

對食物安全的認識、態度和行為 的調查

黃惠英醫生
高級醫生(風險傳達組)
食物安全中心
2009年9月17日

簡報內容

1. 「食物安全五要點」的背景
2. 對「食物安全五要點」的認識、態度及行為調查主要結果
3. 「食物安全五要點」教育及宣傳活動

「食物安全五要點」的背景

- 源自世界衛生組織
- 預防由食物傳播的疾病的五個簡單而有效的要點
 1. 精明選擇(選擇安全的原材料)
 2. 保持清潔(保持雙手及用具清潔)
 3. 生熟分開(分開生熟食物)
 4. 煮熟食物(徹底煮熟食物)
 5. 安全溫度(把食物存放於安全溫度)

食物中毒的主要成因

- 根據衛生署的資料，本港食物中毒個案的三個最主要成因

2007年	2008年
沒有徹底煮熟食物	食物受未經烹煮的食物污染
食物受未經烹煮的食物污染	沒有徹底煮熟食物
食物處理人員的個人衛生欠佳	進食受污染的生吃食物

對食物安全的 認識、態度及行為調查

調查目的

- 了解市民對「食物安全五要點」的認識、態度及行為
- 了解市民在認識和實踐食物安全措施的情況，提供有用的資料以策劃有關的教育及宣傳活動

數據收集

- 進行調查時期: 2008年6月至7月
- 成功訪問 1213 個人士
 - 18 至 64 歲人士
 - 懂廣東話、普通話或英語
- 整體回應率: 70.1%

主要調查結果(1)

公眾認同正確處理食物
的重要性

主要調查結果(1)

- 超過 96% 市民同意：
 - ✓ 不應食用已過期的食物 (精明選擇)
 - ✓ 處理食物時，多用時間經常洗手是值得(保持清潔)
 - ✓ 分開擺放生熟食物，有助減低食物中毒的機會 (生熟分開)
 - ✓ 為確保食物安全，湯羹類食物應該煲滾才飲用 (煮熟食物)

主要調查結果(1)

- 約 80 % 市民認為
 - ✓ 將熟食擺放於室溫超過兩小時是不安全的
(安全溫度)

主要調查結果(2)

公眾對「食物安全五要點」有某程度的基本認識，但仍有改善的空間

- 共5題題目，43%獲得3分或以上

主要調查結果(2)

問題	答對的百分比
將食物放入雪櫃，對大部分的細菌有什麼影響呢？(安全溫度)	78%
如果生熟食放入同一個雪櫃入面，應該如何擺放呢？(生熟分開)	60%
要確保容易腐壞的預先包裝食物(例如鮮奶)可以安全食用或飲用，應該怎樣做呢？(精明選擇)	38%
要確保食物徹底煮熟，食物的中心溫度最少要達到多少度呢？(煮熟食物)	27%
準備食物或進食前，應該怎樣清潔雙手呢？(保持清潔)	24%

保持清潔

準備食物或進食前，應該怎樣清潔雙手呢？

1. 用溫水洗手20秒 (21%)
2. 用溫水及梘液洗手10秒 (54%)
- ✓ 3. 用溫水及梘液洗手20秒 (24%)
4. 不知道 (1%)

煮熟食物

要確保食物徹底煮熟，食物的中心溫度最少要達到多少度呢？

1. 攝氏60度或以上 (4%)
- ✓ 2. 攝氏75度或以上 (27%)
3. 攝氏100度或以上 (64%)
4. 不知道 (5%)

精明選擇

要確保容易腐壞的預先包裝食物(例如鮮奶)
可以安全食用或飲用，應該怎樣做呢?
(可選擇多於一項答案)

- ✓ 1. 檢查包裝是否完整
- ✓ 2. 檢查包裝上的食用限期
- ✓ 3. 檢查貯存地方的溫度
- 4. 不知道

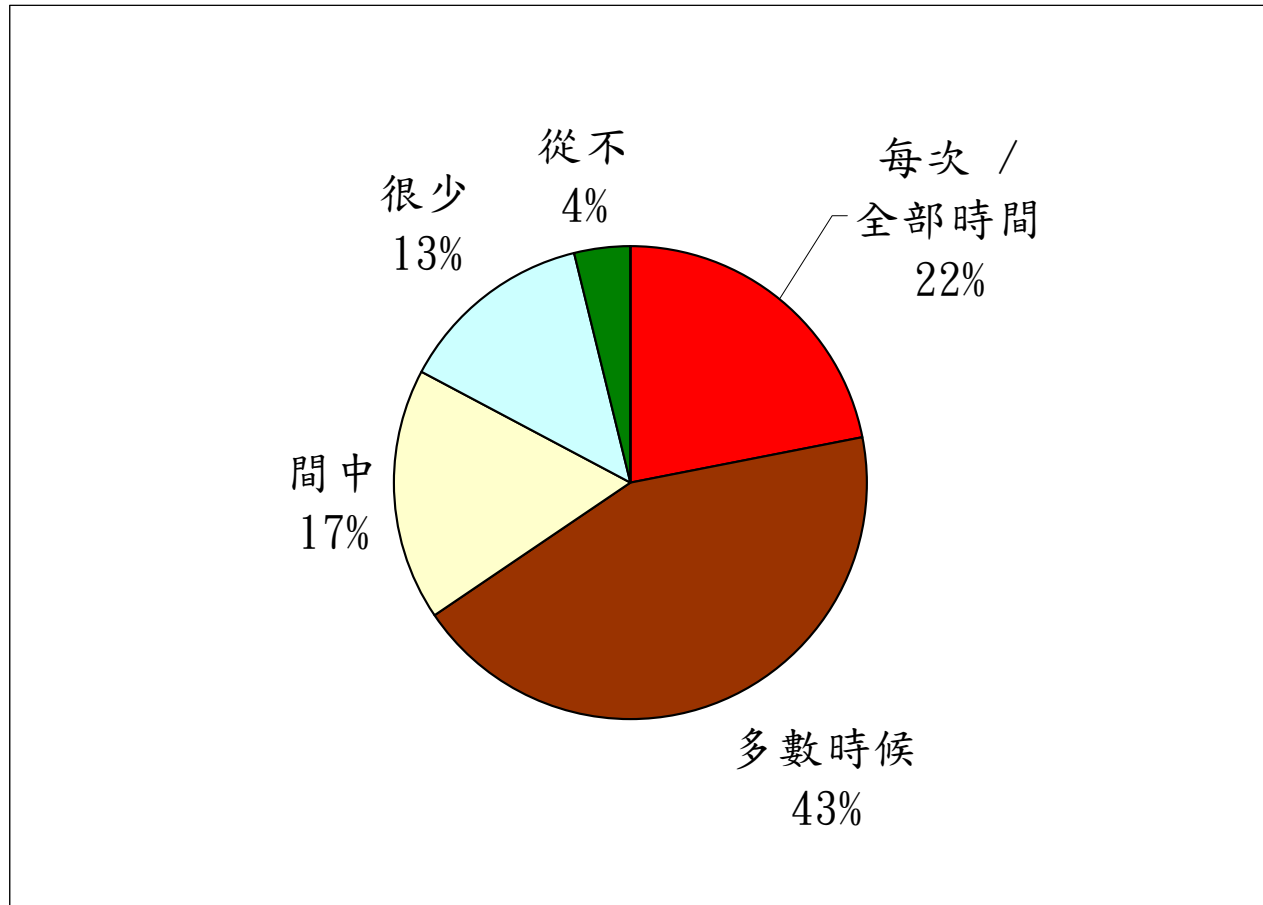
曾選(1)	67 %
曾選(2)	92 %
曾選(3)	52 %
選(1)、(2)及(3) (正確答案組合)	38%

主要調查結果(3)

大部分公眾已採取某些食物安全措施，
但仍有一些正確處理食物的方法為
市民所忽略

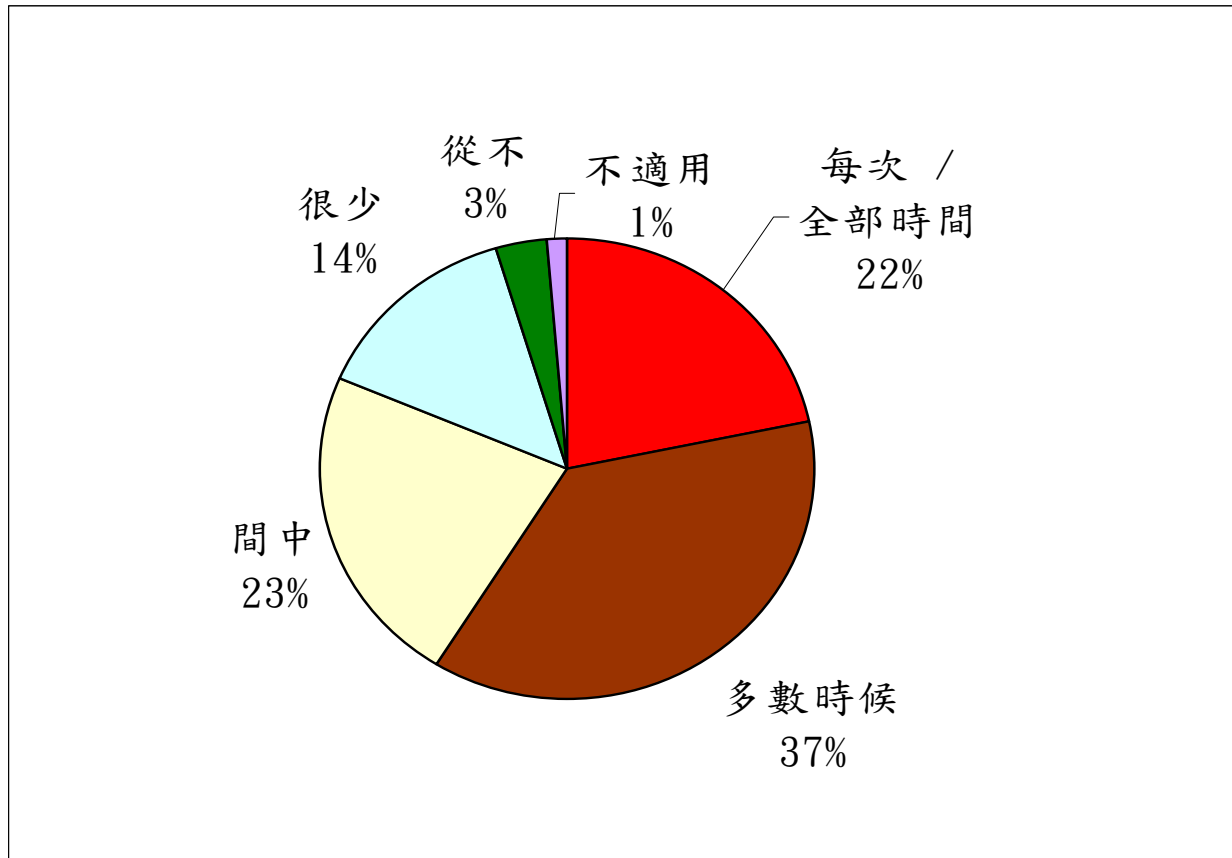
精明選擇

- 先了解店鋪的衛生情況才購買食物



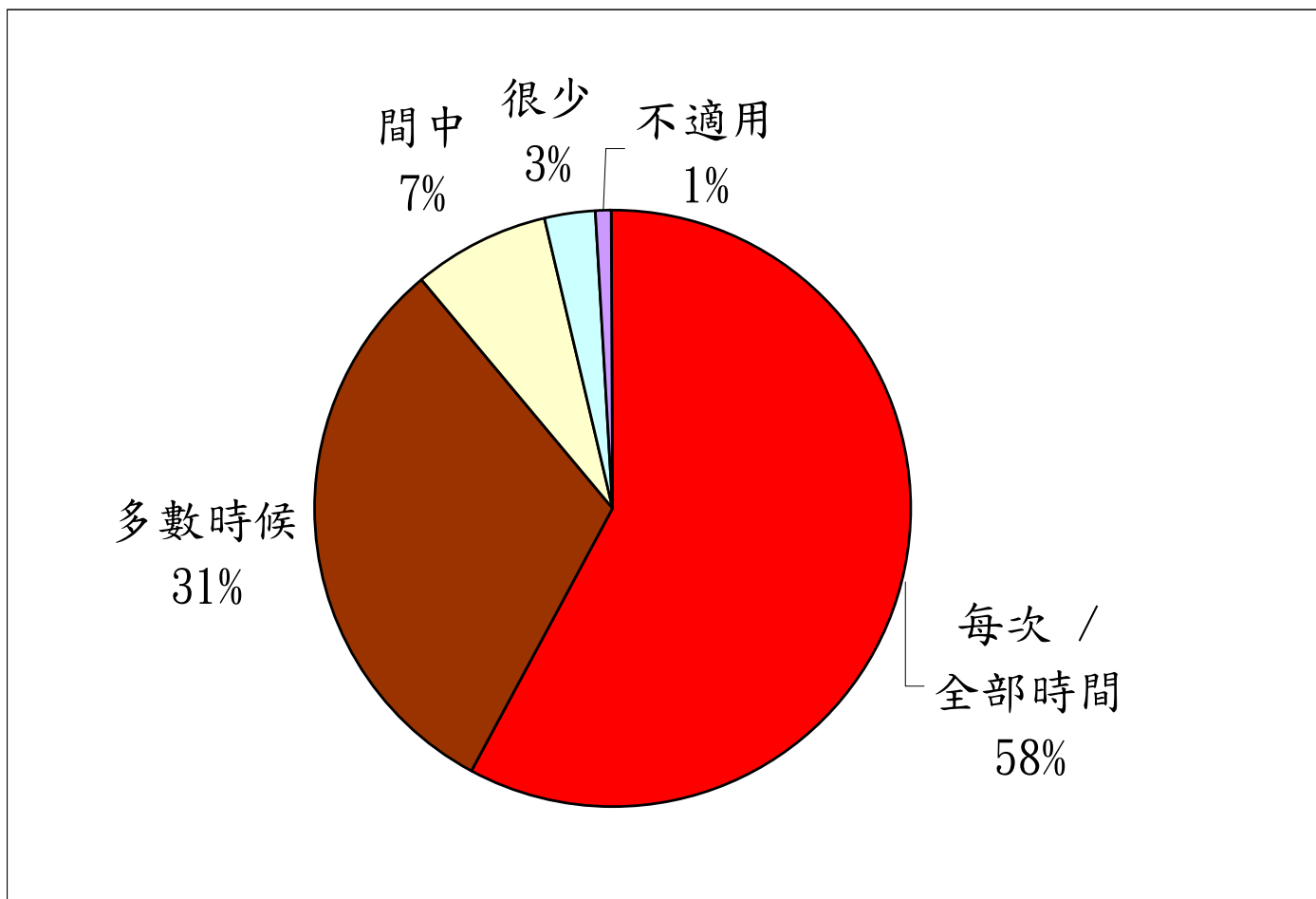
保持清潔

- 在準備食物前和處理食物時用梘液洗手



煮熟食物

- 當翻熱熟食時，確保食物加熱至滾燙



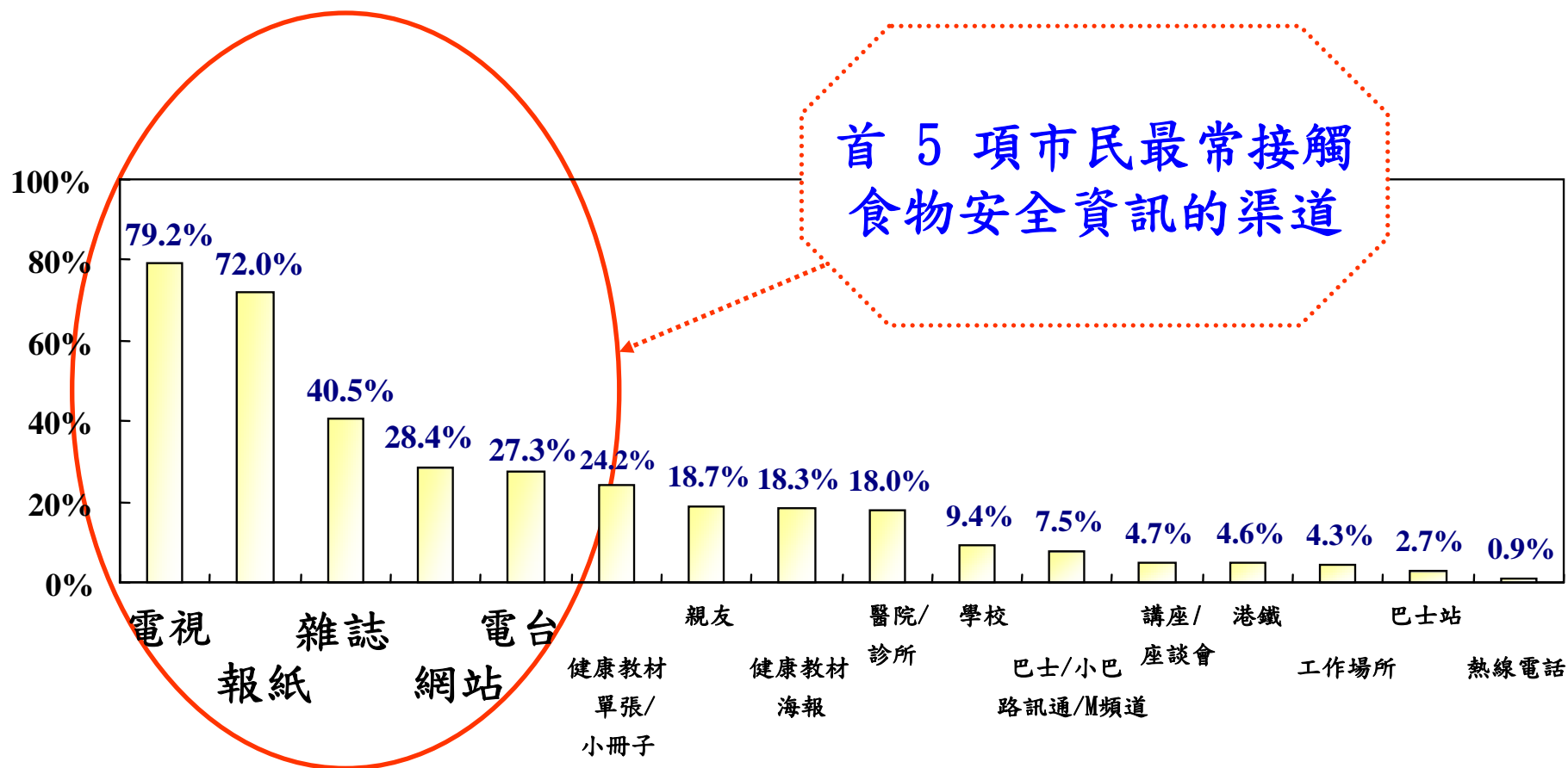
主要調查結果(3)

- 超過四成市民表示「很少 / 從不」採取以下的食物安全措施：
 - ✓ 用不同的刀與砧板分開處理生和熟的食物 (生熟分開) - 48%
 - ✓ 檢查雪櫃內部的溫度 (安全溫度) - 45%

主要調查結果(4)

公眾主要透過電視、報紙、雜誌、網站
及電台獲取食物安全資訊

食物安全資訊的來源



總結

- 絕大部分市民對「食物安全五要點」持正面的態度，亦認同正確處理食物的重要性
- 公眾對「食物安全五要點」有某程度的基本認識，但仍有改善的空間
 - 「精明選擇」、「保持清潔」和「煮熟食物」
- 大部分市民已採取某些食物安全措施，但仍有一些正確處理食物的方法為市民所忽略
 - 「生熟分開」和「安全溫度」

「食物安全五要點」 教育及宣傳活動

「食物安全五要點」 教育及宣傳活動

目的

- 加強市民對「食物安全五要點」的認識
- 透過有效的宣傳渠道，發放食物安全信息
- 鼓勵公眾在日常生活中採取有關的食物安全措施

「食物安全五要點」 宣傳資源（一）

- 電視
 - 電視節目
 - 政府宣傳短片
- 電台
 - 電台節目
 - 政府宣傳短劇



「食物安全五要點」 宣傳資源 (二)

• 互聯網的資訊



The screenshot shows a Microsoft Internet Explorer browser window displaying the Food Safety Centre website. The address bar shows the URL: http://www.cfs.gov.hk/chi/consumer_zone/consumer_zone_5 Keys to Food Safety.html. The website header includes the Food Safety Centre logo and the text '香港特別行政區政府 食物安全中心'. Below the header, there is a navigation menu with links such as '主頁', '最新消息', '關於我們', '新聞公報', '工作項目', '委員會及論壇', '進口管制/出口驗證', '食物規例/指引', '多媒體資料庫', '營養資料查詢', '公用表格', '常見的問題', '相關網址', and '聯絡我們'. The main content area features a banner image of a hand holding a basket of fresh vegetables, with the text '消費者資訊天地' and '食物安全五要點'. Below the banner, there is a section titled '食物安全五要點' with the following text: '世界衛生組織推廣下列五個簡單而有效的要點，讓大家遵從，藉以預防由食物傳播的疾病：' followed by a numbered list of five keys to food safety.

食物安全五要點

世界衛生組織推廣下列五個簡單而有效的要點，讓大家遵從，藉以預防由食物傳播的疾病：

1. 精明選擇 (選擇安全的原材料)
2. 保持清潔 (保持雙手及用具清潔)
3. 生熟分開 (分開生熟食物)
4. 煮熟食物 (徹底煮熟食物)
5. 安全溫度 (把食物存放於安全溫度)

「食物安全五要點」 宣傳資源 (二)

• 互聯網的資訊

The screenshot shows a Microsoft Internet Explorer browser window displaying the Food Safety Centre website. The address bar shows the URL: http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_sfst/whatsnew_sfst_Observe_the_Five_Keys_to_Food_Safety_while_Enjoying_Easter.html. The page content includes a navigation menu on the left, a search bar, and a main article titled "時令食品安全貼士" (Seasonal Food Safety Tips). The article features a banner with the text "遵守「食物安全五要點」 齊度健康歡樂復活節" (Follow the Five Keys to Food Safety, Celebrate Easter Healthily and Joyfully) and an image of rabbits. The article text discusses the Easter holidays and provides advice on food safety.

食物安全中心 - 2009年時令食品安全貼士 - 食得安全 新春大吉 - Microsoft Internet Explorer

檔案(E) 編輯(E) 檢視(V) 我的最愛(A) 工具(T) 說明(H)

上一頁 搜尋 我的最愛

網址(D) http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_sfst/whatsnew_sfst_Observe_the_Five_Keys_to_Food_Safety_while_Enjoying_Easter.html 移至

Google Search Bookmarks Check AutoFill Sign In

香港特別行政區政府 食物安全中心

GovHK 香港政府一站通 简体版 ENGLISH 搜尋 網頁指南

主頁 最新消息 關於我們 新聞公報 工作項目 委員會及論壇 進口管制/出口驗證 食物規例/指引 多媒體資料庫 營養資料查詢 公用表格 常見的問題 相關網址 聯絡我們

最新消息 >> 時令食品安全貼士 友善列印

時令食品安全貼士 遵守「食物安全五要點」 齊度健康歡樂復活節

遵守「食物安全五要點」 齊度健康歡樂復活節

轉眼便是復活節長假期了，相信不少市民已開始計劃如何歡度佳節。有些市民會選擇出外旅遊，亦有市民會選擇留港消費。餐廳酒店均會各出奇謀，炮製不同美食，

開始 轉寄: ... 2 Intern... 8 Micro... 3 Micro... Food Safe... Microsoft ... CH 18:03

「食物安全五要點」 宣傳資源 (三)

- 海報
 - 港鐵/巴士站/大廈外牆
- 單張/小冊子
- 展板



食物安全

5 Keys to Food Safety

五要點



保持清潔

Clean 2



Wash hands with warm soapy water for 20 seconds



Wash utensils and worktops with hot water and detergent

保持廚房清潔



Keep kitchen clean



你知道嗎?

經常清潔雙手、用具及工作枱可預防微生物散播

Do you know? Cleaning hands, utensils and worktops regularly can prevent the spread of microorganisms



食物安全

5 Keys to Food Safety

五要點



煮熟食物

COOK 4



Cooked meat and its juices should not be red



湯羹及燉類食物要煮沸並維持最少一分鐘

Bring soups and stews to a boil and continue to boil for at least 1 minute



確保食物中心溫度達到最少75°C

Ensure that the core temperature of food should reach at least 75°C

你知道嗎?

徹底煮熟食物可以殺死絕大部分微生物

Do you know? Thorough cooking can kill almost all microorganisms



「食物安全五要點」 宣傳資源（四）

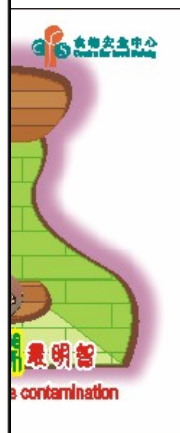
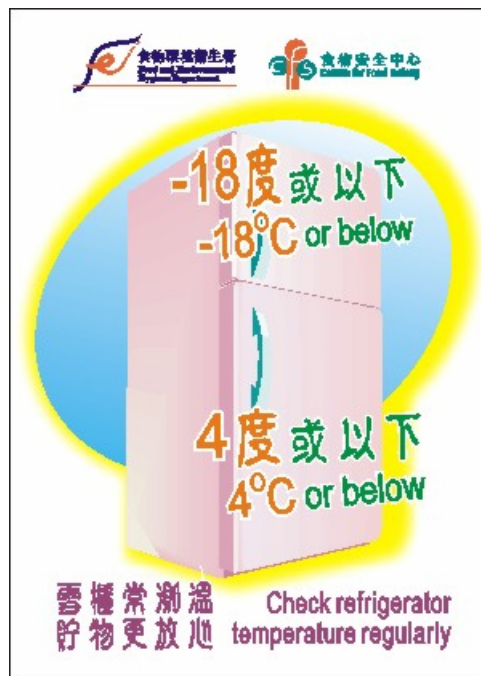
- 電腦遊戲



「食物安全五要點」 宣傳資源 (五)

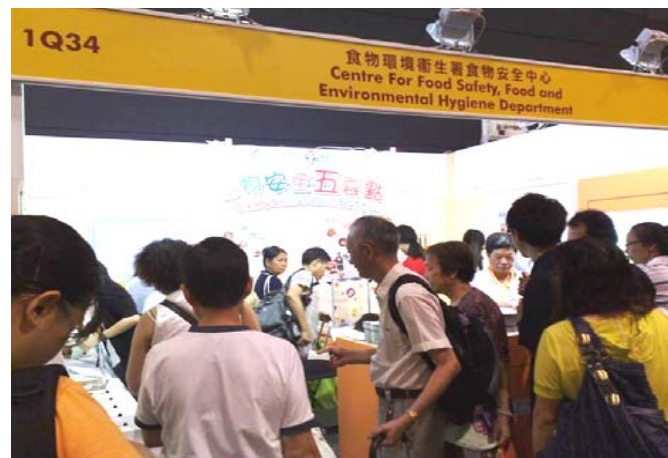
- 紀念品

- 附有食物安全信息的貼紙
- 雪櫃用溫度計



「食物安全五要點」 宣傳活動（一）

- 食物安全日 2008
 - 綜合表演
 - 攤位遊戲
 - 展覽
- 香港美食博覽 2008
 - 展覽攤位
- 公眾教育講座



「食物安全五要點」 宣傳活動（二）

業界

- 食物衛生講座
- 食物安全「誠」諾 2008



「食物安全五要點」 宣傳活動 (三)

• 食物安全「誠」諾 2009



完