

查詢熱線
2868 0000

按(1)字 廣東話

按(2)字 普通話

按(3)字 英文

按(2)字 食物安全及環境衛生教育資料

按(1)字 香港營養
資料標籤制度

按(2)字 食物新知識

按(3)字 環境衛生

按(4)字 食物中毒
及其他腸道疾病

按(5)字 食物安全

按(6)字
滅蚊措施

按(7)字
傳真主目錄

1. 業界編

2. 公眾編

1. 生活劇

2. 傳真

1. 生活劇

2. 傳真

1. 生活劇

2. 傳真

1. 生活劇

2. 傳真

1. 家居
建議

2. 傳真

1. 營養標籤制度的一般資料
2. 營養標籤的資料及格式
3. 營養聲稱
4. 營養素含量聲稱
5. 營養素比較聲稱
6. 營養素功能聲稱
7. 小量豁免制度

傳真

1. 認識新的營養資料標籤制度
2. 能量及營養素
3. 如何閱讀營養標籤
4. 了解營養聲稱
5. 善用營養標籤選擇“三低”的食物
6. 維持適當體重與能量
7. 兒童肥胖症與營養標籤
8. 糖尿病與碳水化合物
9. 心臟病與脂肪
10. 高血壓與鈉

傳真

1. 認識食物添加劑
2. 蒟蒻
3. 甜菊糖甙
4. 小心購買肉食
5. 認識食物標籤
6. 食物營養素
7. 營養標籤

1. 家居衛生
2. 樓宇衛生
3. 預防鼠患
4. 除積水，滅蚊患
5. 冷氣系統
6. 公共衛生法例
7. 公眾衛生

1. 認識霍亂
2. 預防埃希氏大腸桿菌 O157 : H7
3. 認識甲型病毒性肝炎
4. 毒菜
5. 食用海鮮的衛生
6. 預防腸道傳染病
7. 家居煮食衛生
8. 學生專訊

9. 返回主目錄
8. 向職員查詢
- * 留言
- 0 離開系統

1. 購買食物看日期 包裝完整勿忘記
2. 先入先出存食物 廚房清潔無雜物
3. 易壞食物要冷藏 熟上生下最妥當
4. 預備食物花心思 解凍洗浸你要知
5. 烹煮翻熱要徹底 細菌病毒難發威
6. 分開用具做食物 減少交叉污染物
7. 常用肥皂洗洗手 病菌隨著水沖走
8. 「食物安全重點控制」系統
9. 食用壽司/魚生的衛生

1. 廣東話
2. 普通話
3. 尼泊爾文
4. 泰文
5. 斯里蘭卡文
6. 印尼文
7. 日文
8. 巴基斯坦文
9. 菲律賓文