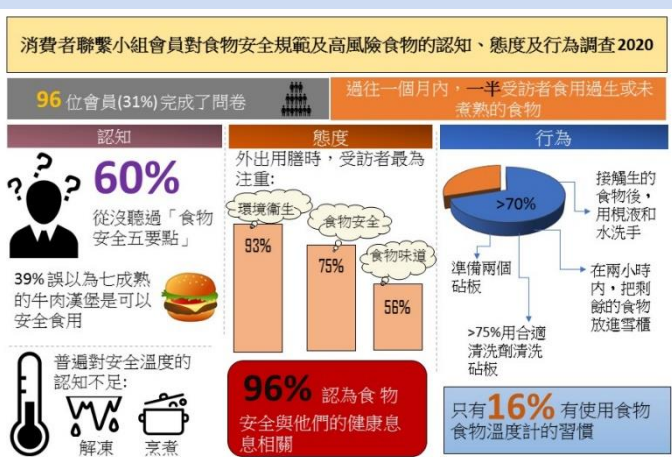


食物安全中心 消費者聯繫小組通訊

食物安全規範及高風險食物的認知、態度及行為的問卷調查



食安中心於2020年進行了一項網上問卷調查，了解消費者聯繫小組會員對食物安全規範及高風險食物的認知、態度及行為。總共三分之一會員完成了問卷，調查顯示大部分受訪者注重食肆的環境衛生和食物安全多於食物的味道。即使沒聽過「食物安全五要點」，大部分能做到其中四點：「選擇安全的原材料」、「保持雙手及用具清潔」、「分開生熟食物」和「把食物存放在安全溫度」。然而，部分人對「徹底煮熟食物」這一點認知不足，例如誤以為徹底煮熟的溫度是攝氏60°C(正確應為攝氏75°C)。此外，50%受訪者時過去的一個月內食用過生或未煮熟的食物。有39%受訪者誤以為半生熟的牛肉漢堡可以安全食用。

現今不少菜式都含有生或未煮熟的食物(或有些人稱為「生冷」食物)。公眾可能低估了「生冷」食物的風險。沒有經過熱處理或熱處理不足的肉類、家禽、水產及蛋類，可能含有致病的微生物，能引起食物中毒。高危人士，包括孕婦、嬰幼兒、長者及免疫力弱人士較大機會出現嚴重症狀，甚至會有生命危險。

食安中心會參考問卷調查結果，加強對公眾及食物業界宣傳「生冷」食物的風險及減低風險的建議。在此，我們感謝消費者聯繫小組會員花時間填寫問卷。

南昌食安中心的傳達資源小組展覽室

傳達資源小組展覽室(展覽室)是一個對外開放予公眾提供食物安全資訊的地方。新落成位於南昌的展覽室於2019年投入服務，並取代位於旺角的舊址。展覽室除了具備展板作教育及提高公眾食物安全意識外，展覽室亦有場地及視像資訊器材以進行不同會議以及為消費者聯繫小組成員舉辦的聚焦小組等。此外，展覽室亦會提供不同有關食物安全的單張和小冊子以供參閱。

至於展覽題材方面，最近食安中心更製作了兩套分別以「營養資料標籤制度」及「食得安心：生冷食物要留神」為主題的新展板，以介紹本港法例下的營養標籤規定，並呼籲公眾注意四類高危人士(孕婦、嬰幼兒、長者及免疫力弱人士)在進食「生冷食物」時可能面對的風險，好讓市民作出安全的食物選擇。歡迎各位光臨及索取有關資料。

地址：九龍深水埗
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(港鐵南昌
站C出口)

開放時間：
星期一至五：上午8
時45分至下午1
時；下午2時至下午
5時30分
星期六、星期日及
公眾假期：休息



(註：在疫情期間，展覽室會有社交距離及防疫措施等安排)



第七屆「消費者聯繫小組」已經開始

第七屆(本屆)「消費者聯繫小組」已於2021年7月開始。由於疫情關係，本屆「消費者聯繫小組」會員證書將會以郵寄方式，於2021年10月尾分批以郵寄方式寄到各會員的通訊地址。我們稍後亦會安排活動，希望各位屆時能踴躍參與。

我們再次感謝消費者聯繫小組一直以來的支持，共同為香港的食物安全作出貢獻。如欲查詢，請致電2381 6275與歐陽先生聯絡。謝謝!

此外，我們亦歡迎各位邀請其他有興趣人士參與「消費者聯繫小組」。報名表格亦可於中心網頁下載：

<http://www.cfs.gov.hk/clg>

