



致食物安全电子信息订阅者：

以下资讯已上载到食物安全中心(中心)网站：

(1) 加工肉类、红肉与癌症

世界卫生组织（世卫）属下的国际癌症研究机构（IARC）早前把加工肉类归类为「令人类致癌」（第1组），每天食用50克加工肉类，患大肠癌的风险将增加18%；吃得愈多，风险愈大。

有证据显示，食物中的维他命C、钙、叶绿素和多酚等成分能抑制N-亚硝基化合物或其他致癌物质的形成。世卫建议，多吃蔬果、少吃加工肉类和红肉是预防多种癌症的重要一环。

有关详细资料，请浏览以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_113_01.html

(2) 制造及售卖冰冻甜点的食物安全建议

根据《冰冻甜点规例》（第 132AC 章），冰冻甜点是指任何通常以冰冻或冷藏状态出售供人食用的甜点，例如雪糕（包括在零售店铺供食的硬雪糕和软雪糕，及预先包装的盒装雪糕）、冰冻乳酪和新地等。

冰冻甜点有可能在制造程序、包装、贮存、运输及售卖中被环境或其他食材中的微生物污染，所以制造商应采取有效的预防措施来确保产品的食物安全。有效控制各个环节（包括收货、制造、贮存、运输、分销及零售）的温度对保证冰冻甜点的安全和品质极其重要。

有关详细资料，请浏览以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/programme/programme_haccp/programme_haccp_frozenconfections.html

(3) 使用视液洗手还是消毒洁手液清洁双手

在2019冠状病毒病大流行下，保持良好的手部卫生十分重要。在厨房里处理食物时，双手可能会直接接触食物而沾染油脂及细菌。以视液及清水洗手最少20秒，是去除污垢及食源性病原体的有效措施。相比之下，手上如有明显污垢或油脂，消毒洁手液的效果较差。消毒洁手液亦无法有效消灭某些病原体，例如诺如病毒

及甲型肝炎病毒。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_179_03.html

(4) 婴儿配方产品、较大婴儿及幼儿配方产品及预先包装婴幼儿食物的营养标签规定

较大婴儿及幼儿配方产品的营养标签须标示「能量+25种营养素」的含量；预先包装婴幼儿食物的营养标签则须标示「能量+4种营养素+维他命A和D(如有添加)」的含量。

另外，婴儿配方产品必须符合一套营养成分组合规定（即「能量+33种营养素」），而且必须加上营养标签，列出「能量+29种营养素」的含量。

家长们在选购这些产品时，应细阅其营养标签，以作出最合适的选择。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/food_leg/food_leg_Formula_Products_for_Infants.html

食物安全中心
19.5.2022