



最新一期食物安全电子信息 (18/8/2022)

(1) 供生吃的预先去壳生蚝 — 该注意什么?

蚝是滤食性动物，由于经常过滤海水，体内累积水中的物质，包括弧菌、诺如病毒及甲型肝炎病毒等病原体。人类进食生或未煮熟的蚝，可能会感染这些病原体。

烹煮可把病原体消灭，但必须保持高温才有效。烹煮至内部温度达摄氏 90 度并维持 90 秒，便足以消灭甲型肝炎病毒及诺如病毒等常见食源性病毒，确保安全。切记生蚝存有微生物风险，即使养殖场采取严格的控制及监察措施，也无法把风险完全消除。然而，如果选择生吃蚝只，应向可靠的持牌店铺购买拟供生吃的蚝。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_180_01.html

(2) 食用植物中的天然毒素

天然毒素存在于多种植物内，当中有些是人们常吃的食物。吃下这些有毒物质可能会损害健康。由植物毒素引致的食物中毒时有所闻。市民在进食含天然毒素的食用植物前应采取措施减低风险，同时切勿自行采摘及食用野生植物。儿童、长者及身体欠佳者等须加倍留意。此外，市民亦应遵从传统已知的安全处理食物方法，并保持均衡的饮食。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_13_02.html

(3) 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。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.html
https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fse.html

(4) 食物安全节目频道「食电视」

新一集「食电视」《煎炸THINGS》已经于食物安全中心YouTube频道首播，并在中心的Facebook和Instagram专页同步上映

详情请参阅以下网页：

YouTube: <https://youtu.be/XO3CeioC6tg>

Facebook: <https://fb.watch/eVKpCiPTuQ/>

Instagram: <https://www.instagram.com/tv/ChJ8OcMvUuk/?igshid=YmMyMTA2M2Y=>

(5) 食安中心提醒市民于夏季多加注意食品安全风险

中心最近公布二〇二二夏季食物监测结果，在1,850个完成检测的食物样本中，除较早前已公布的两个样本外，其余样本全部通过检测。

有关之新闻公报请浏览以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20220810_9684.html

食物安全中心
18.8.2022