



最新一期食品安全电子信息 (03/03/2022)

(1) 自备餐盒、外卖及外送食物的食用安全

在2019冠状病毒病大流行下，市民大都选择自备餐盒或向食肆订购外卖及外送食物。无论食物在哪里烹制，适当地处理食物以确保食物安全是非常重要的。

以下网页将阐述在家自备及由食肆制备餐盒主要涉及的食物安全风险，也会提供减低食源性疾病风险的贴士：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_165_01.html

(2) 食品安全焦点 (2022年2月第187期)

最新一期的食品安全焦点已经出版。今期热门焦点包括：

- 二零二一年有关食肆及食物业的食物中毒个案回顾
- 气候变化与食物安全
- 减低幼儿因食物哽喉而窒息的风险
- 「否定声称」知多点

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.html

(3) 食品安全节目频道「食电视」

新一集「食电视」《正铁血红蛋白 特约：蓝头阴公》已经于食物安全中心YouTube频道首播，并在中心的Facebook和Instagram专页同步上映

详情请参阅以下网页：

YouTube:

<https://www.youtube.com/watch?v=dZg0sJez8GU&list=PLXRY8vr7yU1tPdDYozqzuKMd9uU3KIhtR&index=3>

Facebook: <https://www.facebook.com/cfs.hk/videos/516510356654494/>

Instagram: <https://www.instagram.com/p/CaWx4tyI9Rk/>

(4) 取消于三月四日（星期五）举办的汉堡包食物安全讲座

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，食物安全中心原定于三月四日（星期五）以面授形式于九龙荔枝角荔湾道19号荔枝角政府合署3楼演讲厅举办的汉堡包食物安全讲座将会取消，惟于二月二十四日（星期四）以网上视讯讲座形式举办的同一主题讲座则会如期举行。

(5) 食物安全中心公布肉类添加二氧化硫专项食品调查结果

中心公布最近完成一项有关肉类添加二氧化硫专项食品调查结果。在约五百六十个肉类样本中，除较早前公布的四个鲜肉样本验出不可在新鲜肉类中使用的防腐剂二氧化硫外，其余样本全部通过检测，整体合格率为百分之九十九点三。

有关之新闻公报请浏览以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20220214_9247.html

食物安全中心
3.3.2022