



最新一期食品安全电子信息 (6/1/2022)

(1) 减低幼儿被食物哽喉引致窒息的风险

由于幼儿的呼吸道及食道较细，而咬碎或咀嚼食物的技巧亦未成熟，因此容易被食物哽喉；特别是进食难以咬碎或咀嚼的食物时，食物或会卡在咽喉，引致窒息。当中较易哽喉的食物，包括：蒟蒻果冻、生红萝卜、葡萄、桃驳梨、热狗、花生酱及新鲜菠萝等。

就以上较易哽喉的食物中（例如：蒟蒻果冻），它本身是安全的食物，但蒟蒻果冻体积通常比较细小，食用时多采用吸吸的方法。而且，果冻质地亦较为结实，在口腔内难于溶化，故进食时不小心容易引致气管阻塞，酿成意外。

为减低幼儿被食物哽喉的风险，家长或照顾者应采取以下的安全措施：

- 时刻留意幼儿的状况，尤其进食时要特别小心；
- 采用不同的方法改变高风险食物的质地，例如烹煮、切碎、捣碎、削掉外皮或除去纤维含量高的部分；
- 避免让幼儿进食难以改变质地的食物(例如细小的坚硬食物)；及
- 以蒟蒻果冻为例，照顾者应避免幼儿用吸吸的方法进食，并应将蒟蒻果冻切成小块才进食。

食物安全中心（中心）呼吁家长或照顾者教导孩童或幼儿，切勿直接吸食较易哽喉的食物，以免酿成意外。此外，中心亦不断提醒食物业界（包括：食品制造商）改良食物产品设计，特别是食物的体积，及在食物包装上加上适当的警告标签，让家长或照顾者提高警觉。

有关详细资料，请浏览以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fsf/whatsnew_fsf_jelly.html

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_141_04.html

(2) 同心抗疫预防2019冠状病毒

为减低2019冠状病毒病在食肆传播的风险，食肆经营者应保持高水平的清洁及卫生标准。食物安全中心提醒食肆员工应保持良好的个人卫生习惯（例如在处理食物前后、进行清洁之后、处理厨余或垃圾后以及上厕所后要洗手）。

有关更多预防2019冠状病毒的详细资料及建议，请浏览以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_Beat_COVID-19.html

(3) 传达资源小组办事处暂停开放

为配合政府进一步收紧社交距离措施以应对本港的2019冠状病毒病疫情，食物安全中心位于食环署南昌办事处的传达资源小组办事处将由二零二二年一月七日（星期五）起暂停开放，并取消在有关场地举行的公众活动，直至另行通告。

(4) 食物安全焦点 (2021年12月第185期)

今期热门焦点包括：

- 食物加工过程中的污染物 — 该担心吗？
- 硝酸盐及亚硝酸盐 — 该添加吗？
- 食物中的麦角生物碱
- 减少厨余以支持迈向碳中和

欢迎到以下网页阅览上述月刊：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_185_01.html

(5) 2021年11月份食物安全报告

中心每月公布「食物安全报告」，分享食物监测结果，令市民可适时获得最新的食物安全资讯。

有关之新闻公报请浏览以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20211231_9124.html

(6) 食物安全巡回展览

2022年1月的巡回展览内容包括追踪供应来源，保障食物安全、残余除害剂、反式脂肪、食物安全5要点、食物含丙烯酰胺、孕妇食物安全建议、营养标签及雪卡毒素。展览将设于杨屋道街市及宜安街街市。

请点击查看具体时间：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_Roving_Exhibition_2022.html

(7) 食物安全通讯 (公众篇)及食物安全广播站(食物业)

「食物安全通讯 (公众篇)」及「食物安全广播站 (食物业)」已经出版，内容包括「烧味长时间室温存放下的微生物毒素」、「生的淡水鱼与乙型链球菌感染」、「中心动向」及「留意大麻二酚食品或含违禁成分」等。

欢迎到以下网页阅览上述季刊：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsb_202104.html

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fse_202104.html