



致食物安全电子信息订阅者:

以下信息已上载到食物安全中心(中心)网站:

(1) 时令食品与节日食安建议 - 大闸蟹食物安全

秋天是大闸蟹当造季节。由于大闸蟹可能含有寄生虫及致病菌，所以要彻底煮熟才可进食。

在选购、处理及进食大闸蟹时，宜注意下列安全贴士，请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_sfst/whatsnew_sfst_Fresh_Water_Hairy_Crabs_and_Food_Safety.html

(2) 禁止在食物中使用「部分氢化油」 - 保护香港市民心脏健康的重要里程碑

二零二一年七月十四日，立法会通过了《2021年食物内有害物质(修订)规例》(《修订规例》)，禁止进口和销售任何含有「部分氢化油」的食品及油脂。《修订规例》将于二零二三年十二月一日生效。不少食物商已采取行动，采购不含「部分氢化油」的配料，并按世卫所建议以较健康的油脂取代含有「部分氢化油」的油脂。

心血管疾病包括心脏病及中风，是全球主要的死亡原因之一，而香港亦不例外。随着香港即将禁止在食物中使用「部分氢化油」(即工业生产的反式脂肪的主要来源)，香港市民将得到更大的保护，以防止心血管疾病。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_182_02.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

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」和「良好卫生规范」，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) 2022年8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/20220930_9815.html

食物安全中心
20.10.2022