



最新一期食物安全电子信息 (5/52022)

(1) 在餐牌上就高风险食物向消费者作出食用忠告的业界指引

生或未煮熟的食物因没有经过热处理或热处理不足，未能消灭当中可危害人类健康的微生物（例如细菌、病毒和寄生虫），故属高风险食物。除食物中毒外，生或未煮熟的食物也可能带有「超级细菌」风险。「超级细菌」泛指产生了抗菌素耐药性的微生物（例如细菌），具有抑制多种抗菌素（例如抗生素）的能力。

业界可在餐牌上说明哪些食品是生或未煮熟的食物，或以符号（例如星号（*））标示。如食物的生熟程度由消费者自定义，在适用的情况下，业界亦应作出食用忠告。

指引详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/english/food_leg/files/HighRiskFoodonMenus_lft.pdf

(2) 食环署致力保障供不经烹煮而食用的蚝的食物安全

由于蚝只以过滤大量海水、吸收在海水中悬浮食物粒子的方式进食，如果养蚝或采蚝的水域水质带有细菌（例如副溶血性弧菌和创伤弧菌）及病毒（例如诺如病毒和甲型肝炎病毒），这些物质会在蚝的体内积聚。

为保障食物安全及公众健康，食物环境卫生署食物安全中心及环境卫生部近日加强巡查全港多个持牌食物业处所，确保供不经烹煮而食用的蚝（生蚝）在适当温度下贮存。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20220420_9438.html

(3) 食物安全焦点 (2022年4月第189期)

最新一期的食物安全焦点已经出版。今期热门焦点包括：

- 有机食物与食物安全
- 谷类及谷物中的昆虫及昆虫碎片
- 确保家里的有壳蛋安全
- 开辟海路进口新鲜食品的应变措施

欢 迎 到 以 下 网 页 阅 览 上 述 月 刊 :

shttps://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf.html

(4) 2022年3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信息。

有关之新闻公报请浏览以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20220429_9454.html

(5) 食物安全巡回展览

2022 年 5 月的巡回展览内容包括残余兽药、天然毒素、雪卡毒素、孕妇食物安全建议、有机食物、营养标签、预防食物交叉污染、反式脂肪及残余除害剂。展览将设于渣华道街市、大角咀街市、保安道街市及海港政府大楼。

请点击查看具体时间：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_roving_exhibition_2022.html

(6) 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「2021年食肆及食物业食物中毒个案回顾」、「如何避免婴幼儿在进食时哽喉?」、「食物加工过程污染物—该担心吗？」、「食物标签让消费者作出知情选择」、「溶血性弧菌及诺如病毒污染食物引致的食物中毒」、「慎防与五指毛桃相似的有毒植物」及「中心动向」等。

欢迎到以下网页阅览上述季刊：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsb_20201.html

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fse_20201.html

食物安全中心

5.5.2022