



食物業 安全廣播站



跨境食品雜貨- 安全合法最重要



專題特寫

跨境食品雜貨-安全合法最重要

食安仔教室

貝類毒素-貝類海產愛好者的大敵

食肆現場

豬頸肉-可供安全食用嗎？

安樂查飯+業界講座+食安指引

- 安樂「安樂查飯」計劃介紹
- 2025 年度食物業界講座
- 食物回收計劃的食物安全實務指南

中心動向

1. 為中文大學學士課程學生舉辦的簡介會
2. 食物環境衛生署(食安中心)舉辦大亞灣應變計劃講座
3. 第八十七次業界諮詢論壇
4. 食安中心參與第58屆工展會

問問食安小隊

雞蛋知「色」你識唔識？

增值小測試

食安仔忙甚麼？

慎防三文治的食物安全風險

編輯委員會

主管 (風險傳達)
3 名科學主任
總監 (風險傳達)
衛生總督察 (食物安全推廣)
高級衛生督察 (食物安全推廣)
5 名衛生督察 (食物安全推廣)

自香港與內地通關後，跨境食品雜貨日益受歡迎。有些人或會從內地購買新鮮及即食食物，再經各個出入境管制站帶回本港。消費者應保持小心謹慎，確保食物安全，並遵從相關法例。本文將重點講述本港對入口食物的相關規例要求、探討跨境食品雜貨的食物安全疑慮並講述從購買到貯存的一般食物安全原則。



進口食物時要注意規例要求



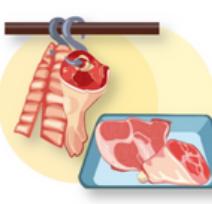
野味、肉類、家禽及蛋類等食品是消費者的常見選擇，但這些食品都是本港受規管食物。根據《進口野味、肉類、家禽及蛋類規例》(第132AK章)，每批次的受規管食物，無論是自用與否，必須附有由來源地有關當局簽發的衛生證明書或食物環境衛生署(食環署)的書面准許(圖)。根據第132AK章，違例者一經定罪，最高可被罰款五萬元及監禁六個月。



須附有衛生證明書 Health Certificate Required



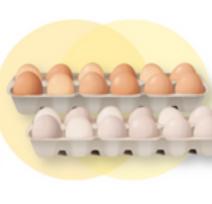
野味 Game



肉類 Meat



家禽 Poultry



蛋類 Eggs

圖：進口受規管食物須附有有效衛生證明書



《冰凍甜點規例》(第132AC章) 及《奶業規例》(第132AQ章) 規定，從製造來源地進口冰凍甜點、奶類或奶類飲品必須獲得食環署批准，否則不得在香港售賣。此外，海產入口商應先向來源地發證實體申領衛生證明書，然後將證明書隨貨附上，以證明所入口的海產適宜供人食用。

值得注意的是，僅轉換食物包裝設計和物料，例如用錫紙包裹生肉或以真空包裝肉類，對有關規例的執行沒有任何影響。消費者在攜帶食物進入境時，應遵守相關香港法例。食安中心已加強堵截和採取執法行動，安排檢疫偵緝犬於各陸路邊境管制站協助執法。



跨境食品雜貨有什麼食物安全問題？

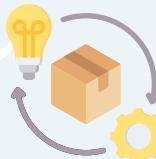
有些消費者，喜歡一次購買多種食品，包括燒味等即食食物及新鮮蔬果等生的食物。混合這兩類食物有可能導致即食食物與生的食物發生交叉污染。混合生與即食食物或會引致病原體交叉污染到即食食物。

此外，預先包裝食物的食物標籤和營養標籤格式或會與本地出售的食物不同。有些食品標示的可能是生產日期而非本港標籤規例規定的「此日期或之前食用」或「此日期前最佳」的日期。此外，營養標籤上顯示的營養資料與本港規定也有差異。這些差異可能會引致錯誤解讀。



由於市場與家宅之間的遠距離，食物在購買後或要一段長時間才能運送到家。購買的食物在配製或冷存前或已放在膠袋內多個小時。將食物(特別是即食食物)貯存在不適當的溫度下，不僅有可能導致食物變質，還會導致購買的食物出現細菌繁殖。

保障食物安全的秘訣



最好為生的食物和即食食物準備不同的購物袋。生的食物應分開放在購物袋內，防止汁液污染其他食物。購物袋的物料應是不透水的，最好可封口，以減少食物受周圍環境污染。

購買預先包裝食物時，應細閱食物標籤內容。印在包裝上的日期或有到期日以外的其他信息。不要購買已過到期日的食物。此外，可取的做法是參閱配料表和營養標籤以了解食物的配料和所含的致敏物，以便作出明智的選擇。

冷食和熱食應分別存放在隔熱袋及冰袋內。對於購買後存放在攝氏4度至60度的危險溫度範圍內的即食食物，應遵循2小時／4小時原則。到埗後應盡快把即食、冷藏及冷凍食物存放在雪櫃內，以保持食物的品質。



注意事項



給業界的建議

1. 進口包括野味、肉類、家禽及蛋類的受規管食物必須附有有效衛生證明書及/或食環署的書面准許。
 2. 即食食物受生的食物交叉污染、錯誤解讀食物標籤和營養標籤及食物長時間存放在不適當的貯存溫度是跨境食品雜貨的食物安全疑慮。
 3. 分開存放生的食物和即食食物、正確解讀標籤及把即食食物存放在保溫容器內，可減低食物安全風險。
- 從可靠的供應商採購入口食物，受規管食物應附有有效衛生證明書。



貝類毒素—貝類海產愛好者的大敵

食物安全中心（食安中心）分別在二零二四年四月及五月接獲衛生防護中心轉介共兩宗懷疑麻痺性貝類中毒及神經性貝類中毒的個案，這兩宗個案的患者在家中進食多種貝類海產包括響螺、扇貝、貴妃蚌、海螺及花螺後一小時內出現症狀。本文將概述貝類毒素的來源、感染途徑、其對人類健康的影響以及食物的控制措施。



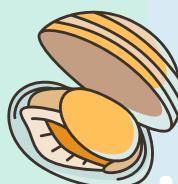
貝類毒素是什麼？

貝類毒素是一組由名為雙鞭毛藻的藻類產生的天然毒素。世界各地均曾報道由各種貝類毒素所引起的人類中毒個案，當中較為重要的貝類毒素類別包括麻痺性貝類毒素、下痢性貝類毒素、神經性貝類毒素、失憶性貝類毒素及原多甲藻酸貝類毒素。這些貝類毒素的資料及不同的貝類中毒症狀早前已作探討。



貝類海產如何受貝類毒素污染？

貝類毒素大部分源自由微藻引發的有害藻華，通常稱為「紅潮」。因貝類海產是濾食性動物，他們會把水抽進其體內、過濾並吃下藻類及其他食物粒子。當紅潮發生時，貝類海產濾食進大量毒藻後，毒素便會在其體內積聚，令吃下這些貝類海產的人中毒（圖1）。部分曾涉及貝類中毒的貝類海產包括青口、蜆、蠔、扇貝、響螺、海螺和象拔蚌等。



按風險為本原則抽取樣本及選擇測試

選擇食物樣本和測試項目時，採取的是按風險為本的原則，高風險食物、以往不合格樣本、本地或海外的食物事故報告、情報及備受公眾關注的事項較為優先。食安中心定期會進行內部檢討，以應對新的法例與標準。測試範圍包括化學、微生物及輻射危害，涵蓋食物添加劑及污染物，以至病原體及輻射項目，以及抗菌素耐藥性細菌。

食物監測計劃在實行前會交予經食物安全專家委員會覆核。此外，一個工作小組負責專注應對通過網上平台購買食物所帶來的獨特挑戰，調整監測方法以適應現時的購物趨勢。這些監測行動的結果及工作小組的進展定期會向立法會食物安全及環境衛生事務委員會彙報，有助增加透明度並持續改善食物安全措施。



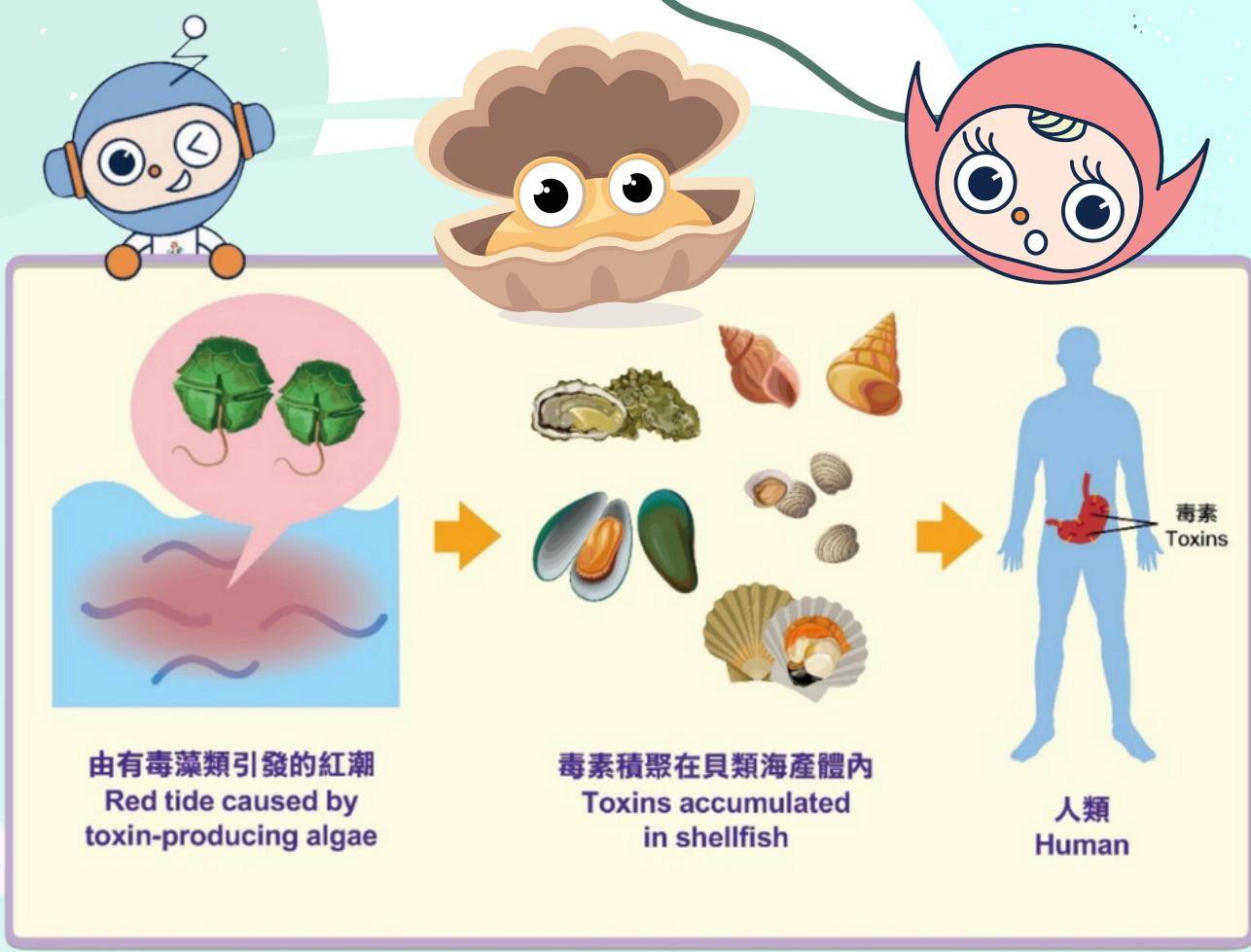


圖1：貝類海產濾食有毒藻類，並聚積毒素在體內，最後可能引致人類出現貝類中毒。



貝類毒素的控制措施

由於貝類海產可能含有貝類毒素，以及對消費者健康造成影響，因此貝類毒素成為與貝類相關的最大危害之一。貝類海產積聚的毒素數量及毒素停留在組織的時間會因海產的品種而異，也取決於海產的生長環境。據報，部分貝類海產在受毒素污染後長達數月的一段長時間內仍保留毒性。目前並無實際可行的方法去除受貝類毒素污染的貝類海產。

國際間對貝類毒素的管控主要透過實施藻類毒素監察計劃來實現，即監察海域貝類撈捕區或養殖區內有否出現可產生毒素的藻類。不同地區也會對貝類海產的肉進行貝類毒素水平測試。若發現有毒藻類大量繁殖或驗出貝類毒素達到危險水平，受影響的海域便會封閉，暫停撈捕或生產貝類海產，直至調查確定海產的毒素處於安全水平。香港也有施行類似的監察計劃。隨着食品科技的進步和食物貿易全球化，貝類海產的食品可運送到世界各地。因此，除了在貝類海產撈捕區推行監察計劃，各地亦有實施食物監測計劃，對市面的食品進行貝類毒素測試。



迷思與事實

- 從外觀可否判斷貝類海產是否含有貝類毒素？
- 不可以。含有危險水平貝類毒素的貝類海產在外觀或口感上沒有任何分別。因此，肉眼不能區分有毒和無毒的貝類海產。化驗是唯一可檢測貝類毒素的方法。
- 烹煮能破壞貝類毒素，令貝類海產可安全食用嗎？
- 貝類毒素耐熱，烹煮、冷藏或其他配製食物的程序均不能破壞這些毒素。不過，由於貝類毒素主要集中積聚在貝類海產的內臟，在進食前盡量除去並棄置所有內臟，可減低貝類中毒的風險。



注意事項

- 貝類毒素由名為雙鞭毛藻的藻類產生，烹煮、冷藏或其他配製食物的程序均不能破壞這些毒素。
- 肉眼不能區分有毒和無毒的貝類海產。
- 一般而言，貝類毒素集中積聚在貝類海產的內臟。進食前除去並棄置所有內臟，可減低貝類中毒的風險。

給業界的建議

- 妥善保存交易記錄，以便在有需要時追溯源頭。
- 不要接收來歷不明的貝類海產。





食肆現場

豬頸肉—可供安全食用嗎？

豬頸肉指“豬頭與軀幹連接部位的肉”。2024年3月，有新聞報道稱，中國內地阜陽發生食品製作過程中使用了品質欠佳的豬頸肉，據稱有關豬頸肉含有“大量淋巴結、脂肪瘤和甲狀腺”。報道指食用以這種豬頸肉製作的肉製品可能對健康造成不良影響。食物安全中心（食安中心）在2024年3月19日發出的食物事故報表中報告此事。食安中心進行的初步調查沒有發現受影響食品在港出售或進口本港。

豬肉是受歡迎的肉類，在本地也是用以配製多種菜式的常見食材。政府在不同層面實施管制措施，確保供應本港市場豬肉的食物安全。



對供港生產豬肉活豬的管制措施



大部分活豬均是從中國內地輸入的，其餘活豬則來自本地農場。為保障食物安全，進口豬隻必須採購自註冊農場並附有有效動物健康證書。另一方面，本港豬場受到漁農自然護理署監管。所有豬隻均須在本港兩間持牌屠房，即上水屠房及荃灣屠房屠宰，並在屠房通過嚴格的宰前及宰後檢驗。

在宰前檢驗中，懷疑患病或受傷的豬隻會被篩選作隔離屠宰。肉類檢驗由合資格的衛生督察負責進行。若衛生督察認為牲口感染疾病或其狀況導致屠體、內臟或受感染部分不適宜供人食用，便會沒收整個屠體、內臟或受感染部分，並安排將之銷毀。

此外，根據《公眾衛生(動物及禽鳥)(化學物殘餘)規例》(第139N章)，進入屠房的每批豬隻均會被抽取尿液樣本進行農業化學物及獸醫藥物殘餘測試。當中若發現有樣本含有違禁化學物殘餘，在屠房內的相關批次的豬隻便會禁止進入食物鏈及被銷毀。

上述措施能確保從屠房放行到市場出售的所有肉類均適宜供人食用。



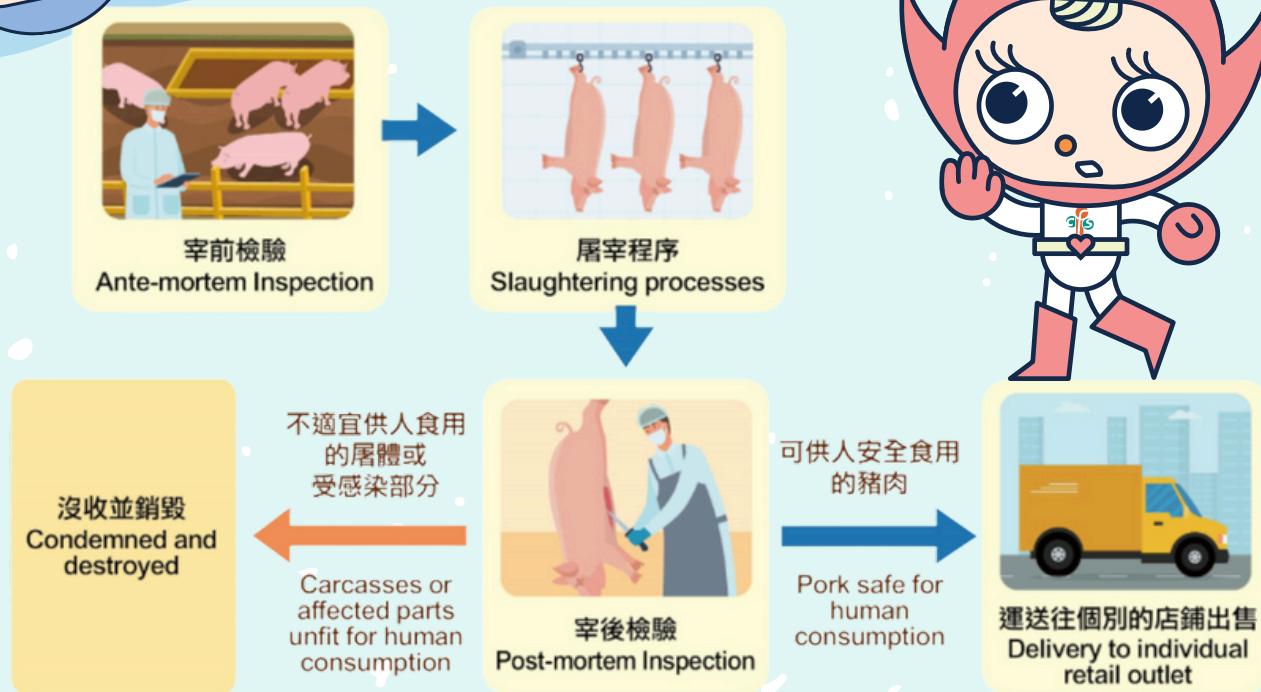


圖:本港屠房在宰前及宰後對豬隻進行的檢驗。



香港對進口豬肉的規管

《公眾衛生及市政條例》(第132章)第54條訂明有關食物安全的基本規定，即不得出售不宜供人食用的食物。所有在香港出售的食物必須適宜供人食用。在本港，進口豬肉受《進口野味、肉類、家禽及蛋類規例》(第132AK章) 規管。該規例第4(1)(a)條規定進口的肉類、家禽或蛋類必須附有食物環境衛生署署長認可的發證實體所簽發的衛生證明書。

香港對豬肉和豬肉產品的食物安全監察

食安中心同時從入口、批發和零售／餐飲等多個層面抽取食物樣本，當中包括豬肉和豬肉產品，以進行日常食品、專項食品及時令食品調查，並會在需要時採取跟進行動。

給業界的建議

- 活豬貿易商應從已獲批准的供應商購買豬隻。
- 豬肉商應從已獲批准的供應商採購豬肉。
- 食物業經營者應保持良好個人、食物及環境衛生，並按照上述給市民的建議確保豬肉徹底煮熟。





「安樂查飯」計劃介紹

安樂查飯+業界講座
+食安指引

為了促進業界遵守「食物安全五要點」及良好衛生規範，在日常營運中做好食物安全工作，食安中心整合了現有的風險傳達渠道，推出全新的「安樂查飯」食物業界溝通平台，以提供更實用的食安資訊，配合食肆營運上的需求。

「安樂查飯」平台透過WhatsApp、電子郵件及專題網頁等形式，向業界傳達最新的食安訊息(包括食安指引及法例修訂內容)，並會因應食肆發生的食物中毒事故發出警報，提醒業界須注意的事項，以免重蹈覆轍，從而減低食物中毒的風險。

在「安樂查飯」計劃下，食安中心將陸續推出新的專題網頁和風險資訊交流平台，另外會為業界編訂適切的教材，並為廚房職工提供不同的工作坊，以提高從業員的食安和衛生意識。歡迎業界人士掃描二維碼，下載「安樂查飯」計劃登記表格，適時接收最新的食安資訊。

業界 講座

2025年度食物業界講座

食安中心將於2025年3月至10月期間舉辦2025年度「食物安全重點控制」與「良好衛生規範」業界講座及工作坊，向食物業從業員宣傳處理食物的正確方法，務求透過飲食業積極參與，以及政府與業界通力合作，共同推廣「食品良好衛生規範」，並推動業界在食物製造過程中實施「食物安全計劃」，以提升食物安全水平。

講座以粵語進行，參加者會獲發出席證書。詳情可留意食安中心網頁的最新消息。

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act.html

食安 指引

食物回收計劃的食物安全實務指南



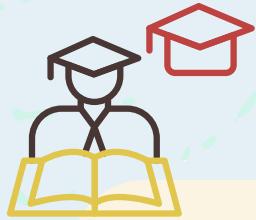
為善用社區的食物資源，推行食物回收計劃，即把捐贈的食物收集起來，再分派給有需要的人士，既可解決他們的膳食問題，又可減少浪費食物。食物回收計劃分為不同類型，分別在於所收集的食物種類和當中涉及的食物處理過程。食物銀行通常會收集捐贈的食物並貯存在倉庫，再通過其分發點（例如食物貯存室）再分發；社區廚房則常常會參與食物加工過程，例如翻熱和烹煮。此外，部分食物回收計劃提供派發回收食物和膳食的服務。

如果你想知道更多與食物回收計劃有關的食物安全資訊，請透過以下連結或掃描旁邊的二維碼於網上瀏覽或下載指引參考。

<https://shorturl.at/klVcq>



中心動向

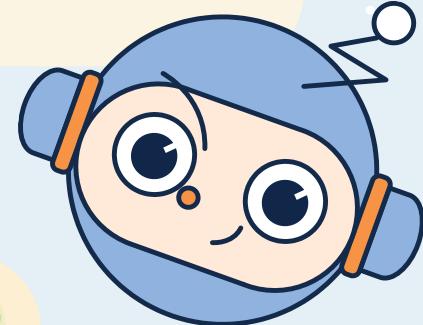


1



為中文大學學士課程學生舉辦的簡介會

一如既往，食安中心於10月14日，為香港中文大學醫學院社區健康理學士及公共衛生理學學士課程及的學生舉辦了一個簡介會，介紹食物環境衛生署在香港食物安全監察及管制方面的工作，讓同學對食安中心的工作有初步的了解，以便協助他們謀劃職業方向，在專業上尋求專業發展。



2 食物環境衛生署(食安中心) 舉辦大亞灣應變計劃講座

食安中心在11月26日聯同各相關政府部門（包括衛生署及機電工程署）定期舉辦一年一度的大亞灣應變計劃講座。講座當日，各部門代表逐一講解其部門的相關工作範圍，包括核電生產、輻射監察、攝取輻射途徑、食物進口監測、污染物及廢物管理、輻射器材及防護裝備監測等，讓同事獲得應變計劃的最新資訊。



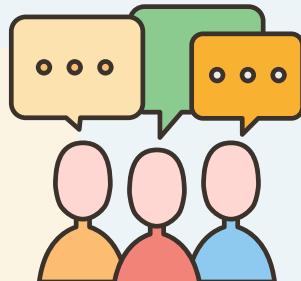


3

第八十七次業界諮詢論壇

食安中心在2024年12月13日舉辦了第八十七次業界諮詢論壇，議題包括應對食物中的抗菌素耐藥性問題-業界篇、共享廚房的食物安全指引、培養肉的安全評估要求及從內地進口肉類及家禽至香港等，與業界交流意見。有關活動的詳情，請瀏覽網址：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/committee/Notes_and_Presentation_Materials_TCF87_20241213.html。



4

食安中心參與第58屆工展會

工展會是本港一年一度的大型戶外展銷嘉年華，第58屆工展會於2024年12月下旬在維多利亞公園舉行。一如以往，食安中心亦有參與今屆工展會，藉此向公眾宣揚食物安全信息。食安中心於2024年12月30日及31日一連兩日在工展會設置攤位，派發食物安全宣傳單張、小冊子和紀念品，以推廣食物安全。攤位吸引了大批市民參觀，十分熱鬧。





雞蛋知「色」 你識唔識？

食安偵探社

啡殼蛋定白殼蛋有營養啲？

主要受雞隻的品種影響

蛋殼顏色

蛋黃顏色

主要受雞隻飼料的成分影響

營養成分

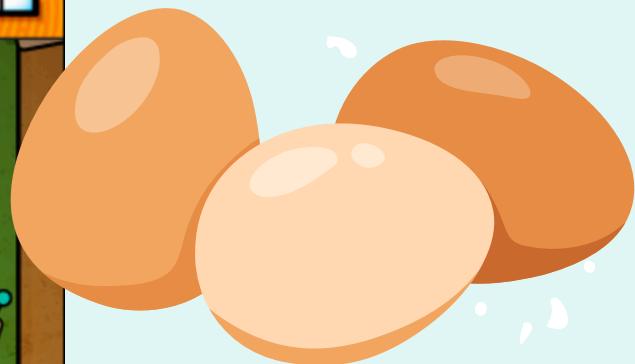
兩者無明顯分別

注意
避免挑選外殼有裂紋或有明顯污跡的雞蛋

CHECKED · FACT CHECKED · FACT CHECKED

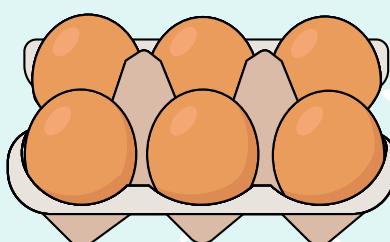
啡殼蛋與白殼蛋於營養價值上並無明顯差別：購買有殼蛋時，應注意蛋殼是否清潔及完整。

CHECKED · FACT CHECKED · FACT CHECKED



傳聞話：想知邊款雞蛋嘅營養價值高啲，要睇蛋殼嘅顏色？！食安妹妹話你知 哩殼蛋 同 白殼蛋 嘅營養成分不相伯仲，無明顯差別；而雞蛋殼嘅顏色主要係受雞隻嘅種類所影響。

至於 蛋黃 嘅顏色點解有深淺之分，部分原因係基於雞隻飼料中所含有嘅色素成分～如果雞隻飼料中含有較多類胡蘿蔔素（一種天然存在喺植物嘅色素），例如粟米、紅蘿蔔嘅成分，生出嚟雞蛋嘅蛋黃顏色就會較為深色。



食安小隊 再同大家開心share揀蛋小知識：

- 向可靠嘅商戶購買有殼蛋；
- 揀外殼無裂紋、無蛋液漏出嘅有殼蛋；
- 如要製作含生或未煮熟嘅蛋類菜式，例如滑蛋、布甸等，記得用經巴士德消毒（Pasteurised）嘅蛋。

深入重溫揀蛋嘅學問: <https://shorturl.at/WlhFe>



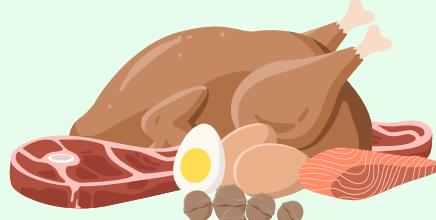
增值小測試



1

根據《進口野味、肉類、家禽及蛋類規例》，攜帶哪些食品入境時必須附有衛生證明書或食環署的書面許可？

- a) 新鮮蔬果
- b) 冰凍甜點
- c) 野味、肉類、家禽及蛋類
- d) 即食食品



2

經巴士德消毒(Pasteurised)的雞蛋用於製作滑蛋或布甸的好處是甚麼？

- a) 增加雞蛋嘅香味
- b) 減少食源性疾病的風險
- c) 提高菜式嘅顏色
- d) 增加蛋嘅黏度



3

下列哪一個描述是正確的？

- a) 雙鞭毛藻產生的貝類毒素可以通過烹煮、冷藏或其他配製食物的程序破壞
- b) 貝類毒素主要集中在貝類海產的內臟
- c) 肉眼可以區分有毒和無毒的貝類海產
- d) 貝類毒素對人體無害



答案:
1. (c)
2. (b)
3. (b)

慎防三文治的食物 安全風險

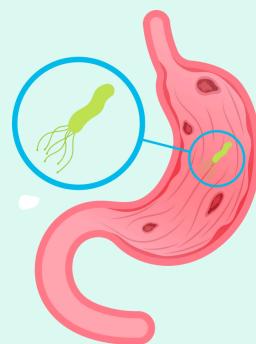


2024年5月，越南發生了多宗懷疑食物中毒個案，與在一家食肆進食名為“bánh mì”的越式三文治有關。對患者進行的抽血化驗顯示患者體內有大腸桿菌，一種常見於牛肉、芝士及水果等新鮮農產品的細菌。媒體報道指室溫偏高也能助長細菌在食物內滋生。

三文治^{註1}屬高風險食物，原因是製作過程中通常需以人手處理，容易增加交叉污染的可能性。三文治也可能含有容易變壞的配料，稍一處理不當，便有可能被細菌污染。業界應在零售店鋪裝設適當及足夠的冷存設備，並貯存或展示三文治在攝氏4度或以下。市民應向持牌食物業處所購買食物，包括三文治。購買或配製三文治後應立即進食或存放在安全溫度。

註1: 有關如何製作安全三文治，歡迎瀏覽以下網頁或掃描旁邊的二維碼下載「三文治-給食物業的食物安全指引」參考。

<https://shorturl.at/XcNmz>



有關此刊物

本刊物的網上版本已上載至食安中心網頁(www.cfs.gov.hk)，歡迎瀏覽網頁或掃描旁邊的二維碼。如有查詢，請致電 2381 6096 與食安中心傳達資源小組聯絡。



參觀傳達資源小組展覽室

食安中心的傳達資源小組展覽室位於港鐵南昌站C出口附近，設有展覽廳、公眾及業界的資料廊，配有視聽設備，以供市民和業界直接了解香港的食品安全資訊，免費入場，歡迎參觀。(有關最新的到訪安排，可瀏覽網頁www.cfs.gov.hk)

地址：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 401 室

查詢電話：2381 6096

電郵地址：rcc@fehd.gov.hk

開放時間：星期一至五：上午 8 時 45 分至下午 1 時；

下午 2 時至 5 時 30 分

星期六、日及公眾假期休息

