

# 應用「食物安全五要點」 以應付與食品有關的 抗微生物藥物耐藥性問題

---

食物安全研討會 2017  
第二節：推廣食物安全重點控制系統  
2017年7月7日(星期五)

# 抗微生物藥物耐藥性與食物安全

- 完善抗菌素在人類和動物身上的使用
- 透過有效的環境衛生設施、衛生和感染預防措施減低感染率
- 透過有效的宣傳教育和培訓提高大眾對抗菌素耐藥性的認知和理解
- 加強伙伴關係和鼓勵持份者參與

# 食物安全

## 背景

- 不安全的食品可導致多種疾病，腹瀉甚至癌症都在其中
- 食物安全的新威脅不斷湧現；食品供應日益全球化；旅行和貿易日趨頻繁
- 關乎食物安全的問題不易察覺，而且常常受到忽略

## 目的

- 提醒政府人員、農民、生產商、零售商、醫護人員和消費者食物安全的重要性，以及每個人可發揮的作用



# 應用「食物安全五要點」以應付 抗微生物藥物耐藥性問題

# 世界衛生組織提倡的 食品安全五大要點



# 食物安全五要點

- 精明選擇 (選擇安全的原材料)
  - 保持清潔 (保持雙手及用具清潔)
  - 生熟分開 (分開生熟食物)
  - 烹熟食物 (徹底烹熟食物)
  - 安全溫度 (把食物存放於安全溫度)



# 食物安全五要點的應用

購買食物

貯存

配製

烹煮

處理剩餘食物

翻熱



食物環境衛生署  
Food and Environmental  
Hygiene Department



食物安全中心  
Centre for Food Safety

# 購買食物 -- 精明選擇



- 光顧衛生和可靠的店鋪
- 不要向非法小販購買食物

- 選購新鮮及衛生的食物
- 蔬果無破損或表面無瘀傷
- 罐裝食物的罐身無膨脹或凹陷
- 蛋類沒有裂縫或滲漏

# 購買食物 -- 精明選擇



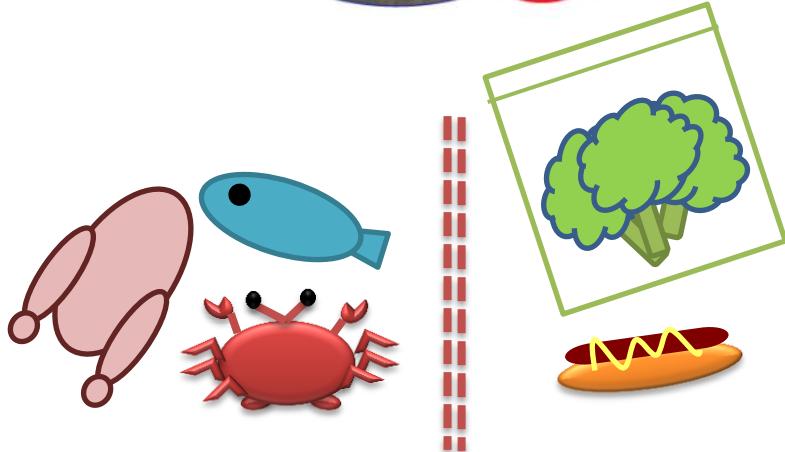
細閱食物標籤，留意食用限期：  
• 選購未超逾食用限期的食物



食用限期以「此日期或之前食用」或  
「此日期前最佳」日期標示

# 購買食物 -- 生熟分開

- 先選購預先包裝食物和罐裝食物，最後才選購生的肉類、家禽和海產
- 在購物手推車和購物袋內，生的肉類、家禽、海產應與其他食物分開擺放



# 貯存 -- 安全溫度

- 在兩小時內把熟食及易腐壞的食物放進雪櫃
- 用溫度計檢查雪櫃內的溫度
  - 冷凍格的溫度保持在攝氏4度或以下
  - 冷藏格的溫度保持在攝氏零下18度或以下
- 不要把雪櫃裝得太滿

$\leq 4^{\circ}\text{C}$



# 貯存 -- 生熟分開

## 在雪櫃內

- 以有蓋的容器貯存食物
  - 避免生的食物與即食或經煮熟的食物接觸
- 把即食或經煮熟的食物放在上格，生的肉類、家禽及海產放在下格
  - 以免生的食物的汁液滴在即食或經煮熟的食物上



# 配製 -- 保持清潔

## 個人衛生

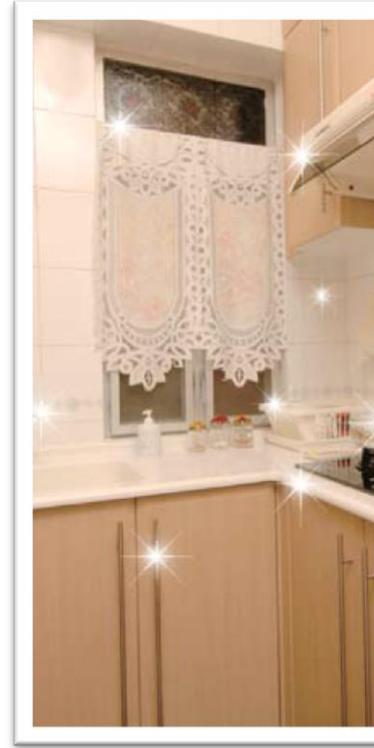
- 清潔雙手
  - 處理食物前、處理生的肉類或家禽後
  - 打噴嚏、處理垃圾、如廁、更換尿布、與寵物玩耍和吸煙之後
- 用枧液搓手20秒，然後用清水沖洗



# 配製 -- 保持清潔

## 環境衛生

- 在每次使用用具和工作枱後，用熱水及清潔劑清洗
- 保持廚房清潔和防止廚房受到蟲鼠及其他動物滋擾



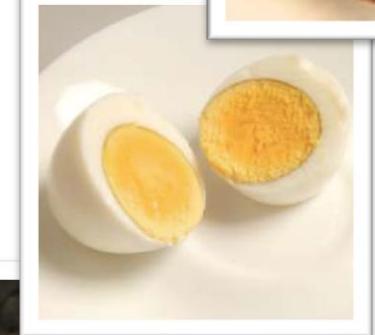
# 配製 -- 生熟分開

- 用不同的用具，分開處理生的食物和經煮熟或即食食物
  - 如白切雞或水果
- 用不同的用具試味、攪拌或混合食物



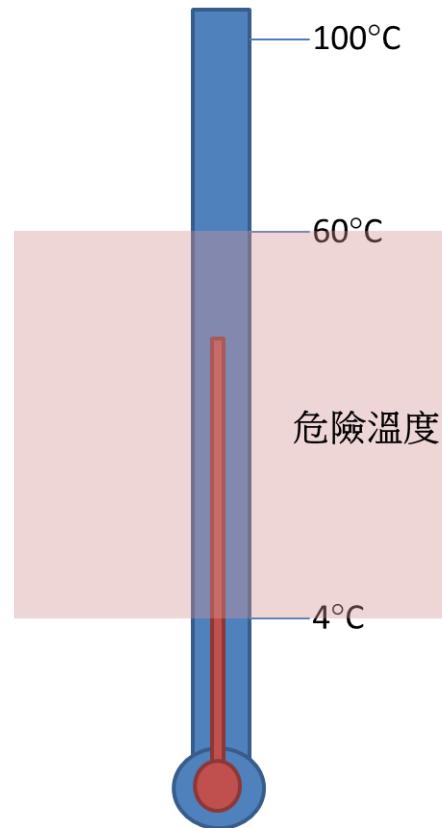
# 烹煮 -- 煮熟食物

- 烹食前先解凍
  - 冷藏食物先放進微波爐、雪櫃冷凍格或放在流動的水喉水下解凍，然後烹煮食物
- 應徹底煮熟，然後檢查：
  - 肉類和家禽：肉汁必須清澈，不應呈紅色；切開已煮熟的肉時不應見血
  - 蛋黃已經凝固
  - 把湯羹及炆炖類食物煮沸並維持最少一分鐘



# 處理剩餘食物 -- 安全溫度

- 食物煮熟後應立即進食，切勿讓煮熟的食物置於室溫超過兩小時
- 煮熟的食物如非立即進食，在上桌前應熱存於攝氏60度以上
- 盡快把剩餘的食物冷卻，並在兩小時內放進雪櫃

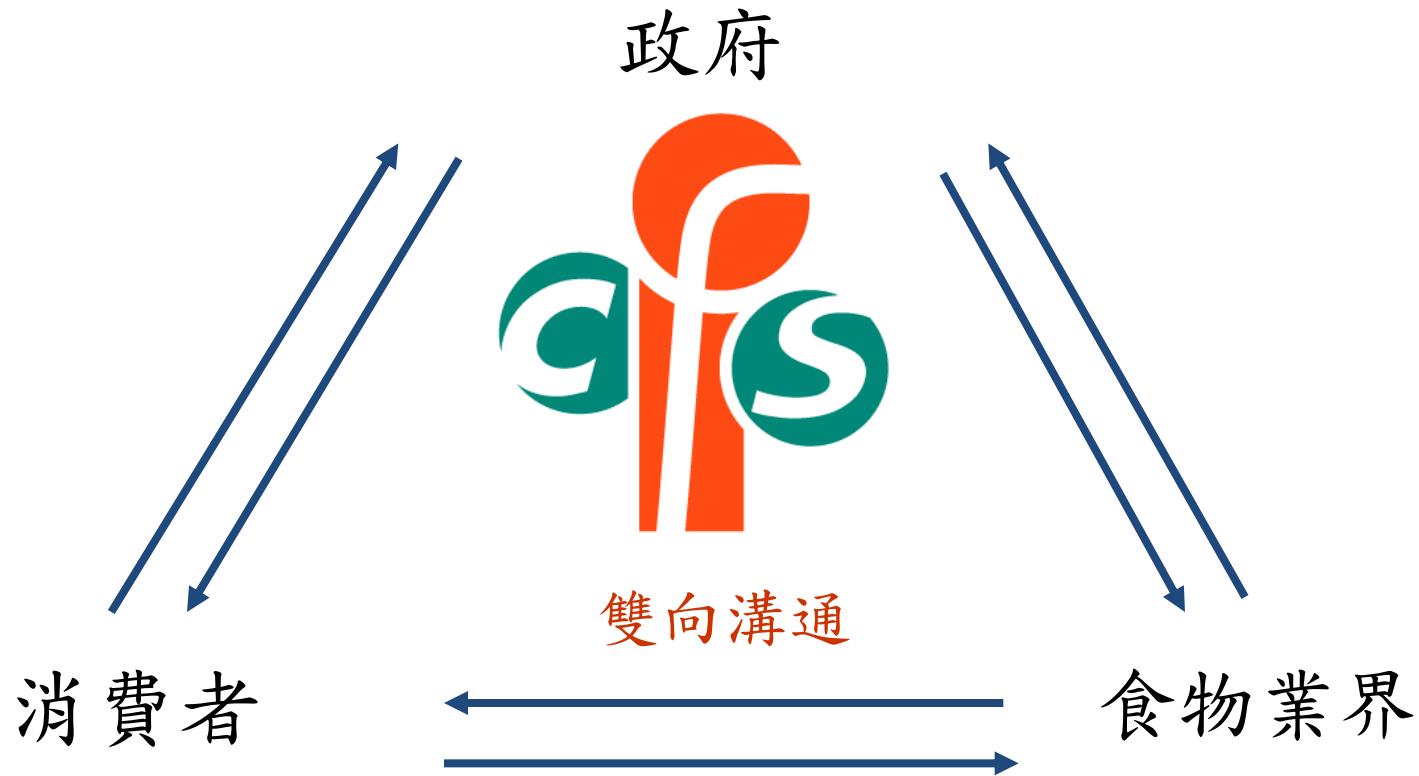


# 翻熱食物 -- 安全溫度

- 進食午餐飯盒/剩餘的食物前，應徹底**翻熱至滾燙**
- 如使用微波爐翻熱，應蓋好食物，並在加熱期間取出食物攪動或翻動數次
- **不應把剩餘的食物保存在雪櫃超過三天，且不應翻熱超過一次**



# 政府，食物業界和消費者三方面合作



# 「食物安全『誠』諾」



- 由食物安全中心與食物業界共同創建
- 以食物安全為核心，向顧客提供優質服務



# 「食物安全『誠』諾」

承諾人承諾：

- 支持「食物安全『誠』諾」
- 緊貼食物安全發展，加強食物安全，推廣食物業界的正面形象
- 參考食物安全中心的指引，提供安全而又健康的食物



食物安全中心  
Centre for Food Safety

# 「食物安全『誠』諾」誠諾人



# 承諾人的參與及支持

已登記參與統計數字：

- 14 食物業協會
- 916 食物店舖
- 隨時歡迎報名參加



# 「食物安全『誠』諾」



- 展示「食物安全『誠』諾」證書、標貼及其他宣傳品
- 向員工提供培訓
- 製訂新的工作指引
- 提高日常運作及服務質素



# 標示證書



# 「食物安全『誠』諾」



- 為業界提供日常運作中合適的措施
- 除了要求業界符合法例法規的要求，世界衛生組織向食物業界及大眾宣揚「食物安全五要點」以確保食物安全：
  1. 「精明選擇」
  2. 「保持清潔」
  3. 「生熟分開」
  4. 「煮熟食物」
  5. 「安全溫度」

# 實行風險管理措施

- 生熟分開



# 實行風險管理措施

- 保存紀錄



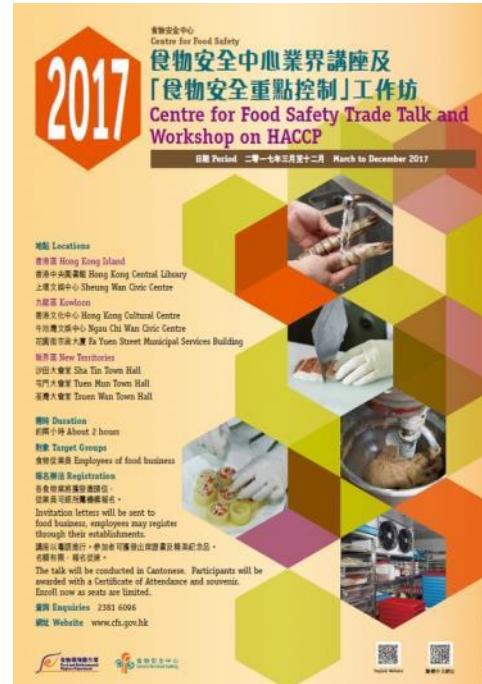
# 實行風險管理措施

- 保持良好個人衛生



# 實行風險管理措施

- 遵從優良衛生規範 (Good Hygienic Practices)
- 中心一向致力推廣「食物安全重點控制 (HACCP)」
- 應用 HACCP 「食物安全重點控制」系統 - 預防措施
- 實行及獲國際標準化組織簽發 ISO 22000 證書



30



# 實施「食物安全重點控制」系統

- 在食物製造過程中，用來確定、評估及控制各種危害的系統性科學方法。
- 根據這個系統，食物安全管制就融合在食物製造過程的每個環節中，而並非只在出售的製成品進行測試。
- 一個有助確保食物安全的預防性方法，並且符合成本效益。



# 實施 HACCP 「食物安全重點控制」系統



- 原則 1 分析危害
- 原則 2 確定控制重點
- 原則 3 訂定控制重點的監控標準
- 原則 4 設立控制重點的監察程序
- 原則 5 制定矯正程序
- 原則 6 制訂確認程序
- 原則 7 設立紀錄系統

# 讓公眾認識「食物安全『誠』諾」



# 中心特設的網頁

食物安全中心 - 『食物安全「誠」諾 2013-2015』...

GovHK香港政府一站通 簡體版 ENGLISH

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 居房及食用動物監察 食物規例/指引 風險傳達 營養資料查詢 公用表格 常見的問題 相關服務 聯絡我們

W3C WAI-AA WCAG 2.0

最新消息

食物安全「誠」諾 2013-2015

食物業處所承諾人

搜尋 輸入查詢字串 網頁指南

最新消息

請搜尋有關食物業處所資料：

以下的搜尋功能可以幫助你尋找已簽署「食物安全『誠』諾 2013-2015」的食物業處所

區域	- 全部區域 -
地區	- 全部地區 -
食物業處所種類	- 全部種類 -
某式	- 全部種類 -
食物業處所名稱	飲食服務 / 午餐飯盒 便利店 食品製造商 食物零售 新鮮糧食店 食肆 超級市場
地址	

上一頁

檔案(①) 尋找(②) 停用(③) 檢視(④) 外框(⑤) 影像(⑥) 快取(⑦) 工具(⑧) 驗證(⑨) 瀏覽器模式: IE8 相容性檢視(⑩) 文件模式(⑪)



香港特別行政區政府 食物安全中心

GOVHK香港政府一站通 簡體版 ENGLISH

最新消息 > 「食物安全『誠』諾 2013-2015」

友善列印

「食物安全『誠』諾 2013-2015」

食肆名稱	地址	地區	某式
General Mills Hong Kong	新界沙田火炭 均記街38-40號 基華工貿	沙田	N/A
中心	7樓-7號工場及8號工場部份		
Rubeco International Ltd	Room 1703, 17/F, Hong Kong Worsted Mills Industrial Building, 31-39 Wo Tong Tsui Street, Kwai Chung, New Territories	葵青	N/A
三旺發展有限公司	九龍油塘四山街號基華工貿大廈地下B室	觀塘	N/A
三益麵廠	新界沙田火炭 山尾街37-41號 基樂工業中	沙田	N/A
余均益食品廠有限公司	香港田灣海旁道7號興偉中心25樓	南區	N/A
利豐內食海產有限公司	新界葵涌健康街18號恆亞中心2樓 204-209室	荃灣	N/A
創意烘焙	九龍九龍灣臨渠街3號美匯中心17樓1712	觀塘	N/A
勁實食品有限公司	香港新界沙田火炭均記街2-12號威力工業中心1樓A座	沙田	N/A
勁實食品有限公司	香港新界沙田火炭均記街2-12號威力工業中心1樓A座	沙田	N/A
匡智佳味曲奇	新界大埔南坑頌雅路松溪村	大埔	N/A
卡樂B四州有限公司	香港九龍衙前圍工業區昌南街9號	西貢	N/A
合記餅穀	柴灣康民街2號康民工業中心3樓306室	東區	N/A
合記餅穀	新界葵涌 大連排道華星街8-10號 華達工業中心13字樓14號	葵青	N/A
大家飲食集團有限公司	新界葵涌打磚坪街49-53號基基工業大廈2座地下A室	葵青	N/A



# 食物安全中心 Facebook



食物安全中心Facebook專頁  
[www.facebook.com/CentreforFoodSafety](https://www.facebook.com/CentreforFoodSafety)

# 「食物安全」流動應用程式

# Food Safety App



「食物安全」流動應用程式



Available on the  
App Store



ANDROID APP ON  
Google play



# 食物安全通訊 – 新餸新知



## 處理食材重安全 享用火鍋更安心

聖誕新年將至，火鍋是最熱門的熱門選擇。在大啖火鍋的同時，亦應注意食安安全，以免病從口入。

### 火鍋的特色

進食火鍋時，多會共用盤子，很多時鍋裏的湯底會攪，大家便會放入不同的食客，不過煮熟食物用時間不一，大家多只靠經驗去判斷食物是否已煮熟。其實，要確保食物已煮熟，最穩妥的做法是



火鍋料理應選擇熟食，切勿一次過加進大量未熟火鍋內。



### 製作「軟殼蟹香芒米紙卷」安全要訣



今期我們訪問「食物安全『誠』諾」的承辦人「心・泰」。「心・泰」是一間廣受歡迎的泰式餐廳，提供一個舒適及清潔的環境，讓顧客細品嚐他們用心炮製的美味新穎菜式。「心・泰」其中一道深受食客推崇的款式是「軟殼蟹香芒米紙卷」。這道獲得不少好評的菜式，到底有什麼製作秘訣呢？

「心・泰」助理總廚鄒定榮师傅表示，軟殼蟹香芒米紙卷是即叫即製的，而製作秘訣包括：



食物安全通訊 • 4



## 園環保午膳



學校的午膳均由供應商提供，所以，家長及學校已採取以下的措施，以確保食物安全及衛生，減低風險。



### 1. 設備

★ 安排足夠的設備，尤其是爐具、雪櫃和保溫用具。



### 2. 採購材料及收貨

★ 向可靠的供應商採購食材。  
★ 收貨時要檢查來貨的品質。

## 製作「芝焗一口貝」的安全要訣



承接上期「新餸新知」，我們今期訪問另一間「食物安全『誠』諾」的承辦人「沙爹王」。「沙爹王」其中一味招牌菜是「芝焗一口貝」。究竟這道菜式有甚麼製作秘訣呢？「沙爹王」廚藝部經理張春柏小姐表示，「芝焗一口貝」是即叫即製的，而製作過程和秘訣包括：



食物安全通訊 • 8



食物環境衛生署  
Food and Environmental  
Hygiene Department



食物安全中心  
Centre for Food Safety

# 地區巡迴展覽



# 展板

**食物業界的風險管理措施**  
Risk management measures in the food trade

**生熟分開**  
Separation of Raw and Cooked Food

**食物業界的風險管理措施**  
Risk management measures in the food trade

**保持良好個人衛生**  
Practicing Good Personal Hygiene

**為員工提供手套及口罩**  
Provide gloves and masks for staff

**食物安全「誠」諾**  
Food Safety Charter

**承诺人的承诺**  
Commitments of the Signatory

- 支持「食物安全「誠」諾」
- 張貼食物安全的標語
- 推廣食物業界的正面形象
- Support Food Safety Charter
- Keep updated on food safety development
- Promote good image of food trade

**实践**  
Practice

承诺人透過不同的途徑實踐其承諾，以確保食物安全：

- 向員工提供培訓
- 製訂合適的工作指引
- 提高日常操作及服務質素
- 向會員及業界宣傳「食物安全「誠」諾」

The Signatory fulfills their commitments through various means to ensure food safety:

- Provide training to their staff
- Develop suitable practice guidelines
- Enhance operations and service deliveries
- Promote members of their chairs or associations on the Charter

**食物安全「誠」諾**  
Food Safety Charter

Food Safety Charter is jointly developed by CFS and the food industry for Food Safety and its trade. Since its establishment, Food Safety Charter has been facilitation for the food industry to incorporate appropriate in the day-to-day practice to provide innovative and oriented quality service grounded on food safety principles to Hong Kong citizens and tourists over the world.

**簽了「食物安全「誠」諾」嗎？**

Food trade associations, food premises, and other members of the food trade which has signed up to the Charter displays the Food Safety Charter Certificate and Sticker in their premises. The signatory list is also available on the CFS's website ([www.cfs.gov.hk](http://www.cfs.gov.hk)).

# 如何成為承諾人

- 歡迎食物業協會、食物店舖、零售商及其他食物業界簽署「食物安全『誠』諾」
- 請聯絡秘書處(電話: **2381 6275**)
- 請下載及填妥承諾聲明



## 「食物安全『誠』諾」 2016-2018 Food Safety Charter 2016-2018

### 承諾聲明 Declaration

1. 我們承諾

- 支持「食物安全『誠』諾」
- 堅守食物安全的原則，加強食物安全，推廣食物業界的正面形象
- 參考食物安全中心的指引，提供安全及健康的食物

We are committed to

- support Food Safety Charter
- keep updated Food safety development, enhance food safety, promote good image of food trade
- provide safe and healthier food by making reference to CFS guidelines

2. 我們同意食物安全中心將以下所提供的有關本食物業協會/食物業處的資料載列於中心特設的「食物安全『誠』諾」網頁及手機應用程式或於相關活動中（例如於相關活動例如媒體上的宣傳，巡迴展覽或刊物內展示，作擴廣之用。我們亦因此會通知中心任何資料變更。

We consent to the uploading of our information provided below onto the designated Food Safety Charter website of the Centre for Food Safety (CFS) and showing the information in related activities such as media publicity, touring exhibitions and publications for promotion. Therefore, we will inform the CFS on any changes of our information.

3. 我們明白本食物業協會不能過從食物安全及衛生規定，我們的承諾人身份會被剔除，並從「食物安全『誠』諾」網頁中除名。（適用於食物業處所）

We understand that our Signatory status will be withdrawn and our name will be deleted from the CFS website if we fail to comply with the food safety and hygiene requirements. (Applicable to food premises)

簽署 Signature : \_\_\_\_\_

公司協會印章 Company/Association's Chop: \_\_\_\_\_

姓名 Name : \_\_\_\_\_ 職位 Post Title : \_\_\_\_\_

日期 Date : \_\_\_\_\_

食物安全「誠」諾申請表格  
(本部份資料可能會載列於「食物安全『誠』諾」網頁及手機應用程式或於相關活動中  
(例如於相關活動例如媒體上的宣傳，巡迴展覽或刊物內展示，作擴廣之用。我們亦因此會通知中心任何資料變更。  
(Additional Information (Applicable to food premises)  
(Information in this part may be uploaded onto the Food Safety Charter website,  
and made available to the public)

申請人 (Please tick in the appropriate box)

地點 (Please tick in the appropriate box)	中西區 Central & Western	葵青區 Yuen Chai
北區 Northern	南區 Southern	新界 New Territories
九龍 Kowloon	深水埗 Sham Shui Po	元朗 Yuen Long
葵青 Kwi Tsing	荃灣 Tsuen Wan	大埔 Tai Po
沙田 Shatin	屯門 Tai Po	粉嶺 Fan Ling
西貢 Sai Kung	大澳 Tai O	馬鞍山 Ma On Shan
將軍澳 Tin Shui Wai	西貢 West	青衣 Tsing Yi
赤鱲角 Chek Lap Kok	東涌 Tung Chung	大澳 Tai O
機場	青衣 Tsing Yi	青衣 Tsing Yi
其他 Other	其他 Other	其他 Other
主要菜式類別 (Please tick in the appropriate box)	中國式 Chinese	西式 Western
日本式 Japanese	韓式 Korean	法式 French
印度式 Indian	泰式 Thai	巴沙式 Balinese
其他 Others	其他 Other	其他 Other

註明 (Please specify)

\*協會/組織名稱 - 請以中文(50字以內)或英文(50字以內)介紹您的協會/店舖,可加上會員  
會所會員的食肆名稱

參照「食物安全『誠』諾」2013-2015的會員名單 (適用於食物業協會)  
(如需複印請另附紙張)

Name of members signing up to the Food Safety Charter 2013-2015 (Applicable to food trade association)  
(Please use separate sheets if necessary.)

1.	2.
3.	4.
5.	6.
7.	8.
9.	10.

註意事項 Notes

1. 諸君簽下的個人資料將由本處(傳真號碼: 2877 5636)、郵遞(郵址: Fehd.hk)或郵寄  
回九龍佐敦道17號佐敦街市1樓A號舖(即佐敦大廈A座)「食物安全『誠』諾」辦事處。  
Please return the completed form to the Secretariat of the Food Safety Charter by facsimile  
(number: 2877 5636), by email (e-mail: fehd.hk@hksar.gov.hk) or by mail to F/F, Yau Street Municipal  
Services Building, 123A Yau Street, Mong Kok, Kowloon.

2. 863/11/2014由即日起，凡有下列情況，2004年或以前的電話: 2811 6775。  
If there are any changes in the above information or you have any enquiry, please contact the  
Secretary (Tel: 2381 6275).

Notes Regarding the Personal Data (Privacy) Ordinance (個人資料(私隱)條例)

The personal data provided by means of this form will be used by the Centre for Food Safety for the Food Safety Charter 2013-2015. You have the right to request access to or the correction of your personal data as stated in this form. Enquiries concerning the personal data collected by means of this form should be directed to the Data Protection Officer, Food and Environmental Hygiene Department, Communication Section at 2867 5698 (Tel) or 2893 3517 (Fax).

註明 (Please specify)



# 「食物安全『誠』諾 2016-18」

請踴躍參與  
一同確保食物安全



# 有關食物安全的資訊



## 食物安全焦點

[http://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf.html](http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf.html)



## 「食物安全」流動應用程式



食物安全中心Facebook專頁  
[www.facebook.com/CentreforFoodSafety](https://www.facebook.com/CentreforFoodSafety)



Available on the  
**App Store**



ANDROID APP ON  
**Google play**

# 謝謝！



歡迎瀏覽本中心網頁 [www.cfs.gov.hk](http://www.cfs.gov.hk)