



最新一期食品安全电子信息 (4/8/2022)

(1) 夏日与食物安全

炎炎夏日是由细菌引致的食物中毒的高危时节，因为温暖的环境利于细菌繁殖。因此，食品安全中心提醒市民和业界人士，在夏季尤应小心注意食物安全。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_fst/2013_Summer_times_and_food_safety.html

(2) 食品安全焦点 (2022年7月第192期)

最新一期的食品安全焦点已经出版。今期热门焦点包括：

- 对未煮熟的肉过敏？了解食物过敏、食物不耐受与食物中毒
- 巴士德消毒与食物安全
- 炒饭中的蜡样芽孢杆菌
- 正确贮存 – 减少煮熟蔬菜中亚硝酸盐含量增加的要诀

欢迎到以下网页浏览上述月刊：

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

(3) 二零二二年度食物业界讲座及「食物安全重点控制」工作坊

食物环境卫生署食品安全中心于本年四月至十一月期间举办二零二二年度食物业界讲座及「食物安全重点控制」工作坊。这个活动主要是向食物业从业员宣传正确处理食物的方法。透过政府及业界的通力合作和积极参与，向他们推广采用「食物安全重点控制」系统及在食物制造过程中实施「食物安全计划」，使食物安全水平得以提升。

请点击查看具体时间：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_2022_Trade_Talk_and_workshop_on_HACCP.html

(4) 食品安全巡回展览

2022年8月的巡回展览内容包括食物安全5要点、有机食物、孕妇食物安全建议、残余兽药、反式脂肪、营养标签、预防食物交叉污染、天然毒素、控制食物温度

及基因改造食物。展览将设于联和墟街市、工业贸易大楼、晓晖花园、慈云山中心、土瓜湾街市及灯笼洲街市。

请点击查看具体时间：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_oving_exhibition_2022.html

(5) 2022 年 6 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/sc_chi/press/20220729_9661.html

食物安全中心

4.8.2022