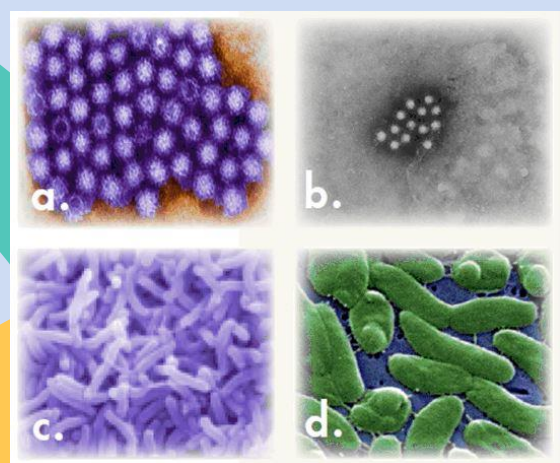


食物安全中心 消費者聯繫小組通訊

有關成員對生吃生蠔的問卷調查結果

食物安全中心(中心)於7月就了解消費者對生吃生蠔的食物安全認知，以及在進食和選購生蠔時的取態和習慣進行了網上問卷調查，並邀請了各小組成員參與。調查結果發現，大部分受訪的成員都了解生吃生蠔的食物安全風險，例如生蠔中可能含有不同可以病原體包括細菌和病毒，及去殼生蠔有較高的食安風險等。超過半數的受訪成員主要從互聯網包括網站與社交媒體等接收有關的資訊，其次則透過印刷刊物如報章及雜誌等。

雖然普遍的受訪成員都明白生吃生蠔具有風險，但在個別的項目上可加深了解。把生吃生蠔放進酒類、芥末、辣醬和清水並不可以殺滅在生蠔中的病原體。雖然以肉眼觀察、味覺、嗅覺或觸覺可以有助判斷生蠔是否新鮮，但卻不能有效分辨生蠔是否受病原體污染。如果生蠔受到污染，進食小部分已足以導致感染食源性疾病。只有徹底煮熟食物才可有效消滅病原體。



生蠔可能含有的病原體 (a.諾如病毒；b.甲型肝炎病毒；c.副溶血性弧菌；d.創傷弧菌)(照片a和d來自美國疾病控制及預防中心；照片b來自美國公共衛生圖像庫；照片c來自美國衛生與公眾服務部)

至於有關生吃生蠔的態度和喜好方面，較多的受訪成員選擇生吃生蠔的原因是因為喜歡生蠔的口味或質感，其次則是受到家人或朋友影響以及

認為生蠔的營養價值豐富。而就食物安全的關注，只有不足四分一的受訪成員認為生吃生蠔是會有高風險感染食源性疾病或導致食物中毒。雖然本地有關生吃生蠔所導致的食物中毒或事故並不多，但是一旦感染生蠔所可能含有的病原體也會可能出現嚴重症狀，因此不能忽視當中風險。

而在生吃生蠔的習慣上，大部分的受訪成員在購買生蠔食用時，主要考慮餐廳或商鋪的信譽，此外亦會留意產地以及價錢。普遍的受訪成員會從超級市場，街市或海鮮市場購買生蠔；而食肆進食生蠔時，接近半數的受訪成員會選擇自助餐或以自取生蠔形式的聚餐享用生蠔。結果反映受訪者在選購或在食肆享用生蠔的選擇都相近。

中心在此衷心感謝各位抽空參與和提供寶貴的意見。中心會參考是次網上問卷調查的結果，以制定日後食安推廣以及風險傳達工作。



停電或水浸期間，食物應如何處理？

最近本地曾發生跨區的停電事故，引起公眾關注。而在夏季及風季，香港不時會出現嚴重而持久的暴雨，部分地點可能會發生水浸。洪水可污染食物，而惡劣天氣可能會造成局部或廣泛地區停電，導致容易腐壞的食物因冷藏中斷而變壞。

食物安全中心已就於[停電或水浸期間如何保障食物安全](#)出版了小冊子，並解釋了在不同停電和水浸階段下處理食物的方法。我們可以參考以下重點，以確保食物安全，當中包括：

- 停電期間不要打開雪櫃及冰格
- 電力恢復後遵從「4小時/2小時原則」
- 未雨綢繆：做好應急準備
- 水浸前把食物貯存區及雪櫃置於盡可能遠離洪水的地方。
- 水浸後清潔和消毒廚房設備，以及根據食物種類和包裝進行挽救和棄置的工作



	少於 2 小時	2 小時至 4 小時	超過 4 小時
❄️ 冷藏	✓	✗	✗
🍴 立即使用	✓	✓	✗

圖解：✓可以 ✗不可以

🗑️ 要扔掉！

歡迎各位參閱及下載小冊子，以詳細了解當中內容及加強食物安全意識。

第七屆「消費者聯繫小組」招募成員

感謝你參與中心的「消費者聯繫小組」。保障食物安全有賴各方的踴躍參與，我們現誠意邀請各位身邊的親友一同參與第七屆「消費者聯繫小組」。請填妥並交回隨信所附報名表格。報名表格亦可於中心網頁下載：

http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/committee/committee_clg_recruitment.html

如欲查詢，請致電2381 6275與歐陽先生聯絡。填妥之報名表格請以傳真（2893 3547）、電郵（clg@fehd.gov.hk）或郵寄（九龍欽州街西87號食物環境衛生署南昌辦事處暨車房4樓「消費者聯繫小組」）交回。