

I. 營養資料標籤制度工作坊

活動介紹

為使業界及化驗工作者深入了解及遵守營養資料標籤制度，食物安全中心於本年七月起舉辦多個營養資料標籤制度工作坊。所有工作坊均公開讓業界人士參與。至今舉辦過的工作坊，對象為經營有機及健康食品的中小企業、經營食品貿易人士、提供實驗室服務之機構、食品製造商、食品入口商/ 供應商及食品零售商等。而於十月十六日所舉辦之工作坊，對象則為烘製麵包餅食店之業界人士。如欲了解工作坊的詳情，請留意本中心網頁：http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/food_leg/food_leg_Workshop_on_Nutrition_Labelling_Scheme.html

此外，為幫助有關人士了解制度詳情，食物安全中心已制定相關指引，並連同工作坊參加表格刊載於以下網頁：http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/food_leg/food_leg_nlguidance.html

業界人士亦可前往食物安全中心傳達資源小組(地址：九龍旺角花園街123號A花園街市政大廈8樓)索取《營養標籤及營養聲稱技術指引》及《營養標籤及營養聲稱檢測方法技術指引》。



II. 『食物安全「誠」諾』承諾人專訪



食物安全中心於今年年中舉辦一系列宣傳「食物安全五要點」的活動，邀請各食物業協會及持牌食物業處所一起簽署『食物安全「誠」諾』，為食物業界樹立良好榜樣，從而建立一個食物安全的城市。截至二零零八年十一月一日，共有二十個食物業協會及超過一千五百間食物業處所簽署「誠」諾，成績令人鼓舞。

已簽署成為承諾人的車先生表示，顧客在選擇食肆時，除考慮食物的價錢和味道外，主要是考慮食肆的衛生情況，所以在未簽署『食物安全「誠」諾』前，他經營的日式餐廳已十分注重食物衛生及安全。當他得悉食物安全中心舉辦有關運動及了解詳情後，便立刻申請和推動所屬協會積極參與，成為第一批承諾人。他認為食物安全中心為這次活動製作的「食物安全五要點業界指南」小冊子對訓練員工認識食物安全非常有用。

車先生事事親力親為，每隔一至兩天便親自前往市場買貨，他強調在選購食物材料時，必須光顧可靠和有品質保證的供應商。他亦會向員工灌輸正確的食物安全知識，並安排他們參與有關「食物安全五要點」的培訓，令員工熟悉配製食物的步驟，並且肯定食物安全的重要性。

他時常提醒員工要選購衛生及新鮮的食材，在接收食材時要檢查品質，如發現有問題要拒絕收貨；在配製食物過程中要確保食物安全，防止食物出現問題。他認為長遠來說，此舉不但減少浪費原料及回收成品，更有助降低生產成本。

車先生在香港經營飲食業超過廿載，一直本著「以客為尊」的精神為客人提供高質素消費體驗。他時常鼓勵員工要學以致用，將「食物安全五要點」運用於日常工作中，令顧客品嚐美食之餘亦同時感受到他們推動食物安全的一份誠意。正如車先生說，金融海嘯令顧客消費更謹慎，食物同業只有更加注重食物安全和品質，才能脫穎而出。

餘亦同時感受到他們推動食物安全的一份誠意。正如車先生說，金融海嘯令顧客消費更謹慎，食物同業只有更加注重食物安全和品質，才能脫穎而出。

另一位承諾人黃先生則認為，香港貴為國際大都會，加上本地及外地顧客對飲食要求不斷提高，食肆必須嚴守食物安全準則，才能令顧客食得安心。以他經營的西餐廳為例，每天便有不少外國遊客慕名而來。身為一位專業的飲食業經營者，黃先生表示參加簽署「誠」諾可提升業界形象，更重要的是教育員工及顧客認識食物安全的重要性。當踏進黃先生經營的餐廳廚房，就能感受到黃先生推動食物安全的熱誠，牆上貼滿「食物安全五要點」的海報，提醒員工時刻緊記食物安全要訣。黃先生坦言十分重視人才培訓，他表示不會錯過政府每年舉辦的食物安全講座，亦會盡量安排員工參與以求溫故知新，並希望他們將新資訊帶回餐廳內與同事分享。

黃先生認為同業必須加強環境衛生及食物安全的管理，才可以提高商譽。顧客對食肆有信心，銷售額便自然提升。他更呼籲同業共同努力，提升飲食安全的重要性，保持香港美食天堂的地位。

食物安全「誠」諾的活動資料及詳情如邀請信、參加表格及宣傳品等，現已刊載於本中心網頁：http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_food_safety_charter.html

有關承諾人的名單，請瀏覽下列網址(為方便市民查閱，當中食物業處所名單根據名稱、地區及菜式種類分類列出)：http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_food_safety_charter_Signatory_List.html