

# 世界衛生組織提倡的 「食品安全五大要點」

食物安全研討會 2015  
第二節：推廣食物安全  
2015年9月15日(星期二)

# 世界衛生日2015 -- 食物安全

## 背景

- 每年約有200萬人的死亡與不安全的食品有關
- 不安全的食品可導致多種疾病，腹瀉至癌症都在其中
- 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



# 世衛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）
- 煮熟食物（徹底煮熟食物）
- 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





# 購買食物 —— 精明選擇

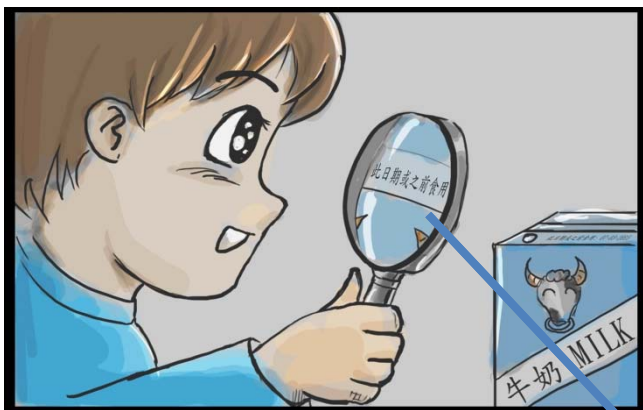


- 光顧衛生和可靠的店鋪
- 不要向非法小販購買食物



- 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

≤ 4°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

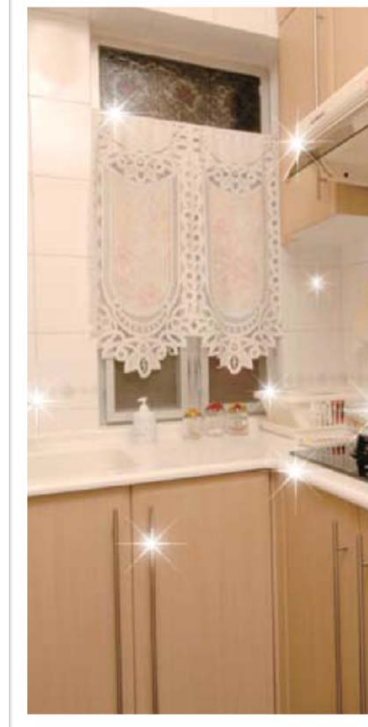
- 清潔雙手
  - 處理食物前、處理生的肉類或家禽後
  - 打噴嚏、處理垃圾、如廁、更換尿布、與寵物玩耍和吸煙之後
- 用梘液搓手20秒，然後用清水沖洗



# 配製 —— 保持清潔

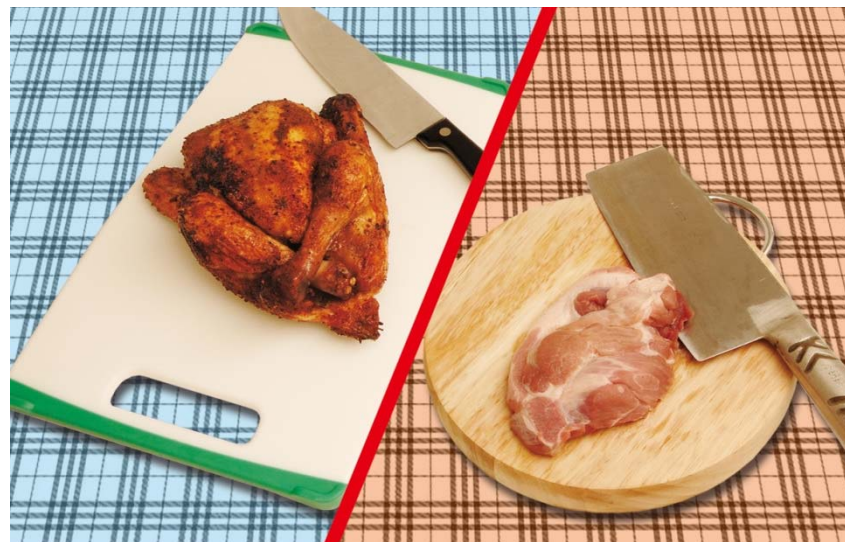
## 環境衛生

- 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

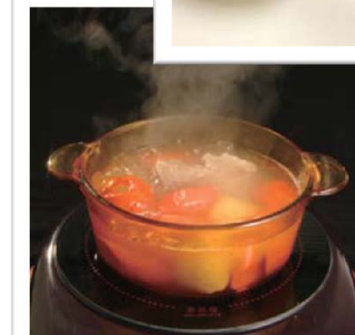
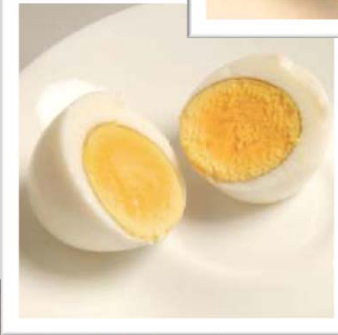
- 用不同的用具，分開處理生的食物和經煮熟或即食食物
  - 如白切雞或水果
- 用不同的用具試味、攪拌或混合食物





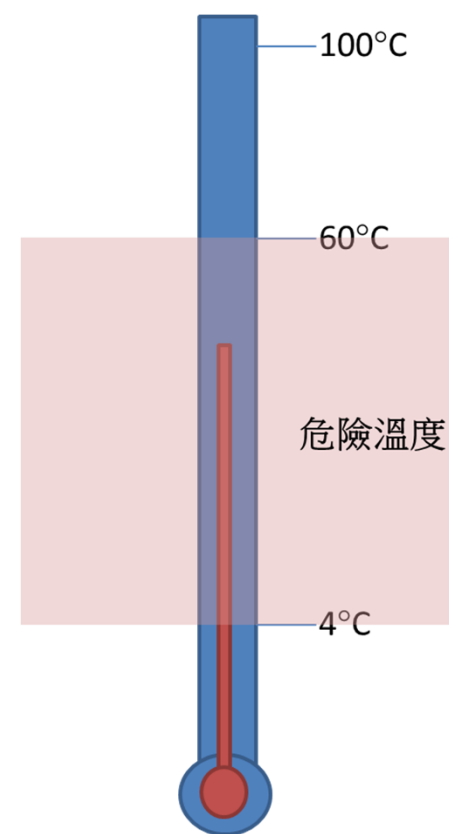
# 烹煮 —— 煮熟食物

- 煮食前先解凍
  - 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

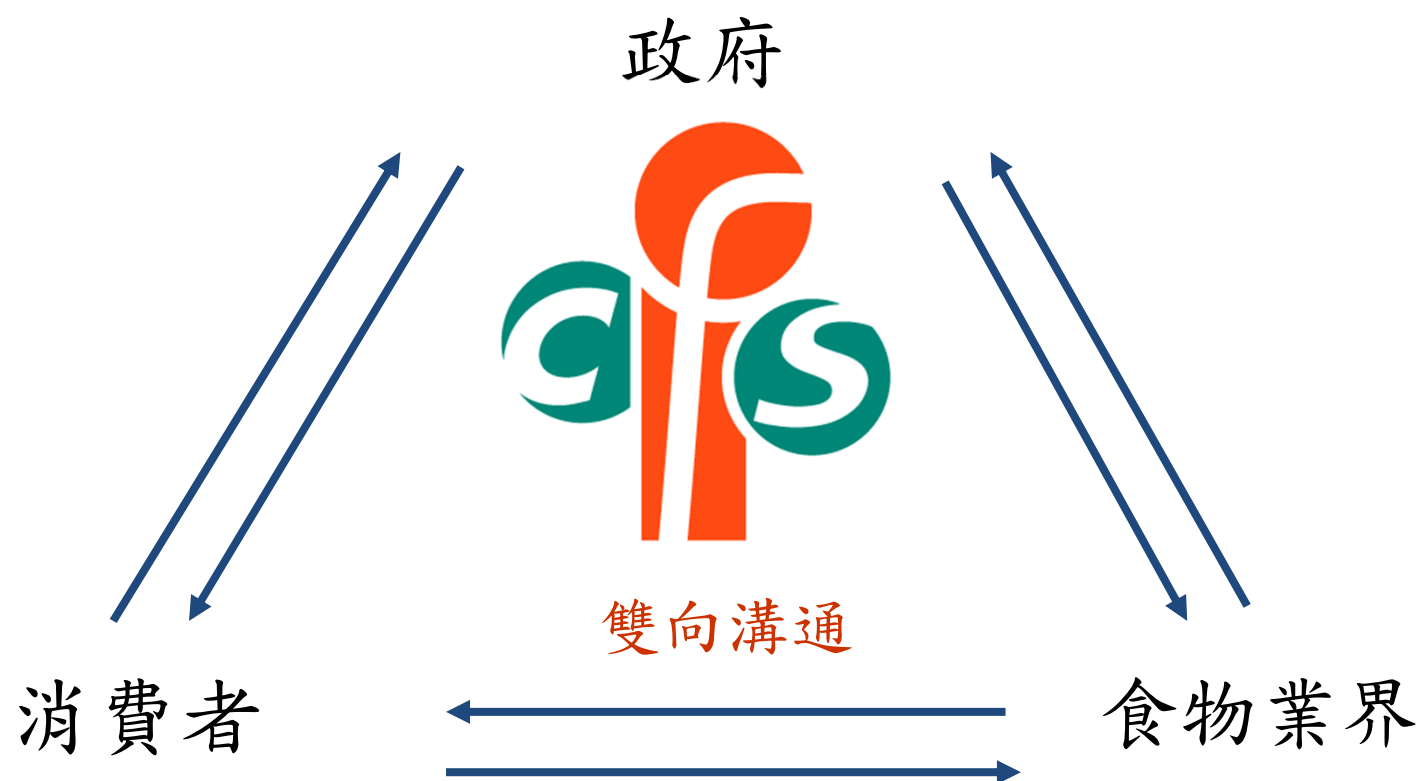


# 翻熱食物 —— 安全溫度

- 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『誠』諾」誠諾人



# 承諾人的參與及支持

已登記參與統計數字：

- 23 食物業協會
- 1821 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



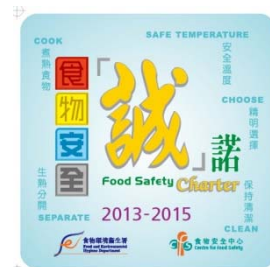


# 標示證書





# 「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





# 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

AA 搜尋 輸入查詢字串 網頁指南

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  
屠房及食用動物監察  
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  
相關網址  
聯絡我們

WAI-AA WCAI 2.0

「食物安全「誠」諾」 >> 「食物安全「誠」諾 2013-2015」 >> 食物業處所承諾人

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：  
食物業處所種類：-全部種類-  
菜式：  
食物業處所名稱：  
地址：

WAI-AA WCAI 2.0

檔案(F) 尋找(N) 停用(S) 檢視(V) 外框(O) 影像(I) 快取(C) 工具(T) 驗證(A) 瀏覽器模式: IE8 相容性檢視(B) 文件模式



GovHK 香港政府一站通 簡體版 ENGLISH

搜尋 輸入查詢字串 網頁指南

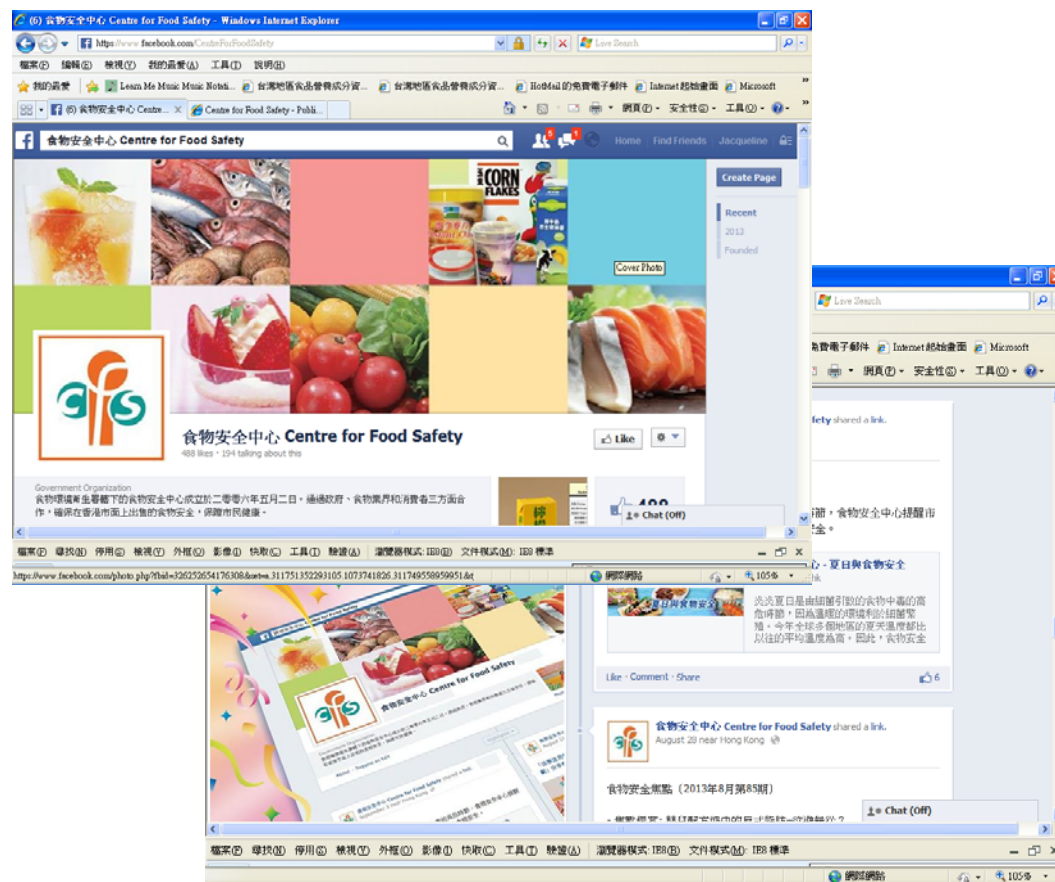
最新消息 >> 「食物安全「誠」諾 2013-2015」

「食物安全「誠」諾 2013-2015」

食肆名稱	地址	地區	菜式
General Mills Hong Kong Ltd	新界沙田火炭 坳背灣街38-40號 華衛工業中心 7樓5-7號工場及8號工場部份	沙田	N/A
Rubeco International Limited	Room 1703, 17/F, Hong Kong Worsteds 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4號華輝工業大廈地下B室	觀塘	N/A
三益麵廠	新界沙田火炭 山尾街37-41號 華興工業中心 13樓31室	沙田	N/A
余均益食品廠有限公司	香港田灣田灣海傍道 7 號興隆中心 25 樓 2520 室	南區	N/A
利豐肉食海產有限公司	新界葵青健康街18號恆亞中心 2 樓 204-209 室	葵青	N/A
創意烘培	九龍九龍彌敦道32號美羅中心17樓1712室	觀塘	N/A
勁寶食品有限公司	香港新界沙田火炭坳背灣街2-12號威力工業中心1樓A座	沙田	N/A
勁寶食品有限公司	香港新界沙田火炭坳背灣街2-12號威力工業中心1樓A座	沙田	N/A
區智佳味曲奇	新界大埔南坑頭路松嶺村	大埔	N/A
卡頓B四洲有限公司	香港九龍將軍澳工業邨敬賢街九號	西貢	N/A
合記磨粉廠	葵青康民街二號康民工業中心三樓306室	葵青	N/A
合記麵廠	新界葵青 大連排道華星街8-10號 華達工業中心B座13字樓14號	葵青	N/A
大家飲食集團有限公司	新界葵青打磚坪街49-53號華基工業大廈2座地下A室	葵青	N/A

WAI-AA WCAI 2.0

# 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





# 食物安全通訊 - 新饅新知



## 處理食材重安全 享用火鍋更安心

聖誕新年將至，火鍋是聚餐的熱門選擇，但大眾聚餐的同時，亦應注意食物安全，以免病從口入。

### 火鍋的特色

處食火鍋時，多會共用鍋子，很多時鍋裏的湯底，大家便會放入不同的食物，不過煮熟食物所時間不一，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：



吃火鍋時要留意食物是否煮熟，若不煮一次過煮熟大量食物可避免。

## 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」是一間處受歡迎的泰式餐廳，提供一個舒適及清潔的環境，讓顧客細品他們精心烹製的泰式新饅。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，到底有什麼製作要訣呢？

「心·泰」助理總廚鄧國明師傅表示，軟殼蟹香芒米紙卷是即叫即製的，而製作要訣包括：

如何配製	要訣
 <b>收</b>	首先，要購買品質良好的軟殼蟹，然後把軟殼蟹洗淨。  檢收步驟十分重要，收貨時需要檢查收取之貨品，並以先入先出的方法貯存，以確保食物之品質。
 <b>炸</b>	吸乾水分，蘸勻鹽，放入沸油內炸至金黃色，盛起，隔油備用。  軟殼蟹放入沸油內炸時，師傅可憑蟹顏色、炸煮時間以作評估食物熟透程度，確保食物已徹底煮熟。
 <b>浸</b>	紙式米紙用水浸軟，抹乾水。  米紙只需浸數秒鐘，不能浸太久。

食物安全通訊 - 4



## 校園環保午餐



學校的午餐均由供應商提供，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。

- 設備**
  - 安排足夠的設備，尤其是爐具、雪櫃和保潔用具。
- 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「新饅新知」，我們今期訪問另一間「食物安全『誠』諾」的承辦人「沙摩王」，「沙摩王」其中一類招牌菜是「芝焗一口貝」，究竟這道菜式有甚麼製作要訣呢？「沙摩王」廚務部經理張春梅小姐表示，「芝焗一口貝」是即叫即製的，而製作過程和要訣包括：

製作過程	要訣	
		
<b>收</b>	首先，購買品質良好的扇貝，然後妥善貯存，製作時，徹底清洗扇貝	要向持牌或認可的供應商採購扇貝，仔細驗收扇貝，並以「先入先出」的方法取用，以確保扇貝的品質
		
<b>焯</b>	清洗後，將扇貝放在沸水內焯熟	焯的時間要遵照製作指引的規定，確保扇貝已徹底煮熟
		
<b>焗</b>	把忌廉醬等放在碟上，然後鋪上煮熟的扇貝，再加上芝士及焗肉碎	為做到色香味俱全，選用優質的芝士和焗肉
		
<b>焗</b>	把鋪好的扇貝放入焗爐內焗至金黃色後，置於碟上，並立刻送給顧客享用	預設好焗的時間和溫度，確保時間和溫度準確

食物安全通訊 - 5

# 地區巡迴展覽



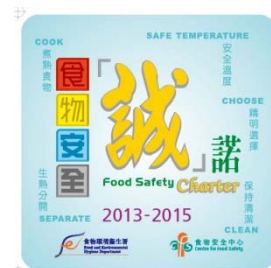


# 展板



# 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**



<p align="center"><b>「食物安全「誠」諾」 2013-2015</b></p> <p align="center"><b>Food Safety Charter 2013-2015</b></p> <p align="center"><b>承諾聲明 Declaration</b></p>	
<p>1. 我們承諾</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 支持「食物安全「誠」諾」。</li> <li>2. 緊貼食物安全的發展，加強食物安全，推廣食物業界的正面形象。</li> <li>3. 參與食物安全中心的活動，提供安全及健康的食物。</li> </ol> <p>We commit to</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(i) support Food Safety Charter</li> <li>(ii) keep updated on food safety development, enhance food safety, promote good image of food trade</li> <li>(iii) provide safe and healthier food by making reference to CFS guidelines</li> </ol>	
<p>2. 我們同意中心將以下所提供有關本食物業協會/食物業處所之資料載於特設的「食物安全「誠」諾」網頁，及於相關活動例如專題上的公佈，並從展覽或刊物內展示，作推廣之用。我們亦同意將通知中心作任何資料更新。</p> <p>We consent to the uploading of our information provided below onto the designated Food Safety Charter website and showing the information in related activities such as media publicity, moving exhibitions and publications for promotion. Therefore, we will inform the CFS on any changes of our information.</p>	
<p>3. 我們明白如本食物業處所未能遵從食物安全及衛生規定，我們的承諾人身份亦會遭撤回，並從「食物安全「誠」諾」網頁中除名。(適用於食物業處所)</p> <p>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)</p>	
<p>簽署 Signature: _____</p> <p>公司/協會印章 Company's/Association's Chop: _____</p>	
姓名 Name: _____	職銜 Post Title: _____ 日期 Date: _____

<b>食物安全處/食物源處基本資料表(本部份資料將用於印製「食物安全」誠、函、書信)</b> <b>Basic information of food trade association / food premises</b> <b>(The information in this part will be uploaded on for printing of Food Safety Charter Certificate)</b>					
中文名稱 Name in Chinese					
英文名稱 Name in English					
中文地址 Address in Chinese					
英文地址 Address in English					
請將下列資料填明於右列表格內 Please fill in the following information in the table on the right					
聯絡人姓名 Name of Contact Person		執照 File No.			
電話號碼 Fax Number		電話號碼 Telephone Number			
電郵 E-mail		網址 Website			
<b>附加資料 (適用於食物源處用)</b> <b>(本部份資料可選擇填列「食物安全」誠、函、書信及手機應用程式或於相關活動中)</b> <b>Additional information (Applicable to food premises)</b> <b>(Information in this part may be uploaded on the Food Safety Charter certificate, mobile application and shown in related activities)</b>					
地址 Shop's physical site					
香港 Hong Kong Island	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15
新界 New Territories	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18
九龍 Kowloon	19-20 區 Districts 19-20	19-20 區 Districts 19-20	19-20 區 Districts 19-20	19-20 區 Districts 19-20	19-20 區 Districts 19-20
離島 Outlying Islands	21-22 區 Districts 21-22	21-22 區 Districts 21-22	21-22 區 Districts 21-22	21-22 區 Districts 21-22	21-22 區 Districts 21-22
中文式樣 Chinese style	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15
英文式樣 English style	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18
中文式樣 Chinese style	19-20 區 Districts 19-20	19-20 區 Districts 19-20	19-20 區 Districts 19-20	19-20 區 Districts 19-20	19-20 區 Districts 19-20
英文式樣 English style	21-22 區 Districts 21-22	21-22 區 Districts 21-22	21-22 區 Districts 21-22	21-22 區 Districts 21-22	21-22 區 Districts 21-22
中文式樣 Chinese style	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15
英文式樣 English style	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18
中文式樣 Chinese style	19-20 區 Districts 19-20	19-20 區 Districts 19-20	19-20 區 Districts 19-20	19-20 區 Districts 19-20	19-20 區 Districts 19-20
英文式樣 English style	21-22 區 Districts 21-22	21-22 區 Districts 21-22	21-22 區 Districts 21-22	21-22 區 Districts 21-22	21-22 區 Districts 21-22
中文式樣 Chinese style	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15
英文式樣 English style	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18
中文式樣 Chinese style	19-20 區 Districts 19-20	19-20 區 Districts 19-20	19-20 區 Districts 19-20	19-20 區 Districts 19-20	19-20 區 Districts 19-20
英文式樣 English style	21-22 區 Districts 21-22	21-22 區 Districts 21-22	21-22 區 Districts 21-22	21-22 區 Districts 21-22	21-22 區 Districts 21-22
中文式樣 Chinese style	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15
英文式樣 English style	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18
中文式樣 Chinese style	19-20 區 Districts 19-20	19-20 區 Districts 19-20	19-20 區 Districts 19-20	19-20 區 Districts 19-20	19-20 區 Districts 19-20
英文式樣 English style	21-22 區 Districts 21-22	21-22 區 Districts 21-22	21-22 區 Districts 21-22	21-22 區 Districts 21-22	21-22 區 Districts 21-22
中文式樣 Chinese style	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15
英文式樣 English style	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18
中文式樣 Chinese style	19-20 區 Districts 19-20	19-20 區 Districts 19-20	19-20 區 Districts 19-20	19-20 區 Districts 19-20	19-20 區 Districts 19-20
英文式樣 English style	21-22 區 Districts 21-22	21-22 區 Districts 21-22	21-22 區 Districts 21-22	21-22 區 Districts 21-22	21-22 區 Districts 21-22
中文式樣 Chinese style	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15	13-15 區 Districts 13-15
英文式樣 English style	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-18	16-18 區 Districts 16-	

"協會-團體簡介"：請以中文(或至少內含英文(70字以上))描述你的協會/團體。可加附會員名冊及聯繫者名單。

"Brief introduction of food association / food premises : Please introduce your associations' premises within 70 words in English or less by mail to SF, to add in the food safety measures of your association/premises."

簽署「食物安全」承諾書，2013-2015年會員名單(適用於食物供應商)  
或有經營、連鎖店舖的  
**Name of members signing up in the Food Safety Charter 2013-2015 (Applicable to food trade associations)**  
(Please use separate sheets if necessary)

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

注意事項/Notes

1. 請將填妥的表格連同已填好的匯款單號：2237 3536，電郵寄到food.safety.hk@csd.gov.hk或以郵寄方式寄往新加坡121號大馬路市政大廈1樓A室「食物安全」辦事處。  
Please return the completed Declaration to the Secretariat of the Food Safety Charter by facsimile (fax number: +852-3152 5839) or email ([food.safety.hk@sfa.org.hk](mailto:food.safety.hk@sfa.org.hk)) or by mail to R.F., To Yuen Street Building, 121/A Fa Yuen Street, Mong Kok, Kowloon.

2. 如以上資料有作變更，或任何成員所屬之機構名稱有所變動，請通知秘書處。  
If there are any changes in the above information or you have any change, please contact the Secretariat (Tel: 2381 6275).

Notice Regarding the Personal Data Protection Policy (個人資料保護政策聲明)  
The personal data provided by means of this form will be used by the Centre for Food Safety for the Food Safety Charter communication; correspondence generated as well as for statistical and research purposes. The provision of personal data by means of this form is voluntary. You have a right to request access to or the correction of your personal data stored in this file. Enquiries concerning the personal data collected by this form including the request for access and corrections should be addressed to the Risk Communication Unit at 2867 3548 (tel.) / 2801 3547 (fax).  
本中心會收集閣下在本表格填寫之個人資料，用作有關食物安全的宣傳活動、統計數據、研究及其他用途。閣下有權查閱及更改閣下在該檔案內的個人資料。如有查詢，包括索取資料及更正資料的要求，應向風險溝通組提出。電話：2867 3548；傳真：2801 3547。(中、英、國語服務時間為星期一至五上午九時至下午六時正)



「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)



食物安全中心Facebook專頁

[www.facebook.com/CentreforFoodSafety](http://www.facebook.com/CentreforFoodSafety)



「食物安全」流動應用程式



# 謝謝！



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