



最新一期食品安全电子信息 (15/9/2022)

(1) 食品安全节目频道「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=>

(2) 避免食物交叉污染

交叉污染是指微生物从一种媒介，例如食物(尤其是生的)、用具及食物处理人员的手，传播至另一种食物。交叉污染可能会在两种情况下出现：一种情况是食物与食物接触，或有汁液滴下至另一种食物上，直接传播细菌。另一种情况是经由受污染的手、虫鼠粪便、食物配制设备及用具、工作面，甚或水花，间接把细菌传播至食物。

事实上，交叉污染是经常被忽略但可以预防食物中毒原因之一。

详情请参阅以下网页了解如何避免食物交叉污染：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_171_01.html

(3) 食物安全中心公布网上送餐平台及食店外送服务专项食品调查（第二期）结果

中心公布最近完成一项有关网上送餐平台及食店外送服务的专项食品调查（第二期），200个食物样本全部通过检测。

有关之新闻公报请浏览以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20220902_9742.html

(4) 食物安全中心公布月饼时令食品调查（第二期）结果

中心公布最近完成一项有关月饼的时令食品调查（第二期）结果。154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/sc_chi/press/20220901_9736.html

(5) 2022年7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/20220831_9734.html

(6) 食物安全巡回展览

2022年9月的巡回展览内容包括追踪供应来源、保障食物安全、控制食物温度、天然毒素、基因改造食物、食物安全5要点、残余兽药、反式脂肪、营养标签、进食带子和扇贝须知、雪卡毒素、食物含丙烯酰胺及孕妇食物安全建议。展览将设于鲤鱼门广场、大埔墟街市、上环街市、荃湾政府合署及曼克顿山。

请点击查看具体时间：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_roving_exhibition_2022.html

食物安全中心
15.9.2022