



編者的話

經過近年的食品安全事故，例如：食油污染、快餐店食材問題事故等，令食物安全一直受到香港市民關注，一間符合食品安全要求的食肆、製造商等相關機構，必需負起保障食品安全的責任，加強監控食品處理，為增加市民對機構及企業的信心，能夠申請國際食品安全認證，如HACCP、ISO22000等，對機構及企業食品安全誠信，會有一定幫助；除誠信外，專業能力同等重要，機構需要提供適當的培訓機會給業內人士，加強了解食物安全的守則和要求，提升員工專業水平及機構整體的效能。

餐飲業在本港發展蓬勃，需要優質的管理人才為消費者提供優質的產品和服務。香港食品衛生管理人員協會成立的目的，就是為了提供一個平台，凝聚優秀的食品從業員，並透過舉辦活動、研討會及培訓課程，提供交流及發展機會。



HONG KONG FOOD HYGIENE
ADMINISTRATORS ASSOCIATION
香港食品衛生管理人員協會

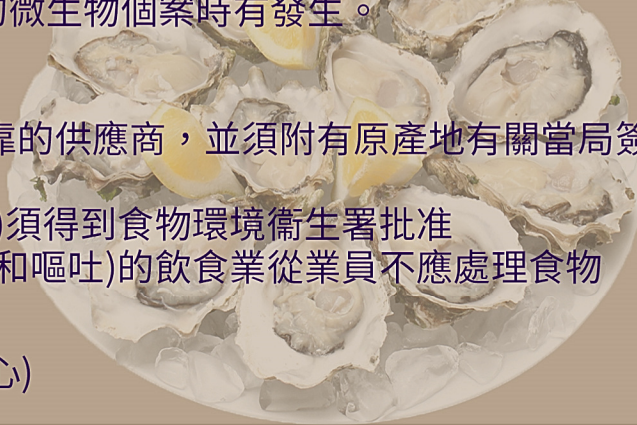
食物安全警報 - 蠔與介貝類海產

夏日炎炎，不少香港市民都喜愛食介貝類海產，如：蠔、青口等，但因介貝類海產屬濾食動物，需透過濾除海水的方法吸取食物，如在受污染的水中生活，會積聚了細菌和病毒。例如：市民感染諾如病毒或其他致病的微生物個案時有發生。

給業界的意見：

1. 介貝類海產應購自可靠的供應商，並須附有原產地有關當局簽發的衛生證書
2. 售賣生吃海鮮(包括蠔)須得到食物環境衛生署批准
3. 有腸胃炎癥狀(如腹瀉和嘔吐)的飲食業從業員不應處理食物

(資料來源：食物安全中心)

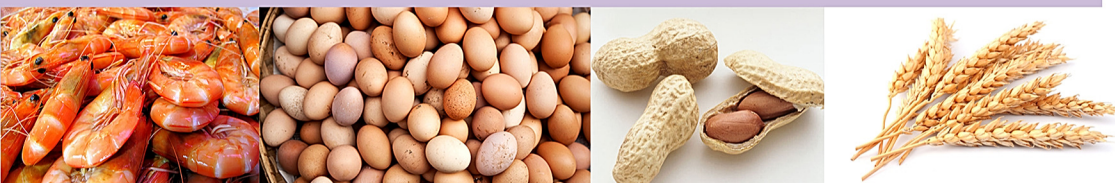


食品資訊 - 食物致敏物

食物致敏物可能令食物過敏症人士出現嘔吐、腹瀉、哮喘、濕疹等敏感反應，嚴重的甚至可引起過敏性休克，因此食物過敏症人士最擔心是誤食致敏物。

在英國每年因食物致敏而送院的個案平均有4500宗，而死亡個案則有10宗。為保障消費者歐盟從2014年12月起實施新規定 - 除要求預先包裝食品須標示14種指明的致敏物外；餐廳和外賣店還須為顧客提供含致敏物的資訊。

由此可見國際對食物致敏議題愈來愈關注，香港為國際大都會，食品業界更應緊貼國際要求，了解食物致敏的原因和症狀，以及探討如何減低因食物過敏而發生意外。



香港食品衛生管理人員協會

通訊

非賣品二零一五年六月份

本會活動回顧



2014/2016年度執行職銜委員合照

2014/2016年度香港食品衛生管理人員協會執行職銜委員

2012/2014年度執行職銜委員兩年任期已屆滿，2014/2016新一屆的職銜委員成員在2015年1月13日執行委員會會議中選出，下任執行委員會成員共有12位。有關2014/16執行委員會就職儀式，將於本會週年大會中舉行(週年大會擬於2015年10月舉行)，詳情將另函通知。

2014/2016年度執行職銜委員名單：

- 主席：劉耀輝先生 (香港食品業總會代表)
- 副主席：孔慶輝先生 (食品業)
- 副主席：曾贊安博士 (食品業)
- 秘書：文嘉敏小姐 (食品業)
- 財政：梁金塘先生 (食品業)

香港物流及供應鏈管理應用技術研發中心開幕典禮及展覽

香港物流及供應鏈管理應用技術研發中心於2015年4月舉辦第三屆的LSCM展覽，以互動形式展示LSCM的科技，增加大眾對物流和供應鏈管理科技的認識。是次展覽主要展示有需要人士及長者生活的輔助工具，協助他們解決日常生活的難題，使他們的生活更便捷。

香港食品衛生管理人員協會有幸被大會邀集為出席嘉賓，認識最新物流和供應鏈管理科技。



本會副主席孔慶輝先生
受LSCM研發中心邀請為出席喜嘉賓



香港物流及供應鏈管理
應用技術研發中心(LSCM)開幕典禮



黃大仙繽紛美食墟

香港食品衛生管理人員協會－「優質健康食品中心」參加於2015年四月由香港食品業總會主辦、黃大仙區議會及黃大仙民政事務處支持舉辦的「黃大仙繽紛美食墟」，目的是充實和推廣本會活動及提供商貿機會給予本會會員。是次本會在美食墟擺放展攤十分成功，顧客反應熱烈，也增加對本會認識。

由於市民對健康生活要求愈來愈高，因此本會是次以「薑」作為主題，售賣有關薑的健康食品，如：薑粉、薑飲等，並配合優質健康食品中心的宗旨銷售優質和健康食品，讓顧客可享受具健康及高品質食物。本會會員更可獲多張優惠卷，以實惠價錢購買本會展攤的食品。



黃大仙繽紛美食墟眾嘉賓合照

香港食品業總會會長陳建年（第一行左五）、中聯辦九龍工作部副部長盧寧（第一行右五）、黃大仙區議會主席李德康（第一行右四）、黃大仙民政事務處專員蔡馬安琪（第一行左四）等主持開幕儀式。



優質健康食品中心剪綵合照

左起：香港食品衛生管理人員協會副主席暨中心總經理孔慶輝先生、香港專業教育學院應用科學系高級講師及註冊中醫師關德祺博士、香港專業教育學院應用科學系高級講師方麗影博士及香港食品衛生管理人員協會主席劉耀輝先生



嘉賓在優質健康食品中心展位暢飲奔達堡薑飲

Mr. Haiyi Wu（武海毅先生）澳洲中央昆士蘭大學（奔達堡）國際合作項目高級官員、奔達堡高級發展官員支持本會的项目推廣及發展與香港食品業總會會長陳建年先生及香港食品衛生管理人員協會主席劉耀輝先生合照



優質健康食品中心於展期中售賣澳洲、台灣及香港多個不同種類健康食品-銷售過程反應熱烈

未來計劃

香港食品衛生管理人員協會將會發展網上購物平台，銷售各種健康優質食品，本會會員都可以以實惠價錢購買產品，計劃亦將會推廣至社區、學校、機構等。最新消息會稍後公布。

認識食物致敏原課程

全球各地食物過敏症事件時有發生，食品製造商及供應商應承擔一定責任。歐盟更在2014年頒布食物標籤法新例，規管歐盟地區食肆要把所有含致敏食材菜式標示出來，讓顧客避免食物敏感以致發生意外，可見食物致敏將會成為食品機構的重要議題之一。

本課程著重於探討食物過敏的原因和症狀，以及如何減低因食物過敏而發生意外，儘量避免飲食界在這方面承擔風險。

課程內容是參考英國環境衛生協會(Chartered Institute of Environmental Health, CIEH)的「第二級食物致敏原證書(Level 2 Award in Food Allergen Awareness)」，經香港食品衛生管理人員協會修訂，並以粵語授課。

培訓課程一覽

1. CIEH第二級飲食食物安全證書課程(課時:8小時)
2. CIEH第二級營養及健康飲食證書課程(課時:8小時)
3. 食品衛生經理課程(課時:16小時)
4. CIEH第三級中級食品衛生課程(課時:17小時)
5. 食品安全系統危害分析原理及實踐課程(HACCP)「食品製造業」或「餐飲業」(課時:18小時)
6. 專業導師證書課程(課時:24小時)
7. 泳池及水療機構衛生及安全主任證書課程(課時:18小時)
8. 認識食物致敏原課程(課時:7小時) **NEW**
9. 基礎食物安全重點控制系統原理課程(課時:12小時) **NEW**
10. 智選食用油及基礎營養學課程(課時:12小時) **NEW**

上述各課程，機構可按照需要，自行選定上課地點、時間，度身訂造「公司培訓課程」，而課程費用均以學生人數釐定，如對課程費用或內容有任何查詢，請致電2243 3538與潘小姐聯絡。

基礎食物安全重點控制系統原理課程 Level 2 HACCP



食品法典委員會於1993年正式通過「食物安全重點控制系統(Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP)」的應用指引，國際間已採用，並認為實施以HACCP為基礎的食物安全計劃，可有效地確保食物安全，提升食品業管理水乎。經本會培訓 HACCP Level 3人員過往亦已超逾千人。

近年來，由於員工變動頻密，有需要鞏固並加強員工對HACCP 基本要求，因而推動開辦 HACCP Level 2 課程需要。透過本會課程，學員能認識 HACCP 系統基礎知識，並學會每個工作流程中可能出現的危害，以協助實施 HACCP 機構可以充份發揮系統的功能，提升整體監控，以確保食物安全。

課程內容是參考英國環境衛生協會(Chartered Institute of Environmental Health, CIEH)的「第二級食物安全重點控制系統原理證書 (Level 2 Award in Principles of HACCP)」經香港食品衛生管理人員協會修訂，並以粵語授課。

智選食用油及基礎營養學課程

食用油是烹調食物中重要的材料之一，但因食用油污染事件發生後，食用油的來源及其安全營養都受大眾關注。雖然現時市面上有標榜健康的食用油，但能了解食用油的加工程序及相關知識，以保障家人、顧客和大眾的健康是重要課題。而基礎營養學可讓學員對食物營養及健康飲食有更深入的知识，並有能力審視及分析食物的營養及營養標籤，從而挑選健康的食用油及其製成品。

本課程旨教授學員了解食用油基本的知識、加工過程、營養價值等，並配合基礎營養學，能夠選擇一些健康的食用油，建立健康生活及習慣。

課程內容是參考英國環境衛生協會(Chartered Institute of Environmental Health, CIEH, U.K.)的「第二級營養及健康飲食 (Level 2 Award in Healthier Food & Special Diets)」經香港食品衛生管理人員協會修訂，並以粵語授課。

出版人：香港食品衛生管理人員協會

通訊處：香港九龍九龍灣宏開道19號健力工業大廈13樓7室

查詢電話：852-22433466

網頁：www.hkfhpa.org.hk

