## 新增網上意見調查

為收集市民對本中心各項設施及服務的意見，本中心備有兩份意見調查問卷，分別就本中心及流動教育中心的參觀設施及安排，以及所舉辦的哃生推廣活動，供參加者表達意見。

為提供更多途徑方便市民提供寶貴意見，本中心網頁於一月底新增網上意見調查，市民可於網上填寫問卷後直接遞交本中心，方便快捷。希望市民參酄本中心，流動教育中心或參與韋生推廣活動後，踴躍發表意見，以協助中心的未來計劃及發展，提升推廣個人㙐生，環境韋生及食物安全訊息的効益。

市民只需登入衞生教育展覽及資料中心網頁：
http：／／www．fehd．gov．hk／tc＿chi／research＿education／heerc／index．html


#  

春，夏季將至，因氣溫及濕度較高，市民在處理食物時，應特別小心，尤其是處理一些細菌容易滋生的高風險食物，更應將食物溫度控制好，減低食物中毒的機會。今期專題為大家介紹何謂＂高風險食物＂及在處理食物的過程中應控制的食物溫度。

## 高風險食物

高風險食物是指一些具備病原體迅速生長所需一切條件的食物，一般高水分或高蛋白質的食物都屬於高風險食物，常見有壽司，剌身，生蠔，貝類海產雪糕，沙律，鮮奶，雞蛋，燒味，三文治等。



## 食物温度控制

要有效地預防細菌滋生，食物須存放在適當的溫度下，切忌把食物放於攝氏4至60度的環境。因在這溫度範圍下，食物容易滋生細菌，例如沙門氏菌，金黃色葡萄球菌，副溶血性弧菌等。而於夏天氣溫較高時，食物更容易在購買，製造，存放以至進食的整個流程中變壞，因此在處理食物的各個過程中，應留意以下有關溫度控制的事項：

## 貯存食物

－容易變壞的食物如牛奶，新鮮肉類，壽司，刺身及海產等應放進雪櫃內貯存；雪櫃的温度應經常保持在攝氏 4度或以下。
－冷藏食物如急凍肉類則應存放在攝氏零下18度或以下的雪檟內。

- 熱存食物如炒飯，湯美等應存放在攝氏60度以上的熱镎內。
- 擺放在室溫少於兩小時的食物，可放入雪櫃貯存待用或在4小時內食用，但如食物已在室溫下擺放超過 2 小時，則不應再放入雪櫃。
－在室溫擺放超過 4 小時的食物應該棄掉，不宜食用。


## 解凍食物

不應將食物存放在室溫下解湅，食物應用以下其中一種方法解凁：

- 將食物放在攝氏0至4度的雪櫃內解凍。
- 將食物放在流動的自來水下解凍。
- 使用微波爐解凍。


## 烹煮或憣熱食物

－食物必須徹底煮熟或翻熱，煮熟的肉類及肉汁不應呈現紅色，湯萲及炆燉類食物要煮沸並維持最少一分鐘，所有食物須確保食物中心溫度達到最少攝氏75度並維持至少 30 秒。
－剩餘的食物只能翻熱一次。

# 週末及週日下午公眾衞生講座 <br> 2013年4月至 7 月份 逢星期六及日下午 3 時 30 至 4 時 15 分在中心地下演講室舉行查詢： 23779275 

| 6／4 星期六 | 預防禽流感 | 1／6 星期六 | 預防流感 |
| :---: | :---: | :---: | :---: |
| 7／4 星期日 | 認識日本腦炎 | 2／6 星期日 | 蚊患調查 |
| 13／4 星期六 | 生化性及化學性食物中毒 | 8／6 星期六 | 病毒性食物中毒 |
| 14／4 星期日 | 防鼠祕笈（家居篇） | $9 / 6$ 星期日 | 如何使用捕鼠器及處理鼠屍 |
| 20／4 星期六 | 營養標鑯與長者 | 15／6 星期六 | 營養標䈅與維持適當體重 |
| 21／4 星期日 | 安排喪禮及火葬事宜 | 16／6 星期日 | 病毒性食物中毒 |
| 27／4 星期六 | 安全食用壽司魚生 | 22／6 星期六 | 安全食用壽司魚生 |
| 28／4 星期日 | 大廈常見的環境衞生問題 | $23 / 6$ 星期日 | 認識反式脂肪 |
| 4／5 星期六 | 預防手足口病 | $29 / 6$ 星期六 | 預防流感 |
| $5 / 5$ 星期日 | 認識登革熱 | $30 / 6$ 星期日 | 蚊患調查 |
| 11／5 星期六 | 細菌性食物中毒 | 6／7 星期六 | 預防禽流感 |
| 12／5 星期日 | 防鼠䎵笈（商場篇） | 7／7 星期日 | 認識日本腦炎 |
| 18／5 星期六 | 營養標笺與兒童及青少年 | 13／7 星期六 | 生化性及化學性食物中毒 |
| 19／5 星期日 | 於海上及紀念花園撒放骨灰 | 14／7 星期日 | 防鼠祕笈（家居篇） |
| 25／5 星期六 | 安全食用沙律 | 20／7 星期六 | 營養標籤與長者 |
| 26／5 星期日 | 食物安全五要點 | 21／7 星期日 | 預防禽流感 |
|  |  | 27／7 星期六 | 安全食用沙律 |
|  |  | 28／7 星期日 | 大廈常見的環境衞生問題 |

## 最工四峏 2013 活動日

每年度的嘉年華活動剛於3月10日完滿結束，活動當日氣氛熱鬧，參加的市民都十分投入活動當中。活動日的問卷調查得以順利進行，實有賴中心各義工熱心參與，中心在此感謝各位義工，希望義工們繼續積極支持本中心舉辦的各項活動。


服務性質：協助本中心推廣食物安全和環境衞生的訊息及舉辦活動

申請資格：年滿十四歲或以上的香港居民（如申請者年齢少於十八歲，必須有家長或監護人同意。）

備註：1．一年內服務超過二十小時者，可獲得本中心義務工作證書。
2．本活動可作香港青年獎擜計劃的金，銀，銅章級服務之考核。


如有興趣成為本中心義工，歡迎登入食環署網址下載申請表格。

