅乙：老行尊，如果早些認識你，便不會出現現在的問題。這次的教訓真大啊！

給業界的建議

1. 精明選擇

- ☉ 向衛生及可靠的供應商購買食物材料。
- ☉ 訂明送貨時的溫度。
- ☉ 選用較安全的原材料（如經消毒的蛋漿或奶油）。
- ☉ 收貨時檢查原材料的品質及有否超過食用期限。

2. 生熟分開

- ☉ 分開貯存已製成的麵包糕點及未煮的原料，防止生熟交叉污染。

3. 安全溫度

- ☉ 貯存冷凍食物在4°C或以下，冷藏食物在-18°C或以下。

4. 煮熟食物

- ☉ 徹底將麵包焗熟。含有肉餡的餅類的肉餡中心溫度應至少達至75°C。

5. 保持清潔

- ☉ 注意個人及環境衛生。
- ☉ 製作食物前，用清水和梘液徹底洗淨雙手。
- ☉ 保持運送工具的清潔。
- ☉ 使用清潔的包裝用具，並妥善遮蓋及包裝食物。

製作馬蹄蒸肉餅的重點控制



蒸、炒、煎、炸是最普遍的烹煮方法。蒸有別於其他三種方法，不需要額外加油，屬低脂及較健康的烹調方法。這次，我們挑選了一款以蒸的方法來烹煮的菜式—馬蹄蒸肉餅，向大家介紹及說明製作時要注意的重點控制。大家應該要時刻確保食物安全，令顧客可放心享用食物。

材料

新鮮免治豬肉 300克 (約8兩) · 馬蹄 6粒

調味料

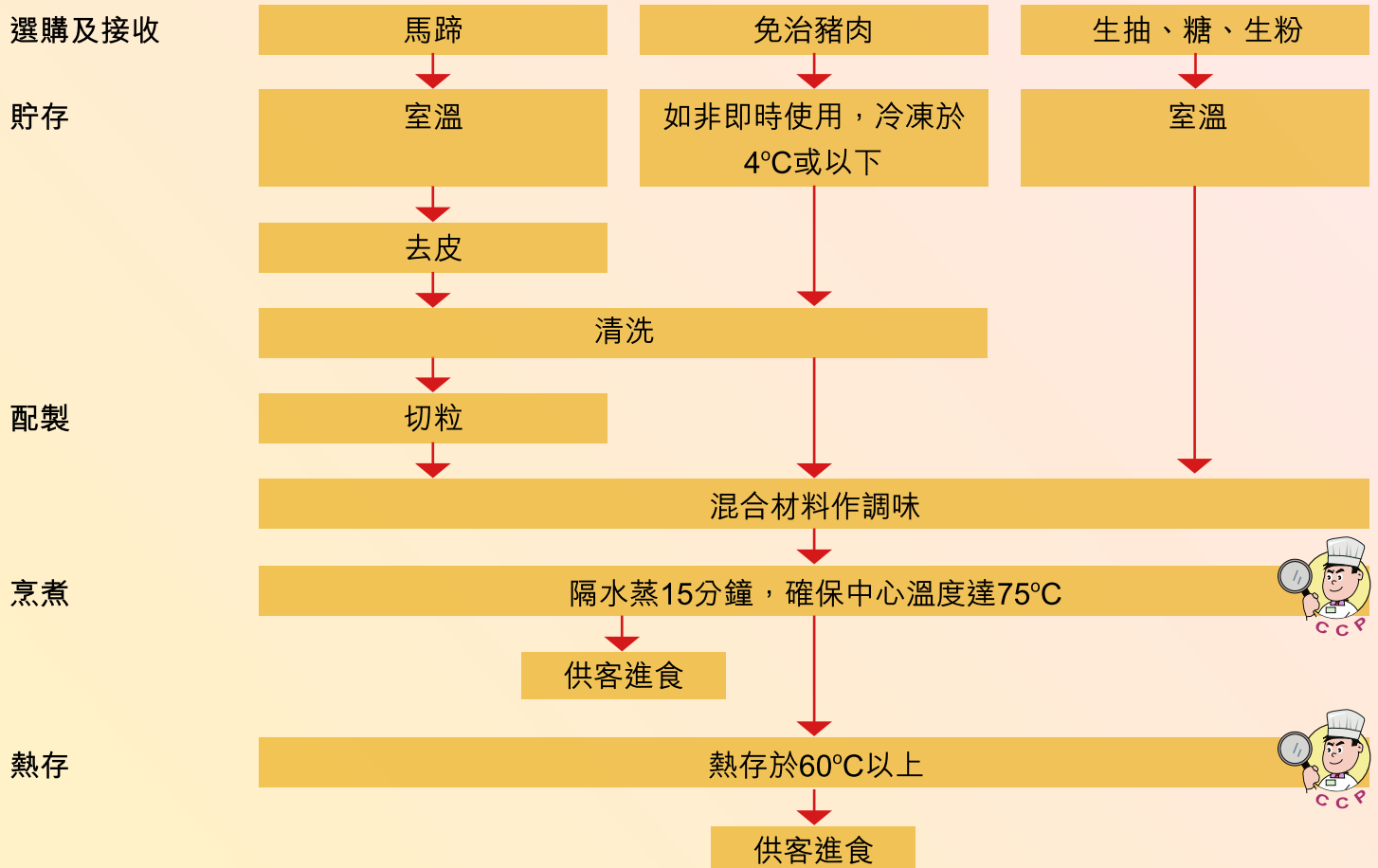
生抽 1茶匙 · 糖 1/2茶匙 · 生粉 1 茶匙

做法

1. 馬蹄去皮，洗淨，切粒。
2. 將馬蹄粒及調味料加入免治豬肉攪勻，醃15分鐘。
3. 用大火隔水蒸15分鐘。



製作流程



控制重點 (Critical Control Point簡稱CCP)

是食物製造過程中的一個步驟或程序，予以監控，就可以防止或消除對食物安全的危害。



馬蹄蒸肉餅的製作指引

(一)選購及接收

- 向可靠及衛生良好的供應商購買食物材料。
- 購買及接收材料時要確保
 - ★食物新鮮及衛生。
 - ★向持有「新鮮糧食店」牌照的店舖選購新鮮免治豬肉。
 - ★馬蹄無破損或表面無瘀傷。
 - ★所有預先包裝食物(如糖、生粉)均在食用限期之內。



(二)貯存

- 盡快將材料存放於安全溫度下
 - ★非即時使用的免治豬肉應貯存於雪櫃內，雪櫃內的溫度應該定期用溫度計檢查及記錄，確保冷凍格保持在4°C或以下。
 - ★生的免治豬肉應該放入有蓋的容器，並放於熟食或即食食物之下，以免交叉污染。最佳的方法是使用不同的雪櫃分開貯存生熟食物。
- 按照先入先出的原則使用食物材料，檢查及記錄食物貯存的日期。

(三)配製

- 準備煮食前，徹底清洗所有食物接觸面(包括工作枱面、砧板及食具等)。
- 準備煮食前及處理食物過程中，用溫水梘液徹底清潔雙手。
- 用兩套不同工具(包括刀、砧板及碗筷)分開處理生熟食物。
- 煮食前，清洗免治豬肉及馬蹄。
- 經醃製而非即時烹煮的豬肉應存放於4°C或以下的雪櫃內。

(四)烹煮

- 食物要徹底煮熟才可食用，豬肉的肉汁要清澈，不可呈現紅色。
- 使用清潔的食物溫度計量度食物的中心溫度，確保達至最少75°C。



(五)熱存/進食

- 應盡快供客食用已煮熟的食物，避免在室溫下存放超過兩小時。
- 如非即時食用，應熱存於已預熱的暖盤或燉鍋內，並保持在60°C以上。



(六)管理系統

- 推行一個具有預防性的食物安全管理系統(例如:食物安全重點控制系統 HACCP)，協助辨別及控制在製造過程中出現的食物安全問題。

營養標籤系列 —— 營養素含量單位

上期介紹了能量及其計算單位，今期則為大家解答一些跟營養素含量單位有關的問題。

問題一：營養素含量單位跟重量單位是否一樣？

一般而言，營養素含量單位均是重量單位。國際間慣用公制單位（如克、毫克、微克）計算營養素。因此我們常說60克蛋白質、1000毫克鈣質，而不是2安士蛋白質、0.003安士鈣質。

問題二：為何維他命A的計算單位（視黃醇當量微克）有別於其他營養素？

由於多於一種相類似的活性化合物（如 β -胡蘿卜素、 α -胡蘿卜素）可在人體內轉化成維他命A（科學名稱為「視黃醇」），而各活性化合物的轉化效率和吸收率有所不同（例如6微克的 β -胡蘿卜素才相等於1微克的維他命A），因此不能直接以這些活性化合物的量計算維他命A的總量。

要準確計算維他命A的總量，須先把所有活性化合物轉化作維他命A，即化成「視黃醇當量」，然後再相加得出總和。因此，維他命A的計算單位稱為「視黃醇當量微克」，其意思是指包括所有維他命A及各活性化合物的總量。除維他命A外，相類似的概念亦可用於計算維他命E（單位： α -生育酚當量毫克）及葉酸（單位：膳食葉酸當量微克）。

問題三：何解部分營養標籤以「國際單位」標示維他命A？

「國際單位」是過去常用的單位（1視黃醇當量微克相等於3.33國際單位），現時已較少採用。將於二零一零年七月生效的營養標籤規定所有營養素以公制單位（即克、毫克、微克）標示。

視黃醇當量微克 = μ g Retinol Equivalents (μ gRE)

視黃醇 = Retinol

β -胡蘿卜素 = β -carotene

活性化合物 = bioactive compound

α -生育酚當量毫克 = α -Tocopherol Equivalents
(mg α -TE)

葉酸 = Folic acid

膳食葉酸當量微克 = μ g Dietary Folate Equivalents
(μ g DFE)

國際單位 = International Unit (IU)



Nutrition Information 營養資料	
Per 100g/ 每100克	
Energy/ 能量	198kcal/ 千卡
Protein/ 蛋白質	8g/ 克
Total fat/ 總脂肪	0.7g/ 克
- Saturated fat/ 飽和脂肪	0.1g/ 克
- Trans fat/ 反式脂肪	0g/ 克
Carbohydrates/ 碳水化合物	86g/ 克
- Sugars/ 糖	0.8g/ 克
Sodium/ 鈉	800mg/ 毫克

(I) 規管食物中殘餘除害劑區域研討會

活動簡報



食物安全中心聯同歐盟委員會，於二零零九年三月二十七及二十八日假尖沙咀日航酒店，舉辦為期一天半的規管食物中殘餘除害劑區域研討會，目的是希望參與人士能了解國際間在規管食物中殘餘除害劑的最新發展。研討會的講題環繞三個範疇，即食物中殘餘除害劑的規管、風險評估和標準制定。中心非常榮幸，邀得多位來自中國內地和海外食物安全局的講者以及歐洲聯盟的專家蒞臨，分享他們在這些範疇的工作經驗、專業知識和心得。

中心亦非常榮幸，邀得食物環境衛生署署長卓永興太平紳士及歐盟委員會駐香港及澳門辦事處主任簡倩蕾女士為開幕禮致辭。而出席的主講嘉賓包括聯合國糧食及農業組織/世界衛生組織農藥殘留聯合會議代表Denis J. HAMILTON先生、歐盟委員會健康暨保障消費者總署行政官Francesca ARENA 博士，中華人民共和國農業部農藥檢定所殘留室主任季穎教授、加拿大衛生部有害生物管理局健康評估處處長陳嘉廉博士、澳洲及新西蘭食物標準局總科學家Paul BRENT 博士、歐洲食物安全局高級科學主任Hermine REICH女士、德國消費者保護及食物安全聯邦辦事處衛生科學主任兼科學總監Karsten HOHGARDT博士及食物安全中心首席醫生馮宇琪醫生。

研討會吸引超過140名食物業界人士、學者、政府部門及內地和澳門有關當局人員參與，參加者均積極就殘餘除害劑交流寶貴意見。他們對研討會的安排十分滿意，更表示在這一天半的研討會裏，從各講者的詳細講解及討論中了解到國際間規管食物中殘餘除害劑方面的最新發展及香港的建議規管方案。閉幕典禮上，歐盟委員會駐華代表團一等參贊(食物安全衛生與保護消費者)Marie-Paule BENNASSI女士及食物安全中心食物安全專員陳漢儀醫生更對研討會作出高度的評價。有關研討會的講義及相片，請瀏覽食物安全中心網頁：http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_21_introduction_on_symposium.html



(II) 營養標籤計算器

在食物標籤上提供營養資料對推廣均衡飲食非常重要。消費者可透過掌握個別食物的具體營養資料選擇有益健康的食物。食物安全中心研發了一套網上營養標籤計算器(下稱「計算器」)，協助食物製造商及經營商為他們的預先包裝食物擬備符合《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》的營養標籤。計算器可幫助使用者透過食物樣本的直接化學分析或食物配料的



間接營養素分析所取得的營養資料，以中、英或中英文兼備的語言，製備不同格式的標籤。例如，標籤可以為表列或直線形式；而食物的營養素含量，亦可以不同方法標示，包括每100克(或毫升)，每個包裝或每一食用分量，並可標示相對營養素參考值之含量百分比。除能量及強制規定標示的七種營養素外，使用者還可加添其他營養素數值於標籤上。中心已於六月中舉辦座談會，與業界分享有關使用計算器之心得。其他有關計算器的詳情，可瀏覽中心網頁：

http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_nifl/nlc-intro.html

(III) 食物安全研討會



食物安全中心將於2009年9月17日假香港銅鑼灣中央圖書館演講廳舉辦為期一天的「食物安全研討會」(下稱「研討會」)，中心的醫生及衛生督察將講解受關注的食物安全議題。中心希望透過此研討會，讓業界知道最新的食物安全規管要求和指引，從而加強政府、食物業界和消費者三方面合作，確保在香港出售的食物安全和適宜食用。

而「食物安全『誠』諾 2009」的證書頒贈儀式亦會安排於當日進行。中心將於稍後發信邀請業界參與研討會，業界亦可留意中心網頁內的有關公佈。

(IV) 食物安全「誠」諾2009

食物安全中心於2008年舉辦「食物安全『誠』諾 2008」，希望與業界携手推廣「食物安全五要點」。「食物安全五要點」，即「精明選擇」、「保持清潔」、「生熟分開」、「煮熟食物」及「安全溫度」，是世界衛生組織推廣的五個簡單而有效的要點，以預防由食物傳播的疾病。業界對是項推廣活動反應熱烈，共有20個食物業協會及逾1600家持牌食物業處所/超級市場/便利店參加。有見「食物安全『誠』諾 2008」的成功，並鼓勵業界繼續推廣食物安全，中心誠意邀請食物業協會及持牌食物業處所參與「食物安全『誠』諾 2009」。業界如欲知悉更多有關詳情，請留意食物安全中心網頁(www.cfs.gov.hk)的公佈。

法例 淺釋

修訂預先包裝食物標籤「此日期前食用」的中文字句

有關修訂預先包裝食物標籤「此日期前食用」字句的建議已於二零零八年四月三十日獲立法會通過，並於二零零八年五月九日刊憲。該項修訂旨在更準確反映立法原意，並與《食物業規例》(第132X章)附表6有關冷凍牛肉、羊肉或豬肉的標籤採用的中文譯本「此日期或之前食用」一致。該項修訂把《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)有關條文中「此日期前食用」一律改為「此日期或之前食用」。修訂的生效日期為二零一零年七月一日，而有關公告已於本年五月在憲報中刊登。業界可於二零一零年六月三十日前的過渡期內更改有關標籤。業界應留意有關的修訂只涉及中文譯本，英文字句則維持不變。此外，有關“best before”(「此日期前最佳」)的字句並沒有作出任何修訂。有關這項修訂的詳情，業界可瀏覽食物安全中心網頁(<http://www.cfs.gov.hk>)內的相關資料。