

食物安全中心 消費者聯繫小組通訊

食物安全百科-《食安這一家》

食源性疾病（即食物中毒）是因進食了受致病微生物污染的食物所引致的疾病。一旦吃了受污染的食物，可能會生病，或出現急性病徵。預防食源性疾病有賴食物供應體系內所有成員，包括食肆和家庭的通力合作。大多數食源性疾病個案都是零星發生的，而且往往是由可以避免的行為所導致，例如食用生或未煮熟的食物，以及烹製食物時採用不安全的做法。在減低食源性疾病風險和預防感染「超級細菌」方面，居家食物處理者及照顧者擔當重要的角色。



食物安全中心（中心）現推出了《食安這一家：給居家食物處理者及照顧者的食物安全百科》，旨在為需居家處理食物的人（例如家務主理人、家務助理）及照顧者（例如長者及兒童看護、教師）提供實用建議，透過識別高風險食物來確保居家食物安全；以及說明如何運用「食物安全五要點」來保障食物安全。這本書共分為四個章節，包括食源性疾病與高風險食物、食物安全五要點、如何查閱營養標籤及食物過敏。此外，書中也有其他食物安全的資訊，例如關於常見的食源性病原體和安全進食含天然毒素的食用植物等。

除了以書本圖文並茂的解說外，有關的章節更附有短片以不同語言及生動的方式帶出不同食物安全訊息。

有關資料詳情，請瀏覽

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/consumer_zone/safefood_all/educational_resources.html。



「食物安全日2023」

中心每年一度的重點宣傳活動「食物安全日2023」，今年的主題是關於「食物安全五要點」。當中包括精明選擇、保持清潔、生熟分開、徹底煮熟及安全溫度。中心將推出會不同的宣傳推廣活動，詳情請密切留意。

進食菇類與食物中毒

現時不少香港人都愛進食菇類。香港市面常見的菇類約有20個品種，包括香菇(別名：冬菇、花菇)，以及草菇。進食菇類並非全無風險；市民進食摻雜不明品種菇類或有毒野菇引致食物中毒的個案偶有發生。

菇類毒素是一種由真菌自然生產的毒素。導致人類中毒的菇類毒素，大部分是不能以烹煮、製罐、冷藏或其他食物加工方法清除。菇類中毒一般是急性的，嚴重程度要視乎進食菇類的品種及數量，進食者也會出現各種不同的症狀，嚴重者可引致肝衰竭，甚至死亡。

中心已更新了有關進食菇類的食物安全資訊單張，詳情請瀏覽 https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/beware_of_mushroom.pdf。

參觀大埔益力多工場

我們將於2023年6月10日(星期六)安排消費者聯繫小組成員，參觀位於大埔工業村大利街4號的益力多工場。名額有限，有興趣的成員，請留意我們日後的公告報名。

「消費者聯繫小組」招募成員

中心感謝你參與中心的「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(cfg@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。

