

# 在餐牌上就高風險食物 向消費者作出食用忠告



**本文中心：**在餐牌上就生或未煮熟的食物向消費者作出食用忠告，有助消費者作出知情的選擇。此舉不單可以保障消費者，尤其是高危人士，免受食源性疾病的侵害，亦可提升食肆的盡責形象。

生或未煮熟的食物，例如肉類、家禽、水產及蛋類，由於沒有經過熱處理或熱處理不足，未能消滅當中可致病的微生物，故屬高風險食物。進食受細菌或病毒污染的食物會引起疾病，常見病徵包括嘔吐、腹瀉、腹痛及發燒。至於寄生蟲感染，一些寄生蟲可引致輕度至中度的腸胃症狀。無論感染哪種病原體，高危人士包括孕婦、嬰幼兒、長者及免疫力弱人士，較大機會出現嚴重症狀，甚至會有生命危險。

食物業處所可透過以下方式向消費者作出食用忠告：

- 小冊子
- 海報
- 餐牌
- 座枱卡或其他書面方式



向消費者作出食用忠告的示例：

食用生或未煮熟的食物，可增加患上食源性疾病的風險，  
尤其是孕婦、嬰幼兒、長者和免疫力弱人士。

食肆有責任提供準確及充分的食物資料，以助消費者作出明智的選擇。此舉不單可以保障消費者，尤其是高危人士，免受食源性疾病的侵害，亦可提升食肆的盡責形象。此外，前線員工也可以就高風險食物提醒顧客，例如：你們會否考慮全熟蛋代替半生熟蛋呢？