

食物業 安全廣播站

第 102 期

2025 年 9 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

蒟蒻果凍的哽噎風險你要知

食安仔教室

認識食物中甜味劑的標準制訂

食肆現場

盆菜：重量級料理大戰

安樂查飯+食安指引

- 食安「安樂查飯」計劃介紹
- 共享廚房-給食物業的食物安全指引
- 預防諾如病毒—給食物處理人員的建議

中心動向

1. 第八十九次業界諮詢論壇
2. 食安中心與業界就《食物攪雜（金屬雜質含量）規例》（第132V章）的建議修訂舉行技術會議
3. 食物安全日2025
4. 食安中心舉辦「街頭小食的食物安全」網上講座
5. 規管蒟蒻果凍的傳媒簡報會

問問食安小隊

糖醇概覽

增值小測試

食安仔忙甚麼？

清洗生肉的潛在危險

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



蒟蒻果凍的哽噎風險你要知

任何食物均有可能引致哽噎，但一些堅硬、細小且不易溶化的食物，如小杯裝蒟蒻果凍，若食用方法不當，便可能會增加哽噎風險，尤其是對幼兒和長者而言。本文旨在概述減低與蒟蒻果凍相關的哽噎風險的措施。



小杯裝蒟蒻果凍的哽噎風險

蒟蒻又稱為魔芋、葡甘露聚糖或以其國際編碼系統編碼¹ 425 (E425) 表示，是果凍產品的常見配料。食品法典委員會認為蒟蒻是一種安全的食物添加劑，准許在多種食物中用作增稠劑、乳化劑、穩定劑等。然而，與明膠製成的果凍不同，蒟蒻果凍質地較為結實，且不易在口中溶化。

部分蒟蒻果凍裝在中等硬度的半球形小杯，讓消費者可一口將果凍吸出或擠壓小杯將果凍擠入口中，方便進食。高度或寬度為45毫米或以下的小杯讓蒟蒻果凍可整顆食用或從容器中吸食。蒟蒻果凍的表面光滑，當被吸入口中食用時，可滑向口腔後部，或會像一個塞般卡在咽喉，阻塞呼吸道，增加哽噎的風險。



圖：蒟蒻果凍有各種大小和形狀

¹食品法典委員會為食物添加劑編制了一套國際編碼系統，供國際間採用，以識別各種食物添加劑。

註1: 想了解更多有關「食物添加劑國際編碼系統」的資訊。
https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_13_ins.html



減低蒟蒻果凍的哽噎風險

蒟蒻果凍的規管建議

為此，食物安全中心（食安中心）建議通過立法規管含有蒟蒻成分果凍產品的銷售。根據修訂建議，若小杯裝果凍產品的高度或寬度為45毫米或以下，不得含有蒟蒻成分。另外，所有預先包裝並含蒟蒻成分的果凍產品的外包裝須以中英文標示預防哽噎風險的警告字句：

注意：勿一口吞食，長者及兒童需在監護下食用。

Caution: Do not swallow whole. Elderly and children must consume under supervision.

相關規管建議已載於食安中心的專題網頁^{註2}，歡迎市民和業界於二零二五年六月八日或之前提出意見。

健康教育

食安中心一直透過網站、講座、社交媒體及海報推廣預防食物哽噎的健康教育訊息。此外，食安中心已聯同教育局向學校發信，建議學校的小賣部和食堂等地方停止提供或出售小杯裝蒟蒻果凍，以在建議規管措施實施前，避免可能出現的哽噎風險。

此外，食安中心已製作教育短片及短片廣告，重點提示常見哽噎風險及宣傳安全飲食習慣。食安中心會繼續舉辦學校講座，並在網上發布資訊，提升公眾對預防哽噎的關注，並對少數族裔加強教育。

遵從以下的良好進食習慣，可減少哽噎風險：

- 避免在說話、大笑或跑動時進食。
- 不要直接從包裝吸食小杯裝蒟蒻果凍。
- 應把蒟蒻果凍切成小塊，並用匙羹進食。
- 小口進食，充分咀嚼，並在吃下一口前先吞嚥。

注意事項

- 蒟蒻果凍本身可以安全食用；但是，進食小杯裝蒟蒻果凍時若不小心，或會造成哽噎風險。
- 政府正進行擬議的立法修訂，禁止銷售高度或寬度為45毫米或以下、含蒟蒻成分的小杯裝果凍產品。
- 遵從良好進食習慣^{註3}，可減少哽噎風險。

給業界的建議

1. 在擬議的立法修訂實施前停止銷售高度或寬度為45毫米或以下的小杯裝蒟蒻果凍。
2. 在包裝上標示清晰的哽噎風險警告字句，提醒消費者小心進食。

註2: 歡迎瀏覽食安中心有關「蒟蒻果凍規管建議的公眾諮詢」的專題網頁。
https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_regulation_of_kojac-containing_jelly_confectionery.html

註3: 良好的進食習慣要從小培養可以參考。
https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/school/EatSafeAtSchool_poster_choking_hazard_c.pdf





認識食物中甜味劑的標準制訂

甜味劑按重量計，甜度遠比常用的天然砂糖為高。因此，在食物和飲品內加入極少量的甜味劑，便可達到預期的甜度，從而令最終食品的卡路里含量較低。本文是一系列以食物中甜味劑為題的文章的概覽。

國際間甜味劑標準的制訂

為保障公眾健康，甜味劑須通過聯合國糧食及農業組織／世界衛生組織聯合食品添加劑聯合專家委員會（專家委員會）的嚴格評估。只有具有合理技術需要及經專家委員會定出每日可攝入量，或根據其他準則評定為安全的食物添加劑才會被納入食品法典委員會出版的《食品添加劑通用標準》（《通用標準》）。食品法典委員會《通用標準》所列的甜味劑均已經過專家委員會評估，評定為可在食物中合理使用。

食品法典委員會《通用標準》訂定准許食物添加劑（包括甜味劑）在指明食物類別／個別食物中的最高含量。為指明的食物訂定添加劑最高含量的做法，已獲內地、歐洲聯盟、澳洲、新西蘭和新加坡等多個司法管轄區所採用，此舉能確保從所有用途攝取的某種食物添加劑均不會影響健康。

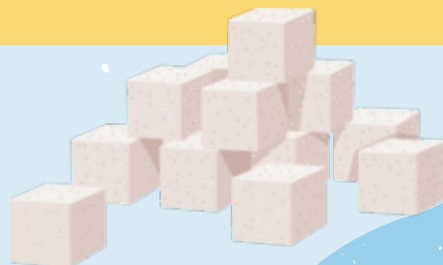
此外，食品法典委員會《通用標準》還包含一份可按照優良製造規範原則適量在食物中使用的添加劑名單（即優良製造規範添加劑）。除專家委員會外，其他國家機構已對這些屬優良製造規範的添加劑進行風險評估，結論是在食物中使用這些添加劑並不會構成健康風險。

何謂在食物中使用添加劑的優良製造規範原則？

根據食品法典委員會（食品法典委員會食物添加劑通用標準CXS 192-1995）的規定，使用食物添加劑時，必須符合「優良製造規範」的條件，包括：

- a) 添加於食物內的添加劑分量，應限制在達到其預期效果所需的盡可能低的分量；
- b) 因用於製造、加工處理或包裝某食物而成為該食物的成分的添加劑，如並非為對該食物本身發揮任何物理或其他技術作用而使用，其分量須減至合理可能的範圍內；及
- c) 有關添加劑的品質須屬適當的食用級別，並以與食品成分相同方式配製和處理。

為確保法典標準反映當前的科學知識及有助保障公眾健康，現行的標準（包括食品法典委員會《通用標準》所列載的標準）會按需要檢討和修訂，新的標準會由食品法典委員會建議及訂定。



專家委員會 JECFA

對食物添加劑（包括甜味劑）進行嚴格評估

Conducts stringent evaluation for food additives including sweeteners

食品法典委員會 Codex

只有具有合理技術需要及經專家委員會定出每日可攝入量，或根據其他準則評定為安全的食物添加劑，才會被納入食品法典委員會《通用標準》

Only food additives with justified technological need that have been assigned an ADI or determined to be safe by JECFA are included in the Codex GSFA



圖2：國際間制訂食物添加劑（包括甜味劑）的標準

本港情況

在香港，《食物內甜味劑規例》（第132U章）規管食物中的甜味劑。第132U章於1970年首次頒布，而上一次修訂則在2010年，新加入兩種已獲專家委員會確定為安全的經准許甜味劑——紐甜和甜菊醇糖。第132U章採用「准許列表」方式，訂明任何人不得售賣、託付、交付或輸入任何含有非附表內所指明的甜味劑並擬供人食用的食物。目前，第132U章列明了十種經准許的甜味劑，即醋磺內酯鉀、縮二氨酸基酰胺、天冬酰胺、天冬酰胺—醋磺內酯鹽、環己基氨基磺酸（和鈉、鉀、鈣鹽）、糖精（和鈉、鉀、鈣鹽）、三氯半乳糖、索馬甜、紐甜和甜菊醇糖。

為了與國際規管食物中甜味劑的發展保持一致，食物安全中心已就法例對甜味劑的規管開始檢討工作。在檢討第132U章內各種甜味劑食物組合時，除了參考食品法典委員會最新的《通用標準》，亦會考慮多項相關因素，包括本港的食物消費模式及飲食習慣、不同司法管轄區所採用的相關標準（例如內地及歐洲聯盟），以及風險評估結果。

是次檢討旨在加強保障消費者，同時促使本地和國際食物安全標準接軌，最終能促進國際食品貿易，向食物業提供指標，確保食品可供消費者安全食用。



盆菜：重量級料理大戰



坊間有咁多盆菜嘅選擇，到底點樣先稱得上一個合格嘅盆菜？



憑我食安仔多年嚟品嚐無數美食嘅經驗，食物嘅溫度，絕對係我評分嘅關鍵之一。盆菜呢類預先製作嘅食物，食之前就一定要徹底翻熱，確保中心溫度達到攝氏75度或以上！

仲有，分量愈大嘅盆菜，烹煮或者翻熱所需嘅時間就愈長！翻熱呢個動作亦只可以做一次！
食安評判話你知：

購買盆菜時，應該向信譽良好嘅持牌食物供應商訂購。

如果要自製盆菜，需注意個人同埋食物衛生，防止交叉污染。

仲想知道更多秋冬美食嘅食安貼士，留意呢度。

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_198_02.html





安樂查飯+食安指引



「安樂查飯」計劃介紹

為了促進業界遵守「食物安全五要點」及良好衛生規範，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，以提供更實用的食安資訊，配合食肆營運上的需求。

「安樂查飯」平台透過WhatsApp、電子郵件及專題網頁等形式，向業界傳達最新的食安訊息(包括食安指引及法例修訂內容)，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，另外會為業界編訂適切的教材，並為廚房職工提供不同的工作坊，以提高從業員的食安和衛生意識。歡迎業界人士掃描旁邊二維碼，下載「安樂查飯」計劃登記表格，適時接收最新的食安資訊。



https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/files/Receiving_Food_Safety_Messages_through_WhatsApp_Broadcast.pdf

食安指引

共享廚房-

給食物業的食物安全指引

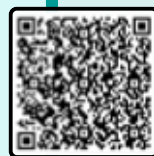


共享廚房近年在本港迅速發展，為初創飲食業界提供低成本創業空間。然而，多營運者共用設施的特性，也為食物安全管理帶來挑戰。食物安全中心最新推出的《共享廚房—給食物業的食物安全指引》小冊子，針對此營運模式提供實用建議，涵蓋牌照要求、設備標準、衛生管理及風險防控等重點。

指引強調持牌人與營運者的共同責任，包括確保場所符合法例結構要求、分區處理生熟食、嚴格監控食物溫度，以及落實清潔與防蟲措施。針對大量烹煮的風險，小冊子特別提醒須避免交叉污染，並提供冷卻與翻熱的具體溫度標準。附錄更附有溫度記錄表及清潔檢查表範本，方便業界執行。

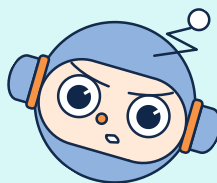
此指引雖非強制性文件，但整合了「良好衛生規範」的核心原則，適合共享廚房持份者參考，以保障消費者健康，同時降低食安事故風險。業界可透過連結或掃描旁邊的二維碼於網上瀏覽或下載指引參考。

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/food_safety_guide_lines_for_food_businesses_c.pdf



預防諾如病毒—

給食物處理人員的建議



諾如病毒是一種高度傳染性的病毒，常引發急性腸胃炎，症狀包括嘔吐、腹瀉等，嚴重影響公眾健康。為協助食物處理人員有效預防諾如病毒傳播，食安中心特別推出《預防諾如病毒—給食物處理人員的建議》小冊子。

該小冊子強調食物處理人員的個人衛生管理。若出現嘔吐或腹瀉等症狀，應立即向管理層報告，並在症狀完全消失至少兩天後，方可恢復處理食物的工作。這有助於避免病毒在工作場所傳播，保障消費者安全。

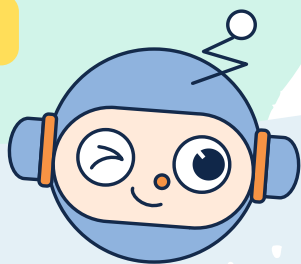
此外，小冊子詳細介紹正確的洗手方法。酒精搓手液無法有效殺死諾如病毒，因此必須使用肥皂和清水徹底洗手。食物處理人員應避免徒手接觸食物，特別是即食食品，建議使用一次性手套或工具，並在佩戴或脫下手套前後徹底洗手。若手套破損或弄髒，應立即更換。

這份小冊子是食物處理行業的必備指南，適合餐飲從業員、廚房員工及相關管理人員參考。透過遵循小冊子的建議，食物處理人員可有效降低諾如病毒的傳播風險，確保食品安全，為公眾健康作出貢獻。

歡迎透過連結或掃描旁邊的二維碼下載小冊子，立即採取行動，共建安全衛生的飲食環境！

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/norovirus_c.pdf





1

第八十九次業界諮詢論壇

食安中心在2025年6月12日舉辦了第八十九次業界諮詢論壇，議題包括給食物業的食物安全指引- 預先切開水果和新鮮蔬果汁、安全製備粉、麵、飯以預防食物中毒(包括米酵菌酸)、蒟蒻果凍的規管建議（最新情況）、預先包裝食品「鹽/糖」標籤計劃、食物中的T2-毒素、HT-2毒素和4,15-二乙酰蔗草鐮刀烯醇風險評估研究報告及香港製輸內地肉製品及乳品准入程序的安排等，與業界交流意見。有關活動的詳情，請瀏覽網址或掃描旁邊的二維碼：
https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/committee/Notes_and_Presentation_Materials_TCF89_20250612.html



2

食安中心與業界就《食物攙雜（金屬雜質含量）規例》（第132V章）的建議修訂舉行技術會議

食安中心在2025年3月20日以網上視訊會議形式就《食物攙雜（金屬雜質含量）規例》（第132V章）的修訂建議與食物業界代表舉行首次技術會議。

會議內容包括向業界闡述修訂建議的背景、具體內容及後續規劃，並匯報有關諮詢工作的進展，同時說明規例中所列金屬雜質的測試方法。會議期間設有問答環節，以促進與業界的交流。

有關《食物攙雜（金屬雜質含量）規例》（第132V章）修訂建議的詳情，請瀏覽食安中心專題網頁或掃描有關的二維碼：
https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_PA_Food_Adulteration_Metallic_Contamination_2.html





食物安全日2025

3 防止食物交叉污染 生熟食物一律建議分開!

為響應六月七日聯合國世界食品安全日，食安中心藉此機會向食物業界及市民推廣食物安全的重要性，以提高對「五要點」作為預防食源性疾病最佳措施的認識。本年度的活動以「生熟分開」為重點，強調在準備食物的各個階段防止交叉污染對保障食物安全的重要性。透過採取良好衛生規範及遵循正確的食物處理方法，例如確保生熟食物分開存放和處理，使用專用器具和貯存容器，並保持良好個人及環境衛生，食物處理人員可以顯著降低食源性疾病的風險。

有關活動的詳情，請瀏覽網址或掃描旁邊的二維碼：
https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/Food_Safety_Day_2025.html



4 食安中心舉辦



「街頭小食的食物安全」網上講座

街頭小食深受市民及遊客歡迎，其食物安全及衛生水平備受社會關注。為協助業界落實食物安全措施，確保食物製作及供應符合衛生標準，本中心已編製《街頭小食店食物安全指引》。該指引適用於有固定鋪位的小食店以及在美食博覽會、節慶、夜市和其他公眾活動期間經營的臨時食物攤檔，旨在協助經營者及員工在營運時採取食物安全措施，以製作和供應安全和合乎衛生的食物。另外，為加強街頭小食店營運者對食物安全的認識，食安中心特意於6月18日舉辦「街頭小食的食物安全」網上講座，向業界講解製作街頭小食的基本食物安全原則及實務指引，協助他們於日常營運中有效執行食物安全措施，促進為消費者提供安全衛生的食物。

街頭小食店 - 給食物業的食物安全指引:



5 規管蒟蒻果凍的傳媒簡報會

《2025年食物及藥物（成分組合及標籤）（修訂）規例》（《修訂規例》）於2025年7月18日刊憲，以加強規管預先包裝的蒟蒻果凍。

根據新規定，高度或闊度不超過45毫米的迷你杯裝蒟蒻果凍禁止繼續在市場上出售，其他蒟蒻果凍產品則須在包裝上標示預防哽噎的警告字句，提醒市民小心進食。《修訂規例》於2025年7月23日提交立法會進行先訂立後審議程序；對預先包裝蒟蒻果凍的新規定則於2026年4月1日（即《修訂規例》完成先訂立後審議程序約六個月後）實施。

食安中心會繼續加強有關預防哽噎的健康教育，包括向學校發信、舉辦講座，以及在社交媒體上發布資訊。食安中心也會安排與業界進行技術會議，以及發出使用指引，方便業界理解和遵守新的要求。

如欲了解有關議題的詳細資訊，請瀏覽食安中心的專題網頁或掃描有關的二維碼。

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_regulation_of_konjac-containing_jelly_confectionery.html



糖醇概覽

糖醇是什麼？

大家可能會問，糖醇到底屬於糖還是醇。糖醇是化學結構與糖和醇（酒精）均相近的碳水化合物。然而，有別於糖，糖醇不含乙醇（存在於酒精飲品中的醇）。

事實上，糖醇天然少量存在於蘋果和菇類等多種水果和蔬菜中，也可用糖和澱粉大量生產作商業用途。糖醇的例子包括山梨糖醇、木糖醇、赤蘚糖醇、甘露糖醇及麥芽糖醇。

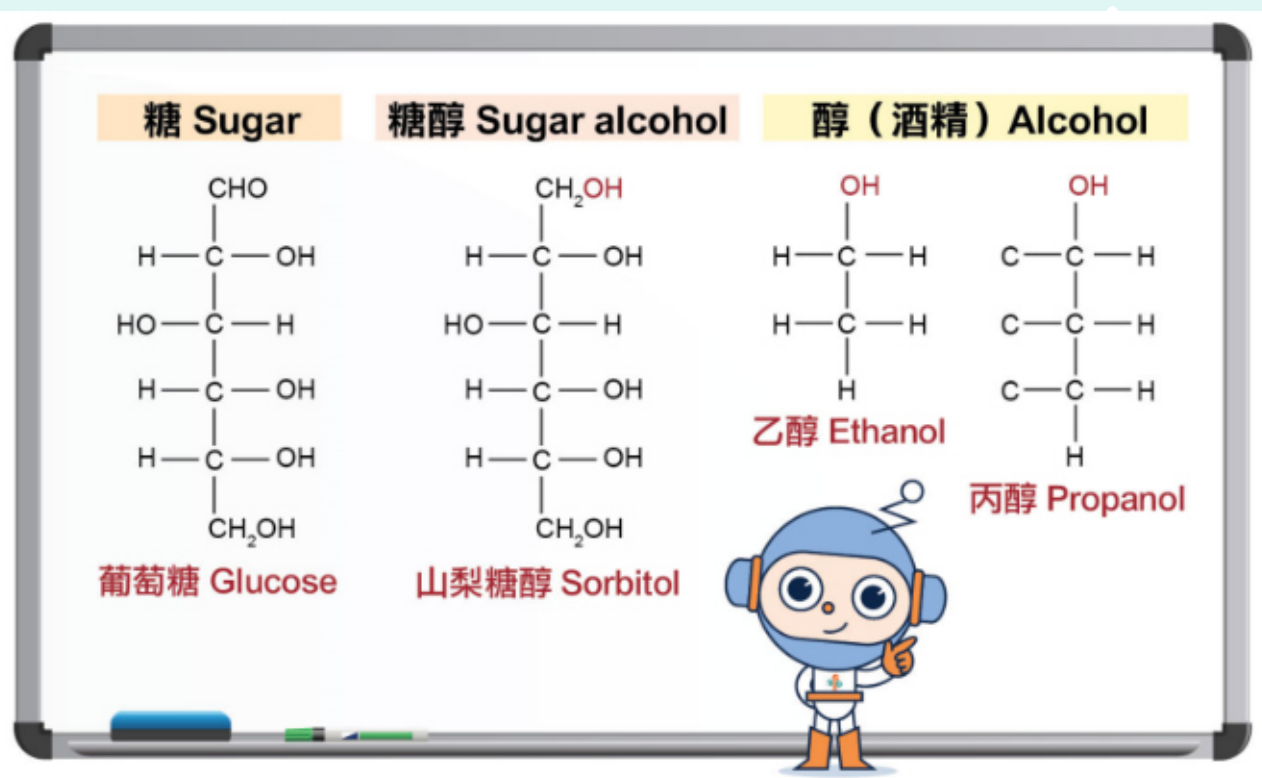


圖2：糖醇（如山梨糖醇）、糖（如葡萄糖）和醇（如乙醇及丙醇）的化學結構

糖醇的特性

糖醇雖然帶有甜味，但一般來說其甜度較砂糖低，其特性與具有強烈甜度的非營養性甜味劑不同。糖醇的甜度為砂糖的百分之二十五至一百。現時，糖醇經常會和非營養性甜味劑混合使用，使味道更佳。糖醇普遍用作一些無糖及減糖食品中的代糖，包括糖果、香口膠、曲奇餅和雪糕等。

除了增加甜味，糖醇也在食物中有另外幾種作用。糖醇與糖相似，能增加食物的體積和提升質感。糖醇也有助保留食物的水分和防止食物在加熱後變成褐色，因此是具有多種技術用途的食物添加劑。

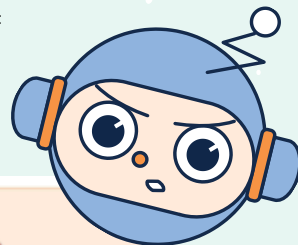
由於糖醇在小腸內緩慢並且不被完全被吸收到血液中，因此每克所提供的能量（每克約0.2至3千卡能量）比砂糖（每克約4千卡能量）為少，而且相對於蔗糖和葡萄糖等其他碳水化合物，對血糖水平產生的改變也會較小。

糖醇有別於糖，不會引致蛀牙問題，因為口腔內細菌的代謝會分解糖和澱粉以釋出引致蛀牙的酸素，但糖醇不受這種代謝作用影響。食物中大量添加糖醇，可在口腔內產生冰涼的感覺，能與薄荷的味道互相搭配，因此常用於無糖香口膠和糖果。

糖醇的安全性

糖醇對健康可能造成的風險曾引起疑慮。舉例來說，一些研究的結果顯示，赤蘚糖醇在血液中較高的水平可能與心血管疾病及相關風險因素有關聯。然而，歐洲食物安全局在2023年發表評估報告，認為現有的研究未能確立從膳食攝入赤蘚糖醇與患上心血管疾病之間的因果關係。

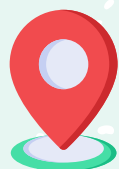
一如其他食物添加劑，糖醇必須通過嚴格的安全評估，才准許使用於食物中。事實上，聯合國糧食及農業組織／世界衛生組織聯合食物添加劑專家委員會（專家委員會）曾評估部分糖醇（即赤蘚糖醇、異麥芽糖醇、乳糖醇、麥芽糖醇、麥芽糖醇液、甘露糖醇、聚葡萄糖醇液、山梨糖醇、山梨糖醇液和木糖醇）的安全性，並把其每日可攝入量定為「不詳列」，意即使用作食物添加劑不會影響人體健康。



糖醇	對比砂糖的 相對甜度	能量值 (每克千卡能量)
赤蘚糖醇	60 – 80%	0.2
異麥芽糖醇	45 – 65%	2
乳糖醇	30 – 40%	2
麥芽糖醇	90%	3
麥芽糖醇液	25 – 50%	3
甘露糖醇	50 – 70%	1.6
聚葡萄糖醇液	40 – 90%	3
山梨糖醇	50 – 70%	2.6
山梨糖醇液	25 – 50%	3
木糖醇	100%	3
對比砂糖	100%	4

圖3：糖醇的相對甜度和熱量值

不過，個別人士若進食過量糖醇，可能會出現腹瀉和腹部脹氣等腸胃不適，原因是糖醇沒有在腸內完全吸收。出現這些徵狀的可能性視乎進食的分量。因此，生產商應按照優良製造規範使用糖醇，即添加於食物內的分量以發揮預期作用的最低分量為限。



本地及國際情況

在本港，根據現行的《食物內甜味劑規例》（第132U章），甜味劑指任何帶甜味的化合物，但不包括糖或其他碳水化合物或多羥醇（即糖醇）。儘管現時糖醇不在第132U章的規管範圍內，但仍可按照優良製造規範的原則在食物內使用。

在國際上，食品法典委員會把上述10種經專家委員會評估的糖醇視作甜味劑。另外，根據食物添加劑通用標準，只要按照優良製造規範的原則，這些甜味劑均是准許在食物內使用的。



增值小測試



1



以下哪一項敘述是不正確，在處理食物時候並沒有幫助減少交叉污染？

- a) 在不同的工作枱面上分開處理生及熟的食物
- b) 擺放食物入雪櫃時，用有蓋的盒或者保鮮紙包好食物
- c) 雪櫃入面，將生食物放在上層，熟食物放在下層
- d) 處理食物前後，或者觸碰不潔淨的物品後，用清水及梘液徹底洗手



2

以下哪一類食物“不”屬於容易導致小朋友哽喉的高風險食物？

- a) 難於溶化嘅果凍（例如小杯裝蒟蒻啫喱）
- b) 細小嘅堅硬食物（例如果仁、硬糖）
- c) 柔軟易嚼嘅香蕉
- d) 可壓縮食物（例如棉花糖）



3

糖醇有哪些特點？

- a) 甜度較砂糖高
- b) 不會引起蛀牙，但可能導致腸胃不適
- c) 糖醇含有乙醇
- d) 糖醇只能人工合成，不天然存在於食物



答案：
1. c)
2. b)
3. b)

清洗生肉的潛在危險

清洗生肉的潛在危機！



湯嬭：哎呀！好肚痛呀！啲肉明明洗得好乾淨，仲煮熟曬㗎㗎！

食安小隊：部分人習慣喺煮生肉或者家禽之前，放喺水喉水下面沖走生肉上嘅血水。不過，喺呢個沖水嘅過程，生肉上嘅致病菌好有可能會濺到雙手、附近嘅碗碟，或者工作檯面上，令水花慘變「細菌噴泉」，造成交叉污染，引起食物中毒！

如果大家真係想清洗生肉嘅話，記得喺沖洗後，徹底清潔同消毒水槽(鉗盆)同附近約一米內嘅範圍。使用清潔產品嘅注意事項，睇呢度。

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/consumer_zone/safefood_all/clean_hygiene.html



處理食物前後，亦要記得洗手，保持個人同環境衛生，保障食物安全！

有關此刊物

本刊物的網上版本已上載至食安中心網頁(www.cfs.gov.hk)，歡迎瀏覽網頁或掃描旁邊的二維碼。如有查詢，請致電 2381 6096 與食安中心傳達資源小組聯絡。



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物安全資訊，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)

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

