



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 / 星期一、四及公眾假期休息

日期	7月	主題
4/7	(星期六)	「蠔」比你睇
5/7	(星期日)	殲滅家居「小強」攻略
11/7	(星期六)	直接滅鼠大作戰
12/7	(星期日)	營養標籤與長者
18/7	(星期六)	辦理身後事須知
19/7	(星期日)	吸血蠓的防治
25/7	(星期六)	預防禽流感
26/7	(星期日)	旅遊人士的食物安全



日期	8月	主題
1/8	(星期六)	認識登革熱
2/8	(星期日)	綠色殯葬中央登記名冊
8/8	(星期六)	驅蚊大法: 如何正確使用昆蟲驅避劑
9/8	(星期日)	認識登革熱
15/8	(星期六)	營養標籤與兒童及青少年
16/8	(星期日)	出招防鼠患 你我一定「德」
22/8	(星期六)	安全享用自助餐
23/8	(星期日)	認識床蟲 唔使慌蟲蟲
29/8	(星期六)	經常潔手 病菌自然走
30/8	(星期日)	旅遊人士的食物安全



免費入場, 不設劃位, 參加者可獲贈精美紀念品乙份。紀念品數量有限, 送完即止。
關於衛生講座及展覽的最新安排, 請瀏覽本中心網頁或致電 2377 9275 查詢。



◀ 了解更多

食物環境衛生署 Facebook 和 Instagram 專頁

以快速和直接地發放重要資訊, 並讓公眾更加了解署方轄下服務。大家可透過以下二維碼瀏覽、關注和分享專頁的資訊。

食環署一直透過社交媒體, 推廣環境衛生、食物和公共衛生信息。現有的「清潔龍阿德」及「食物安全中心」專頁, 將繼續以生動有趣的方式宣傳「清潔香港」及食物安全的資訊。



最新消息

食物環境衛生署轄下的

流動教育中心以全新面貌登場! 經過中心職員多番努力, 流動教育中心以煥然一新的外觀再次出發, 走進社區與大家見面。誠邀您親臨參觀, 感受全新設計帶來的活力和驚喜!

想知道流動教育中心車輛何時到訪你身處的社區? 歡迎瀏覽以下網頁, 掌握最新的出勤時間和地點。

https://www.fehd.gov.hk/tc_chi/research_education/heerc/mec.html



同時, 我們歡迎團體申請預訂, 費用全免。

詳情請致電 2377 9370 / 2377 9317 向本中心職員查詢。

有關申請表格亦可在食環署網頁的公用表格內下載。

最後送上一個小挑戰: 你能數到車輛外觀總共有多少個清潔龍阿德嗎?

答案將會在通訊內頁揭曉, 記得留意!

節目預告

過往數次「活動日」的反應非常熱烈, 深受市民歡迎, 中心亦透過不同渠道收到市民的查詢和支持, 充分感受到大家的熱情。因此, 中心決定再度舉辦「活動日」, 持續推廣良好個人衛生習慣及培養市民保持環境清潔的意識, 讓更多市民透過展板和有獎攤位遊戲, 學習衛生教育知識並獲取豐富紀念品。有關活動的最新安排會適時在中心網頁公佈, 誠邀大家踴躍支持!

活動日



專題介紹

中秋節月餅要點

的食物安全

月餅是中秋節的時令食品。隨着時代變遷，市面上出售的月餅種類五花八門。除了傳統烘製的月餅，還有流心月餅、冰皮月餅和雪糕月餅等，選用的餡料更是包羅萬有。要吃得放心，歡度佳節，大家必須注意食物安全。

冰皮和雪糕月餅無須經過烘焙程序，所以它們的微生物風險會較傳統月餅高。在購買、運送和貯存時，請遵從以下食安小貼士，減低月餅受污染及助長細菌滋生的風險。

此外，由於大部分月餅的糖分和脂肪較高，市民應有節制地進食月餅。慢性病患者在進食月餅前，宜先徵詢營養師的意見。

- 注意售賣店鋪陳列雪櫃的貯存溫度；冰皮要存放在攝氏4度或以下的冷櫃內，而雪糕月餅則應存放在攝氏零下18度或以下的冰櫃；
- 購買月餅時，要確保包裝完好無損，而月餅亦沒有異常的狀況；
- 留意月餅的食用期限，並在限期前進食；



- 購買冰皮月餅或雪糕月餅後，應盡快回家把月餅存放在適當溫度的雪櫃內，並妥善包好，避免交叉污染；
- 切勿將冰皮月餅或雪糕月餅置於室溫，避免細菌在攝氏4度至60度的危險溫度範圍內快速繁殖；



- 冰皮月餅或雪糕月餅在室溫擺放超過兩小時後便應棄掉；
- 享用時應留意月餅的狀況，如發現色澤或味道有異，便不應進食；

- 攜帶冰皮或雪糕月餅到戶外時，應使用旅行冰箱將月餅存放於適當溫度內；待即將進食時，才應從旅行冰箱內取出月餅；及
- 享用月餅前應徹底清潔雙手



(資料來源: 食物安全中心)