

最新一期食品安全电子信息 (1/9/2022)

(1) 冷藏保存食物 - 如何安全地处理冷藏食物

冷藏可以延长食物的保质期,因为以摄氏零下18度贮存食物可使食物中的酶及微生物(包括细菌、酵母菌及霉菌)失去活性。在冷藏下,食物中的水分变为冰晶,令需要水分才可生长的微生物无法获得水分供应。在冷藏温度下,亦可消灭旋毛虫等寄生虫。不过,冷藏无法杀灭细菌及病毒,而诺如病毒等病毒即使在冷藏温度下仍具有传染性。此外,当食物解冻时,任何已存在于食物中的微生物也会再度活跃起来。

详情请参阅以下网页:

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_190_02.html

(2) 慢煮与食物安全

Sous vide 的法文原意是真空。作为烹饪术语,这是指把食物放入塑胶袋并且真空密封,然后以精确的温度(通常为摄氏47度至88度之间;一般是将整袋食物放入水浴锅中以控制温度)长时间烹煮。而慢煮锅是一款用作低温烹煮食物数小时的电器。

详情请参阅以下网页:

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_94_02.html

(3) 食物安全与水浸

洪水构成潜在的食物安全问题。食物可能会被污水所污染的洪水淹浸,当中可能带有大肠杆菌、沙门氏菌、甲型肝炎病毒和诺如病毒等致病微生物,以及其他污染物。受潮的食物也容易滋生霉菌。因此,为了确保食物安全,在水浸前后采取适当的预防措施是很重要的。

详情请参阅以下网页:

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_193_02.html

(4) 食品安全焦点 (2022年8月第193期)

最新一期的食品安全焦点已经出版。本期热门焦点包括:

- 蜡样芽孢杆菌及金黄葡萄球菌产生的耐热毒素:食物烹煮后不应在室温下放

- 置过久的原因
- 食物安全与水浸
- 本港点心的钠含量
- 食油中的污染物 — 如何解读？

欢迎到以下网页阅览上述月刊：

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

(5) 食物安全中心公布月饼时令食品调查（第一期）结果

中心公布最近完成一项有关月饼的时令食品调查（第一期）结果。一百四十六个样本全部通过检测。

有关之新闻公报请浏览以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20220822_9713.html

食物安全中心
1.9.2022