



香港特別行政區政府 食物環境衞生署 食物安全中心











風險傳達

目標

以清晰易明的用語,適時向有關人士 世界 提供有用和準確的相關資訊





與持分者的溝通

- ◆ 與持分者建立夥伴關係
- ◆ 高透明度
- →適時
- → 親善有禮
- ◆ 參考持分者的意見
- ◆ 循不同渠道溝通
- 互動







與市民的溝通





多種溝通渠道

- ◆ 新聞發佈會
- ◆ 公眾/業界講座
- ◆ 諮詢論壇
- ◆ 電視/電台節目/廣告
- ◆ 報章專欄
- ◆ 網站
- ◆ 電子通訊
- ◆ 社交媒體











適時資訊傳送



┏━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━━	r	┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏┏	┌
【 2006年8月投入服務	▼	2012年8月17日	2020年4月投入服務
對象: 食物業人士和公眾	▼ ■ 對象:食物業人士 ■	「 」 對象: 公眾 L	對象:食物業人士 (餐飲業會及食肆)
□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	食物事故及對業界的建議	I I 內容: I 接收香港特區政府發出的通 I 知訊息 I (食物警報)	 內容: 涉事個案懷疑肇因及對業界 的建議
	 途徑: 電郵、傳真、短訊 	【 ┃ 途徑: 流動應用程式 	途徑: 電郵、傳真、 WhatsApp









食物安全電子信息

定期發布最新的食物安全資訊



可登記透過電郵獲取有關食物安全電子信息服務,包括食物警報、期刊目錄、活動資料及中心網頁內剛公布或更新的其他資訊等

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/rc/alert_system/fa_enews.html ;

食物安全電子信息 E-NEWS

致食物安全電子資訊訂閱者:

以下資訊已上載到食物安全中心(中心)網站:

(1) 食物安全中心官方 WhatsApp 類道

食物安全中心官方 WhatsApp 頻道現已正式啟用。立即追蹤我們,全天候接收及分享最新而可靠的食安資訊。

詳情請參閱以下網頁:

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsapp_channel/

(2) 食安中心公布肉類添加二氧化硫專項食品調查結果

中心公布肉類添加二氧化硫專項食品調查結果,在五百五十個肉類樣本中,除早前已公布的五個鮮肉樣本驗出不可在新鮮肉類中使用的防腐劑二氧化硫外,其餘樣本全部通過檢測,整體合格率為百分之九十九,

詳情請參閱以下網頁:

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20240214_10848.html

(3) 「家家食安心: 認識食物安全五要點-居家食物安全建議」公眾講座及工作坊 2024

本年三月至十月期間舉辦二零二四年度「家家食安心:認識食物安全五要點 - 居家食物安全建議」公眾講座及工作坊,這個活動主要是向公眾人士宣傳如何在日常運用「食物安全五要點」,大多數食源性疾病是可以預防的。

· 關議措施參閱以下網頁:

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act Public Talk and Workshop_2024.html





快速警報系統 🖤

*

透過這個系統,快速警報信息 會經電郵或傳真系統大量發送

接收者如提供手提電話號碼,亦可透過短訊服務接收提示信息



業界可及早採取適當行動,例如停售/回收問題食品,以減低對市民健康造成的影響













食物安全中心網頁



















消費者資訊專頁:「家家食安心」



提供食安最新資訊及其他食 品安全須知,協助市民有效 確保食物安全

www.cfs.gov.hk/safefood



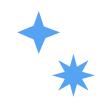








消費者資訊專頁:「家家食安心」



分為四個部分

- ◆ 在家食安心 在家處理食物時須認識基本「食物安全五 要點」的概念
- ◆ **高危人士** 給一旦感染食源性病原體而較大機會出現 嚴重症狀的高危人士傳達食物安全信息
- ◆ **食物中毒** 介紹食物中毒及其致病因素
- ◆ 其他食安主題 食物過敏、食物標籤、時令食品、丙烯醯 胺、減少食物浪費等等



精明選擇 選擇安全的原材料



保持清潔 保持雙手及用具清潔



生熟分開分開生熟食物



煮熟食物 徹底煮熟食物



安全温度 把食物存放於安全溫度







定期刋物







* 200-2 + NAME - DECEMBER

- * ********** * **********
- + Shiffel Newtre

TORRO -TENNISHOUSES:

SA ALBERT TAXABLE PARTY. REPORT TO STATE OF THE PARTY OF

WARRY BUT SHIPPING

Heristo Dr. Hero N.S. Securities of the State of

DECEMBER 1107

BETTERREEDE SKERERENE What is Shelllish Paisoning? 銀行・人様の本作の公司を担合の目標を開発して、2011年

为证明中等的证据与图图公 按 · 被 · 然后们来收敛 THE PROPERTY AND A TWO

報知の公共の公共の事業を利し

第十二日日の大田田

U BANGSTONA - PROPERTURE 行列数台内の原金行列数円回来またない

STRENGER-7.855日第中華一身下前四日期東京刊和-7州 **也可能要定位—经生状态四级在内的电话标准**

с местоле - динстивности 组性风味等紧贴一起包括阳景中耳槽紧张的形

station trace (NSS), a group of lipidestille polyeties trace socieding benedicts (EES). N 大田江田耕三章 - 新巴拉木田江湖西路和田湖

I is not dear who come place conduct from hours. These

term on seconds a metallities will an explicitable or temper. They are postably used by the olgon as a very to compare for space, fight problem or as a defenie against the avery next of In personal, shallfult having one hear stable, advantum

Shallfish Paisoning

書物完全中心風味評価額 Separad by Dr. Alter Line. Scientific Offices, 科学生长台温基性工程台 Biol Assument Section, Cante for Food Select

orticle will piece o titral introduction on shallfalt accounts.

Shriking sections of missioning?

Shriking postering is counted by a giving of bons, touses as shellful traves, produced by continuous states of signs, Wine shifts and may producing eights. Not holist ordinate the signs of the shrike states of the shrike shriking and the shriking themselves, Konneysker of whether fare from invalidation producing and shriking becomes produced mission for the shriking the shriking and shr

Noisy shellow towns have been described unased the secret. But cause these repair of tellists passering from required abilities passering on the international lattice. (If Paralyte shellow passering (PSF) — remaind by prompte of the passering (PSF) — remaind by prompte shellow passering (PSF) — remaind by prompte shellow passering (PSF) — remaind by prompte shellow passering (PSF).

(ii) Darkotte skalitik passenning (20%) — marillig dien beste skalitik texika (20%), which are is gassy of hydrochible polyether texik including obsolut add (20%).

(A) Principles shalled principle (EEF) - recent by more

(iv) Anvenz shellah provincy (ASF) - cased by anvest shellah color (ASE), including the vice-soluble an io-acid domeir cost (DM).

Different groups of whelligh turns display a wide samp of diserting disperts, which can be broady classified into omics such (DM), affecteds (STN) and polylastics (DA, 40% and AZA)

totales and not statinged by cooling, thereing or other land preparation procedures. Such distillation and be distriguished have recorded as thereby

食物安全焦點









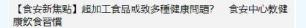


- ◆ 網上出版月刊
- ◆ 第一期於二零零六年八月出版
- ◆ 出版目的
 - ✓ 喚起市民關注近日發生的食物安全事件和中心就有關事件採取的行動
 - ✓ 就各類食物危害及其對公眾健康的影響提供專業而又淺白易明的資訊
 - ✓ 加強與食物業和市民的溝通,從而提 升食物安全





食安新焦點





短加工食品是需要兩議的話題。本文時間述此名詞的田來、聯合國經會及票業組織(經票組織)如何在出版物中應 用此名詞,以及市民感如何因應有關資訊建立確應飲食習慣。

超加工食品是什麼?

「超加工金融」一個東京用巴西監接在了基礎的人具在2000年度與同一份基於可以發表,也們推出的VA分類。 即一個個線會與加工性更夠会員の領的的領方法,皆在對食品加工及再對極重的影響加限發展,因為營養者認為 不足以及時度品加工對極緊的聯繫。現時,極重地域的可能的是最分為四減。

第一項: 未加工或最低加工会品、连丝会品通效天然狀態或經過最低限度加工,例如製乾、冷藏和真空包裝等。示例包括新鲜水果、冷藏蔬菜及奶粉。

第二類: 京赶收分加工食品,值些食品是在家中或餐馆的酿房艺清明使用的配料。在室件、精洁和研磨等透理中重 生、于例包括槽加速、罐及缸。

【食安新焦點】台北餐廳食物中毒致2人死亡 食安中心教米酵 菌酸中毒預防方法





2024年3月底,台灣衛生當局運転一宗在台北一家餐施發生的食物中毒事故,導取34人食物中毒,兩人死亡。33人 的國馬樓本俄出對米群國聯看家星塘住反應,婦眼、一名唐師的予俄出對聯書家星塘住反應,顯示框球名唐師處理 認的食物可能受到钙染。懷疑涉事的食品包括何粉和穩棒。在本文中,我們將加深對連攜歌命毒素的認識,並了解 減低風險的方法。

米硅蕨酸县什麽?

米蘇茵酸是一種耐熱毒素,由極毒伯克氏菌產生,這種細菌在土壤及植物中無處不在,適合細菌生長的温度能重是 擴展30至37度,適合產生毒素的温度能重則是擴展22至30度。最初通報的米蘇茵酸中毒個案是因食用發酵要米和 以剩子為原料的食物而發生的。部分超防酸、特別是剩子和要米內的超防壓制促進細菌生長和產生販毒素。

主要受數毒素影響的器官有肝臟、腦部及腎臟,引發的症狀包括身體乏力、紅囊、陰緩、腫瘍和嘔吐。發病的潜伏 期由30分維至20小時不等,數置者可能在症狀出現後1至20小時內死亡。根據內地進行的監測數據回顧,以往中毒 個案的傳發死亡率高達百分之六十。









公眾教育材料







海報





ets.gov.nk

食物安全中心社交專頁

民物女主十心性义等只



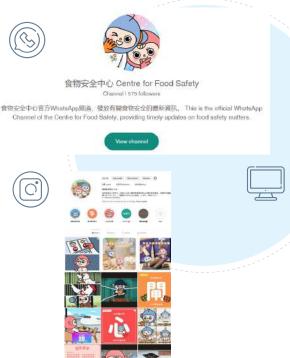




CELLO

酒精提手液提手啦

查查所有相片





食物安全中心WhatsApp頻道



2024年3月推出WhatsApp頻道 ⑤

提供另一個社群媒體平台,讓市民掌握中心的最新食物安全消息









社交資訊











節日限定



食安偵探社





中心資訊深受媒體及市民關注 🖈 🛈







即時新聞

主真 , 即時新聞 , 本地

食安中心:無科學證據食赚能有效預防輻射對身體損害



對於有流言指令「磷鹽」可以抗輻射,本港會物安全中心表示。提時並無科學路據顯示 進食鹽,能夠有效預防輻射對身體造成的損害。多個研究指出,進食過多鹽會增加患上 高加壓及心血管疾病的風險。

食安中心在社交平台表示,碘鞣的碘含量低,每日至少要食大約2.5至5公斤,先相當於 一种磁片的劑量。相反,總量攝入磁及納舍命書標度,而磁片不是輻射「解表劑」,不 能夠阻止身體吸收磷以外的放射性物質。

中心指出,一旦發生核事故,可能會釋出放射性碘。對於受到放射性碘照射的人,例如 核電廠的工作人員及救援人員,在暴露於放射性碘的或暴露後的好短時間內,服用碘片 可以減少甲狀腺吸收放射性的碘。不過,碘片必須在緊急情況及經過公共衛生專家或者 國生指導下才可服用。胡乳服用硅片或去汤量摄入硅金合金健康,包括摄影用账院正常 【食物安全】網傳「碘鹽」可抗輻射市民盲搶鹽 食安中心澄

清:無科學證據

SERBISTO 2023/08/25 14:51 Margini 2023/00/20 18:54





▲ 内地及港澳不少民間開始廣始食物。(深致速揚)

日本政府(24日)昨日超時福糧後的福島核電站廢水排入大海。引起不少人對輻射污染海洋的關注。近日網上更流 他會用「模型」可以抗語財、今內地及潰瘍不少民眾開始應給含碘的會理。







中心資訊深受媒體及市民關注









元朗大停電雪橫食物怎處理? 食安中心提醒:不要打開雪櫃門!

Digital Tech + © 2022 #06 F122 E

分享ペ

食安中心提閱:洪水或含致褐微生物 易拉盖、蜕腭等非防水包装 > 2023年9月8日星期五

食安中心提醒:洪水或含致病微生物 易拉蓋、塑膠等非防水包裝食物被浸須 棄 (14:30)

本港昨晚起持續暴雨,低窪地區村屋或會水浸令家中食物被洪水淹浸,應如何處理?食安中心 提醒,洪水或帶有致病微牛物及污染物,所有非預先包裝、欠缺防水包裝的食物,經洪水浸過 都不可食用,包括易拉蓋、軟木塞、自製瓶裝、紙、塑膠和布包裝食物等。至於有防水包裝如 雙縫蓋金屬罐和殺菌軟袋等食物,則須處理禍才可食用。另外,水浸後必須清潔和消毒所有受 影響的用具及廚房設備才可處理食物,並棄掉曾接觸洪水的木製品,如木砧板。

A+ A P = =











昨日(6月21)晚上7時半,因元朝中電電纜起火,導致元朝及天水園出現了大規模 △)立即在FB出文提醒大家、停室時不要打架單櫃門。另外有2個提示需要在停室一刻做!





CFS TEAM 食安小隊







兩人對食物安全的熱忱令他 們時刻堅守崗位,於最快速 的時間向大眾講解食物安全 知識,未來將繼續攜手合作 把市民的健康放於首位



食安仔









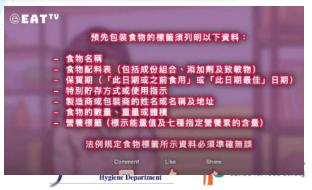


食物安全節目頻道 Eat TV「食電視」是一個超短片網上宣傳活動,以風趣貼地的港式電視節目風格,探討一些值大家留意的食安危機

一些短片提供不同語言的字幕,觀看時,可點擊CC開啟字幕或點擊 設置選擇所需字幕語言







Eat TV「食電視」











个 食安電影頻道」 ②











食物安全日2023 主題短片





食物安全日2023

「戀·食物·語:食物安全有程序五大要點要跟隨」

提高公眾對食物安全五要點的認識

食物安全日2024

「食在江湖:掌握安全溫度 方為煮食之道」

提高公眾對安全溫度的認識









食物安全日

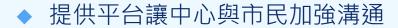


一年一度的重頭節目,每年均設不同主題





消費者聯繫小組





◆ 瞭解市民對食物安全的知識、觀念和風險認知



◆ 制訂適切的風險傳達資訊,回應市民的需要



◆ 定期活動及通訊











www.cfs.gov.hk/clg









(02)

與食物業界的溝通









為業界設立一個方便快捷的 一站式專用網頁,提供培訓 資源及食安提示,協助食物 業經營者有效確保食物安全, 保障消費者健康

www.cfs.gov.hk/safekitchen



中華人民共和國香港特別行政區政府

The Government of the Hong Kong Special Administrative Region of the People's Republic of China









+

- ◆ 向食物處理人員講解一些工作須知, 以推廣和應用「良好衞生規範」
- ◆ 指南分為四部分,主題包括:
 - 食物危害與食源性疾病
 - ② 個人衞生
 - ③ 安全處理食物
 - ④ 食物業處所的衞生





食物業界資訊專頁:「安樂查飯」



防止交叉污染

本文中心:交叉污染是負物中毒的主要原因。涉及致病菌從一個表面轉移到另一個表面。對於不經熟是理的生規即負責 物如沙拉或冷盤來說,尤其構成風險。為防止負納交叉污染,負物處理人員應採取避首和衛生的處理做法。

交叉污染器主是会的中毒最常见的原因之一。当主会接触到数含或即含含物。用异或含物接触面持,可堪数交叉污染。用指 同的工具选择生食和新含素和含含物还含模成叉叉污染。姜手如果在选择主食换没有激品降洗,同精合溶脂致病菌,為助止 交叉污染。接触分解生物含物容与基等。

- 工作檀必須用熟水及清潔園清洗,確保沒有受到污染,方可蘭鄉盧理食物。
- 使用獨立的責物預備區來分別處理生食、熟食、即食食物及商風險貴物、(例如即食生類與刺身)、不可經自更改區域用 途、如霜在同一區域處理生食、熟食及即食食品、每次使用後須徹底傳載消毒。
- 不可在地板上。座南或排水渠旁等非食物預備區以外的地方配服食物或飲料。





食安Guide影片



【食安Guide】第三集:安全處理食物



回河野者作出食用忠告 可列印版本 本文中心:在發酵上或生成未成熟的食物的消費者



本文中心:在餐牌上就生成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。此學不事可以所經消費者,尤其是高危人士,免受食源性疾病的侵害,亦可提升食缺的 去事必免。

生或未煮熟的食物、例如肉類、家禽、水產及蛋類、由於沒有經過熟處理或熟處理不足、未能 清液當中可致弱的微生物、故屬而與食物、血食受烟區或帶毒污染的食物會引起疾病。常見 病液包括碾吐、腹瀉、腹痛及發燒。至於含生蟲酸染、一些寄生蟲可引致輕度至中度的腸胃症 狀。無論痰染哪種病原應、高色人士也括孕婦、嬰幼兒、長者及免疫力弱人士、較大機會出現 嚴重症狀、甚至會有生命症驗。

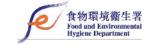
食物業處所可需與以下方式向消費者作用食用史告:

在餐牌上就高風險食物

- 小冊子
- 油報
- 餐店
- 座枱卡或其他書面方式。



向演費者作出食用忠告的示例:





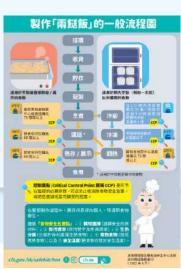








食物安全重點控制系統





食物安全計劃

- ✓ 以食物安全重點控制為基礎
- ✓ 為適合本地中小型 食物業界而訂制
- ✓ 並非以產品為本, 通用的預防性監控 方法





業界諮詢論壇

食物安全研討會 *



◆ 約每三個月舉行一次 №



◆ 就各項食物安全事宜交換意見,討 論有關食物安全管制措施的課題和 業界對各項風險傳達活動的意見



◆ 會議議程及講稿均適時上載於網頁







就本港當前的重要食物安全議 題交換資訊和意見









謝謝!

https://www.cfs.gov.hk















