

日期：2012/02/03

來源：民政總署

澳門科學館舉辦「食物·安全·健康」科普活動系列

近年來，全球各地為解決因氣候暖化及人口膨脹所導致的糧食供應失衡問題，促使農作物保護及食物添加劑等加工技術不斷發展，以應付日益龐大的糧食需求。然而，由此所衍生的食物安全隱患卻不容忽視。為加強公眾對食物安全、加工及食物添加劑的認識，澳門科學館與民政總署將於 2 月 18 日至 3 月 31 日合辦「食物·安全·健康」免費科普活動系列。館方特別邀請來自澳門、香港及北京三地的著名學者，以講座及互動工作坊的形式，向參加者介紹食品安全衛生對環境及人類健康之影響。各場講座或工作坊的時間表如下：

日期	時間	主題	主講嘉賓
2 月 18 日 (星期六)	下午 3 時至 4 時 30 分	環球食品安全面對的挑戰 回顧世界各地曾發生的食品安全事故，闡釋如何透過食品業界、政府及消費者三方的共同努力，確保公眾的飲食安全與健康	香港理工大學應用生物及化學科技學系客座副教授、食物安全及科技研究中心副總監 梁嘉聲博士 (以粵語主講)
2 月 25 日 (星期六)	下午 3 時至 4 時 30 分	我的食品中有不明成份嗎？ 加深公眾對各種食品添加劑對人體的影響及其檢測技術的了解	澳門藥物及健康應用研究所 中藥及食物安全實驗室經理、澳門化驗師公會監事長黃 緯庭先生 (以粵語主講)
	下午 4 時 30 分至 5 時 30 分	食品安全測試工作坊 (一) 讓參加者在本館工作人員的指導下進行簡單的食品添加劑及食品安全檢測。	澳門科學館展覽部職員 (以粵語主講)
3 月 10 日	時至 4 時 30	脂類與健康	澳門大學中藥質量研究國家

(星期六)	分	講解各種脂肪的分類、多種常見食物的脂肪含量，以及脂肪與健康的密切關係	重點實驗室助理教授萬建波博士 (以普通話主講)
	下午 4 時 30 分至 5 時 30 分	食品安全測試工作坊 (二) 讓參加者在本館工作人員的指導下進行簡單的食品添加劑及食品安全檢測。	澳門科學館展覽部職員 (以粵語主講)
3 月 13 日 (星期二)	下午 5 時 45 分至 7 時	中國的食品添加劑與食品安全 就中國食品安全現狀、食品安全存在的最大問題、食品添加劑在食品安全中的作用、導致中國食品安全問題頻發的原因以及解決食品安全問題的出路幾個方面展開探討，向參加者講解食品添加劑與食品安全之間的關係。	中國工程院院士、北京工商大學食品學院教授孫寶國院士 (以普通話主講)
3 月 24 日 (星期六)	下午 3 時至 4 時 30 分	保障食物衛生安全 講座會介紹何謂「食物安全五要點」，如何利用五個簡單方法，有效預防食源性疾病的發生。	澳門民政總署高級技術員陳奕芝女士 (以粵語主講)
3 月 31 日 (星期六)	下午 3 時至 4 時 30 分	有機食物是市民未來食物的選擇 將與參加者一同探討未來如何為「食」尋找新的機遇，並釋除公眾對購買有機食品方面的疑慮。	香港浸會大學生物系教授黃煥忠教授 (以粵語主講)

上述各場講座均會在澳門科學館會議中心舉行，並由即日起至舉辦當日接受公眾報名，歡迎有興趣人士報名參加。

有關報名或講座詳情查詢，請瀏覽澳門科學館網址 <http://www.msc.org.mo/2012/fsh/> 或聯絡澳門科學館展覽部 (電話：8795 7295 或 8795 7384) 或電郵至 activity@msc.org.mo。