



衛生教育展覽及資料中心通訊

2018年3月
第二十三期

九龍尖沙咀九龍公園S4座 (彌敦道及海防道交界)

查詢電話：2377 9275 網址：www.fehd.gov.hk

開放時間：星期二、三、五及六 上午8時45分至下午6時15分 / 星期日 上午11時至下午9時正 / 星期一、四及公眾假期休息

最新消息

為促進市民注意保持環境清潔，政府推行「清潔香港」運動。多年來清潔香港運動在香港人心目留下深刻印象，宣傳運動深入社會每一角落。清潔運動提高市民對環境衛生的公民意識，大家合力保持香港市容整潔。

為配合宣傳運動，政府曾塑造了「平安小姐」、「清潔小姐」、「垃圾蟲」及「清潔龍」等卡通人物，來加強推廣清潔香港的信息。而「垃圾蟲」這卡通人物一出，迅即成為香港家喻戶曉的角色。中心最近翻新了戶外衛生教育花園的「垃圾蟲」卡通人物模型，希望為參觀人士對這個清潔香港歷史中的重要角色帶來新鮮感，藉以推廣「清潔香港」的信息。大家要先睹為快啊！



專題介紹

網上或外地購買食品的風險

為確保食物安全，市民從網上購買或從外地攜帶高風險食品返港，須要特別留意打算購買食物的特質和潛在的風險。容易變壞的食物及即食食品等較易受微生物污染，因此需要特殊的儲存和運輸條件，市民須確保食品能夠在運輸過程中按食品銷售商或供應商的指示，保存在**安全的溫度**。



哪些是高風險食物？

如果該食物須**保持冷凍 (4℃) 或冷藏 (-18℃)**，並同時在食用前無須烹煮的即食食物，即屬高風險食物，尤其以下食物應特別小心：

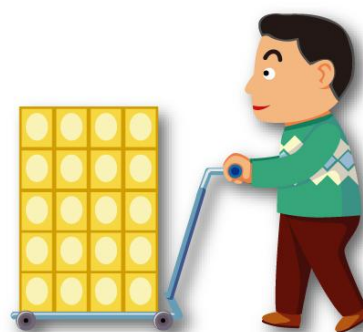
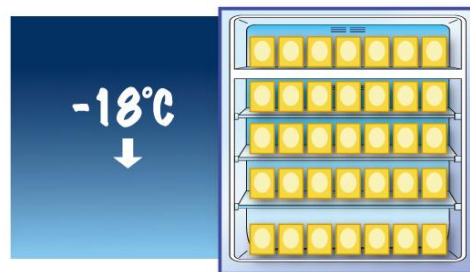
- 1) 生吃的海產：刺身、醃製生蟹或生蝦、生蠔等
- 2) 已煮熟或醃製的肉類、家禽、魚類和海產：如火腿、香腸、煙燻火雞、煙燻三文魚等
- 3) 混合食品：壽司和三文治
- 4) 蛋糕、布甸或含有奶類、忌廉、芝士、慕司、蛋類的甜品



高風險食物不需要烹煮便可立即食用，為細菌提供了生長和繁殖的環境。在合適的溫度（即從4℃到60℃的危險溫度範圍），細菌可以在高風險食品內迅速繁殖，數量每10至20分鐘便增加一倍。當一些致病細菌繁殖至一定的數量，便能引起食物中毒。**溫度控制**對高風險食品尤為重要。

如何保證高風險食品可安全食用？

- 高風險食品必須**免受病原體污染**
- 在整個食品生產／供應鏈貯存在**冷凍溫度在4℃或以下**
- 冷藏溫度在**-18℃或以下**



給業界的建議

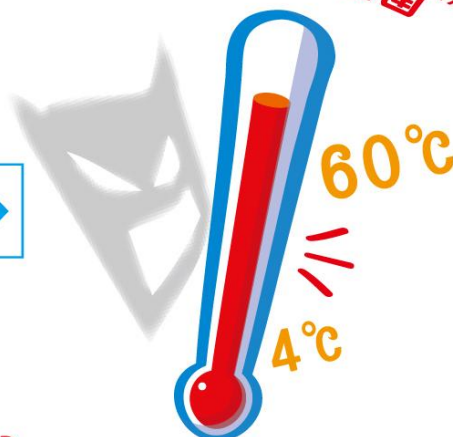
- 進口商應確保其海外供應商有適當的控制措施（如實施食物安全重點控制（HACCP）管理系統），以確保所進口的高風險食物適宜供人食用，並符合法定標準。
- 進口商應確保高風險食品在整個供應鏈均存放於適當的溫度。

給市民的建議

- 購買食物，尤其是高風險食品時應光顧可靠的店鋪。
- 從外地攜帶或訂購高風險食品進入香港時，應將食品存放於**產品指示的溫度範圍**，並檢查及遵守食用期限。
- 棄掉任何已留在危險溫度四個小時或以上的高風險食品。



4至60度“危險溫度範圍”



活動預告

2018年3月—2018年6月份 週末講座

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：2377 9275

3/3 星期六	預防流感	5/5 星期六	防鼠秘笈(商場篇)
4/3 星期日	蚊患調查	6/5 星期日	營養標籤與兒童及青少年
10/3 星期六	病毒性食物中毒	12/5 星期六	綠色殯葬及網上追思
11/3 星期日	如何使用捕鼠器及處理鼠屍	13/5 星期日	安全食用沙律
17/3 星期六	食用植物的天然毒素*	19/5 星期六	食物安全五要點
18/3 星期日	認識反式脂肪	20/5 星期日	預防手足口病
24/3 星期六	氣候變化與食物安全*	26/5 星期六	認識登革熱
25/3 星期日	營養標籤與維持適當體重	27/5 星期日	細菌性食物中毒
1/4 星期日	食用植物的天然毒素*	2/6 星期六	病毒性食物中毒
7/4 星期六	食物中常見的細菌*	3/6 星期日	預防流感
8/4 星期日	預防禽流感	9/6 星期六	營養標籤與維持適當體重
14/4 星期六	蟲鼠出沒注意*▲	10/6 星期日	生命教育(身後事安排)
15/4 星期日	蟲鼠出沒注意*▲	16/6 星期六	安全食用壽司魚生
21/4 星期六	氣候變化與食物安全*	17/6 星期日	認識反式脂肪
22/4 星期日	食物中常見的細菌*	23/6 星期六	如何使用捕鼠器及處理鼠屍
28/4 星期六	安全食用火鍋	24/6 星期日	蚊患調查
29/4 星期日	大廈常見的環境衛生問題	30/6 星期六	安全食用沙律

* 特備講座(香港科學節)

▲ 展覽及講座(香港科學節)下午2:00-3:00 下午3:30-4:30

參觀機場童夢城通識學園

為感謝本中心義工團隊熱誠為市民服務，我們於1月27日與義工們一同參與了合味道杯麵工作坊。在色彩繽紛的工作室內，挑選自己最喜歡的湯底和配料，即場製作最稱心的杯麵。大家享受活動的樂趣之餘，並增加了對食物製作安全的知識，更可將製成品帶回家中，和親人一同分享新鮮暖心、口味獨一無二的杯麵。相信義工們透過此活動，亦增進彼此間的友誼和加強團隊精神！



義工招募

服務性質： 協助本中心推廣食物安全和環境衛生的信息及舉辦活動

申請資格： 年滿十四歲或以上的香港居民(如申請者年齡少於十八歲,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勵計劃的金、銀、銅章級服務之考核。

義工招募

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。



www.fehd.gov.hk/tc_chi/forms/volunteer_scheme.html