



最新一期食物安全電子信息 (3/4/2024)

(1) 美食到會服務安排

在聯歡聚會中，不少人都會選擇美食到會服務，在公司或家裏舉行聚會，在時間安排上更有彈性，又可省卻許多烹煮食物的功夫。不過，在安排食物到會時，大家不能掉以輕心，必須多加注意一些食物安全措施，才可保障健康。

請參閱以下網頁了解相關食物安全建議：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_sfst/whatsnew_sfst_Careful_Planning_for_Food_Delivery_Services.html

(2) 慎防生蠔存有的風險

供生吃的蠔在進食前沒有經過加熱處理殺死病原體，因此是高風險食物。除了活蠔以外，市面可供市民購買的生蠔往往是預先去殼的冷藏或冰鮮生蠔，處理不當可導致細菌污染及蠔隻變壞。

孕婦、嬰幼兒、長者和免疫力弱人士應避免進食生或未煮熟的蠔。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/Understanding_the_Food_Safety_Risks_of_Oyster_c.pdf

(3) 食物安全通訊 (公眾篇)及食物安全廣播站(食物業)

「食物安全通訊 (公眾篇)」及「食物安全廣播站 (食物業)」已經出版。歡迎到以下網頁閱覽上述季刊：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsb.html

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fse.html

(4) 二零二四年食物安全巡迴展覽

2024年4月的巡迴展覽內容包括營養標籤、預防食物交叉污染、進食帶子和扇貝須知、反式脂肪、食物含丙烯酰胺、孕婦食物安全建議、追蹤供應來源、保障食物安

全、控制食物溫度及基因改造食物。展覽將設於銅鑼灣街市、士美非路街市、荃灣政府合署及西灣河街市。

請點擊查看具體時間：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_oving_exhibition_2024.html

食物安全中心
3.4.2024

(5)