食物環境衛生署

衞生教育及展覽通訊

2026年11月
第四十九期

香港灣仔愛群道28號愛群閣二樓　查詢電話：2377 9275　網址：www.fehd.gov.hk

最新消息

衞生教育展覽及資料中心已於2026年10月15日正式關閉。本組別將會繼續走訪全港各區，舉辦多元化的外展活動宣傳衞生教育資訊。而流動教育中心亦會如常走進社區與大家見面，敬請留意最新資訊。



節目預告

過往不論中心的「活動日」和外展「活動日」都深受歡迎，市民踴躍參加，身體力行展現對清潔龍阿德的支持及愛戴。阿德見證大家落力參與，透過展板及攤位遊戲，學習衞生教育知識並獲取豐富的紀念品，寓教於樂。阿德深深感受到大家對清潔香港的熱切期望和支持，將會繼續舉辦外展「活動日」，讓更多市民可以接觸到這極具意義的主題活動。有關活動的最新安排會適時在網頁公佈。誠邀大家踴躍支持！



活動預告

想知道流動教育中心車輛何時到訪你附近？歡迎瀏覽以下網頁，掌握最新的出勤時間與地點資訊。

https://www.fehd.gov.hk/tc_chi/research_education/heeu/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 向本組別職員查詢。
有關申請表格亦可在食環署網頁的公用表格內下載。



食物環境衞生署已推出部門 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，推廣環境衞生、食物和公共衞生信息。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」及食物安全資訊。



清潔龍阿德

食物安全中心

專題介紹

盆菜食物安全



盆菜內有眾多不同種類的食物，所需的準備和烹調程序通常比較繁複。市民購買盆菜時，應向信譽良好的持牌食物供應商訂購；若要自製盆菜，應注意個人及食物衛生，防止交叉污染。



1 購買盆菜

- 向信譽良好的持牌供應商訂購；
- 盆菜應貯存在安全溫度，即熱的保持在攝氏60度以上，冷凍的保持在攝氏4度以下，以防止細菌滋生；
- 了解盆菜食用前需否翻熱、如何翻熱、翻熱的時間及可否用盛載盆菜的容器直接翻熱等；
- 向供應商說明提取時間，在食用前半小時至一小時提取盆菜最為適合；
- 提取盆菜後應立即回家，並在抵步後將盆菜盡快加熱，避免盆菜存放於室溫下過久；
- 避免盆菜存放在攝氏4至60度的危險溫度範圍內過久。



2 自製盆菜

- 向信譽良好的零售商選購材料；
- 預先計劃工作程序，例如盆菜的烹調所需要的時間、使用何種材料等，避免過早烹煮；
- 利用微波爐、雪櫃的冷凍格或流動的自來水解凍冷藏食物；
- 高風險食物如白切雞或海鮮（如鮮蠔）等應徹底煮熟；
- 生熟食物應分開存放及蓋好，防止交叉污染；
- 材料在煮熟後如須貯存，應熱存於攝氏60度以上，或在盡快冷卻後存放在攝氏4度或以下；
- 製作盆菜要使用大量食物及烹煮用具，有條理的工作程序有助防止交叉污染；
- 事先徹底洗淨及消毒砧板、刀、盛載器皿及其他煮食用具等。





3 進食盆菜

- 提取、烹煮或翻熱盆菜後應盡快進食，不可存放於室溫下超過兩小時；
- 盆菜體積較大，需要翻熱較長時間才能熱透；
- 在食肆進食盆菜，應注意食物上桌的溫度；如有懷疑，應停止進食及知會食肆負責人；
- 進食時應使用公筷和公羹，並盡量把盆菜一次過吃完。



（資料來源: 食物安全中心）