



最新一期食物安全电子信息 (21/4/2022)

(1) 给食肆就预防2019冠状病毒病的食物安全与卫生建议

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。中心建议在减少社交接触、环境卫生、个人卫生及食物卫生等方面采取适当措施。

详情请参阅以下网页：

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

(2) 网购高风险食物时先核实网购食店资料

在网购食物拣选商户时，特别是选购不经烹煮而食用的蚝、寿司和刺身等高风险食物，应光顾可靠及领有牌照/受限制食物售卖许可证的食物业处所/网商。如有需要，可要求经营者提供其牌照/许可证资料，并在食物环境卫生署(食环署)网页核实资料。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/A5_leaflet_chi_6_12_2019.pdf

https://www.fehd.gov.hk/sc_chi/licensing/list_licensed_premises.html

(3) 如何安全地提供「两𩠌饭」

价格相宜的港式「两𩠌饭」越来越受欢迎，顾客可以从十多款以上的热菜肴中随意选择两款𩠌菜组合，并配以大量白饭。食物业在展示这些预先煮熟的菜式时，必须保持食物安全不受污染并置于适当温度，是至关重要的。

有关安全地预先烹制食物的建议，请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_18_8_02.html

(4) 安全烹制牛肉汉堡业界指引

过去数年，「美食风格」的汉堡包餐厅在本港兴起。有些餐厅供应生或半生熟的

汉堡肉饼，认为在味道及口感上与全熟的截然不同。不过，他们未必知道，未经煮熟的汉堡肉饼可构成食物中毒风险。

本指引是为烹制和售卖牛肉汉堡包的食物业界(包括外卖店或透过流动应用程式接受订餐的食肆) 而编制，目的在于协助食物业处所在配制食物的过程中采取适当的食物安全措施，以烹制和售卖可供安全食用的牛肉汉堡包。

指引详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fst/files/Beef_c.pdf

(5) 肉类中的二氧化硫

肉类颜色是消费者用以衡量肉类品质的重要观感指标。已切开的褐红色肉类会被视为不新鲜，不宜食用。为让展示的肉类颜色诱人，有个别商户在肉类中非法添加二氧化硫，以抑制氧化过程，令肉类即使长时间暴露于空气中，也可保持消费者喜爱的紫红色或鲜红色的新鲜颜色。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_17_01.html

(6) 食安中心传达资源小组于4月21日(星期四)重新开放

食物环境卫生署（食环署）宣布，因应疫情的最新发展，食环署辖下的卫生教育展览及资料中心，以及食物安全中心传达资源小组于四月二十一日重新开放。

为减低病毒传播的风险，食环署会继续在上述重开的场地采取特别措施，包括所有进入场地的人士必须接受体温检测及佩戴自备的口罩；暂停使用场地内的互动式展品，以及加强清洁消毒措施等。有关场地的外展活动亦仍然暂停。此外，市民进入有关场地前亦必须利用手机扫描「安心出行」二维码。

食环署亦提醒场地使用人士必须遵守《预防及控制疾病（禁止群组聚集）规例》（第599G章）下有关群组聚集的规定，以及「疫苗通行证」下行政指令的疫苗接种要求。

有关卫生教育展览及资料中心以及食物安全中心传达资源小组的开放时间，可浏览有关连结（www.fehd.gov.hk/tc_chi/research_education/heerc/index.html及www.cfs.gov.hk/tc_chi/rc/medialib/index.html）。

食物安全中心

21.4.2022