



最新一期食物安全電子信息 (21/4/2022)

(1) 給食肆就預防2019冠狀病毒病的食物安全與衛生建議

為減低2019冠狀病毒病在食肆傳播的風險，食肆經營者應保持高水平的清潔及衛生標準。中心建議在減少社交接觸、環境衛生、個人衛生及食物衛生等方面採取適當措施。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_Beat_COVID-19.html

(2) 網購高風險食物時先核實網購食店資料

在網購食物揀選商戶時，特別是選購不經烹煮而食用的蠔、壽司和刺身等高風險食物，應光顧可靠及領有牌照/受限制食物售賣許可證的食物業處所/網商。如有需要，可要求經營者提供其牌照/許可證資料，並在食物環境衛生署(食環署)網頁核實資料。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/A5_leaflet_chi_6_12_2019.pdf

https://www.fehd.gov.hk/tc_chi/licensing/list_licensed_premises.html

(3) 如何安全地提供「兩餸飯」

價格相宜的港式「兩餸飯」越來越受歡迎，顧客可以從十多款以上的熱菜餚中隨意選擇兩款餸菜組合，並配以大量白飯。食物業在展示這些預先煮熟的菜式時，必須保持食物安全不受污染並置於適當溫度，是至關重要的。

有關安全地預先烹製食物的建議，請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_188_02.html

(4) 安全烹製牛肉漢堡業界指引

過去數年，「美食風格」的漢堡包餐廳在本港興起。有些餐廳供應生或半生熟的

漢堡肉餅，認為在味道及口感上與全熟的截然不同。不過，他們未必知道，未經煮熟的漢堡肉餅可構成食物中毒風險。

本指引是為烹製和售賣牛肉漢堡包的食物業界(包括外賣店或透過流動應用程式接受訂餐的食肆)而編製，目的在於協助食物業處所在配製食物的過程中採取適當的食物安全措施，以烹製和售賣可供安全食用的牛肉漢堡包。

指引詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fst/files/Beef_c.pdf

(5) 肉類中的二氧化硫

肉類顏色是消費者用以衡量肉類品質的重要觀感指標。已切開的褐紅色肉類會被視為不新鮮，不宜食用。為讓展示的肉類顏色誘人，有個別商戶在肉類中非法添加二氧化硫，以抑制氧化過程，令肉類即使長時間暴露於空氣中，也可保持消費者喜愛的紫紅色或鮮紅色的新鮮顏色。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_17_01.html

(6) 食安中心傳達資源小組於4月21日(星期四)重新開放

食物環境衛生署(食環署)宣布，因應疫情的最新發展，食環署轄下的衛生教育展覽及資料中心，以及食物安全中心傳達資源小組於四月二十一日重新開放。

為減低病毒傳播的風險，食環署會繼續在上述重開的場地採取特別措施，包括所有進入場地的人士必須接受體溫檢測及佩戴自備的口罩；暫停使用場地內的互動式展品，以及加強清潔消毒措施等。有關場地的外展活動亦仍然暫停。此外，市民進入有關場地前亦必須利用手機掃描「安心出行」二維碼。

食環署亦提醒場地使用人士必須遵守《預防及控制疾病(禁止羣組聚集)規例》(第599G章)下有關羣組聚集的規定，以及「疫苗通行證」下行政指令的疫苗接種要求。

有關衛生教育展覽及資料中心以及食物安全中心傳達資源小組的開放時間，可瀏覽有關連結(www.fehd.gov.hk/tc_chi/research_education/heerc/index.html及 www.cfs.gov.hk/tc_chi/rc/medialib/index.html)。

食物安全中心
21.4.2022