



## 最新一期食物安全电子信息 (21/7/2022)

### (1) 食用油脂和婴儿配方奶粉中的缩水甘油酯

缩水甘油酯是加工过程的污染物，主要在提炼植物油的过程中进行脱臭步骤时形成。我们食用精炼油和含精炼油的食物，便会摄入缩水甘油酯。食物业宜参照食品法典委员会采纳的有关实务守则，按“可合理达到最低水平”的原则采取措施，把食物中的缩水甘油酯含量减至最低。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/programme/programme\\_rafs/programme\\_rafs\\_fc\\_01\\_4\\_3.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/programme/programme_rafs/programme_rafs_fc_01_4_3.html)

### (2) 点心的钠含量

中心公布点心钠含量研究调查结果，显示点心的钠含量与过往同类研究比较有下降趋势；而部分点心款式，例如虾肉烧卖、鲜虾春卷和牛肉球，其钠含量相对偏高。此外，个别同种类点心样本的钠含量差别颇大，反映业界有可能降低这几款点心的钠含量。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/programme/programme\\_rafs/programme\\_rafs\\_n\\_01\\_3\\_1\\_Sodium\\_content\\_in\\_dim\\_sum.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/programme/programme_rafs/programme_rafs_n_01_3_1_Sodium_content_in_dim_sum.html)

### (3) 正确使用即弃手套处理食物的重要性

即弃手套若不正确使用，除了不卫生，亦可增加交叉污染的机会，因为双手不论有没有戴上手套，都可沾染细菌，而且还会令食物处理人员有安全的错觉，误以为不会受到感染。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf\\_169\\_03.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_169_03.html)

### (4) 2022年5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/sc\\_chi/press/20220630\\_9589.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20220630_9589.html)

食物安全中心

21.7.2022