

在餐牌上就高风险食物向消费者作出食用忠告



本文中心：在餐牌上就生或未煮熟的食物向消费者作出食用忠告，有助消费者作出知情的选择。此举不单可以保障消费者，尤其是高危人士，免受食源性疾病的侵害，亦可提升食肆的尽责形象。

生或未煮熟的食物，例如肉类、家禽、水产及蛋类，由于没有经过热处理或热处理不足，未能消灭当中可致病的微生物，故属高风险食物。进食受细菌或病毒污染的食物会引起疾病，常见病征包括呕吐、腹泻、腹痛及发烧。至于寄生虫感染，一些寄生虫可引致轻度至中度的肠胃症状。无论感染哪种病原体，高危人士包括孕妇、婴幼儿、长者及免疫力弱人士，较大机会出现严重症状，甚至会有生命危险。

食物业处所可透过以下方式向消费者作出食用忠告：

- 小册子
- 海报
- 餐牌
- 座枱卡或其他书面方式



向消费者作出食用忠告的示例：

食用生或未煮熟的食物，可增加患上食源性疾病的风险，尤其是孕妇、婴幼儿、长者和免疫力弱人士。

食肆有责任提供准确及充分的食物数据，以助消费者作出明智的选择。此举不单可以保障消费者，尤其是高危人士，免受食源性疾病的侵害，亦可提升食肆的尽责形象。此外，前线员工也可以就高风险食物提醒顾客，例如：你们会否考虑全熟蛋代替半生熟蛋呢？