

## 有關成員對街頭小食的問卷調查結果

街頭小食是指在本地上市場上常見的食物。這些食物種類繁多，包括以小串或小包形式出售的食物。常見類別及例子包括滷味(如豬大腸及章魚)、油炸食品(如魷魚及青椒)、燒烤食品(如雞翼及香腸)、再加熱食品(如魚丸及燒賣)及烘焙食品(如雞蛋仔和格仔餅)。食物安全中心(中心)於4月至5月進行了網上問卷調查，以了解消費者對街頭小食的食物安全認知，以及在選購和進食街頭小食時的取態和習慣，並邀請了各小組成員參與。



調查結果發現，大部份受訪者具備良好的街頭小食食物安全知識，而且亦了解食物安全五要點，包括光顧持牌和衛生的食物場所。此外，不少受訪者都理解到某些種類的街頭小食可能較易會受到個別病原體污染，例如含有蛋類食材的食物較易含有沙門氏菌，而滷味則較易受蠟樣芽孢桿菌及產氣莢膜桿菌污染。

雖然他們對安全溫度有基本的了解，但部分人忽略了一些食物安全概念，例如2小時/4小時規則。



至於選購街頭小食時的取態方面，約一半受訪者對購買街頭小食缺乏信心。大多數受訪者對不衛生的食物準備及製作過程表示擔憂，並認為對街頭小食抽取樣本並進行化驗，以及加強對街頭小食店不法行為的執法力度有助提高食物安全。

大多數受訪者在選購街頭小食時，都會關注街頭小食店的環境衛生，他們亦會對留意食物處理人員的個人衛生。此外，不少受訪者也曾見過街頭小食店的一些影響食物安全的狀況，例如食材儲存不當、食物處理人員個人衛生欠佳、街頭小食店出現害蟲或老鼠出沒以及製作食物所用的工具或設備不清潔等。

中心在此衷心感謝各位抽空參與和提供寶貴的意見。中心會參考是次網上問卷調查的結果，以制定日後食安推廣以及風險傳達工作。

## 「食物安全日2024」 - 食在江湖：掌握安全溫度，方為煮食之道！

食源性疾病（又稱食物中毒）在世界各地對健康和經濟帶來重大影響。許多食源性疾病個案是由於在食肆或家中預備或處理食物時，疏忽了食物安全而引起的。2023年食物中毒爆發病例的個案回顧報告顯示，食物儲存溫度不當是最常見的食物中毒因素之一。食物放置在攝氏4度至60度之間的「危險溫度範圍」，可導致細菌迅速繁殖至危險水平及可能引致食物中毒。

對食物安全有深入認識的食物處理人員，包括那些在家預備食物的人士，能夠顯著降低發生食源性疾病的風險，促進公共健康。食安中心參考世界衛生組織的建議，推廣符合本地情況的食物安全五要點，包括：

- 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
- 徹底煮熟：徹底煮熟食物
- 安全溫度：把食物存放於安全溫度

為響應世界食品安全日，中心藉此機會向食物業界及市民推廣安全溫度對保障食物安全的重要性，並提高公眾和飲食業界對食物安全五要點的認識，將其作為保障食物安全的最佳措施，預防食源性疾病。



## 第八屆「消費者聯繫小組」招募成員

感謝你參與中心的「消費者聯繫小組」。保障食物安全有賴各方的踴躍參與，我們現誠意邀請各位身邊的親友一同參與「消費者聯繫小組」。請填妥並交回隨信所附報名表格。報名表格亦可於中心網頁下載：

[http://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/committee/committee\\_clg\\_recruitment.html](http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/committee/committee_clg_recruitment.html)

如欲查詢，請致電2381 6275與歐陽先生聯絡。填妥之報名表格請以傳真（2893 3547）、電郵（[clg@fehd.gov.hk](mailto:clg@fehd.gov.hk)）或郵寄（九龍欽州街西87號食物環境衛生署南昌辦事處暨車房4樓「消費者聯繫小組」）交回。

