



最新一期食物安全电子信息 (3/11/2022)

(1) 食物安全节目频道「食电视」

新一集「食电视」《封娘榜之「孕」十娘打仔》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://www.youtube.com/watch?v=5Y6zWuczVrE>

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

Instagram: <https://www.instagram.com/tv/CizgyDZrS7F/?igshid=MDE2OWE1N2Q=>

(2) 鱼及鱼制品中的组胺

在我们享用的各式佳肴中，鱼类往往占一席位。然而，进食含有大量组胺的鱼及鱼制品，可引致鲭鱼中毒(又称组胺中毒)。要确保较易产生组胺的鱼类品种可以安全食用，控制时间与温度是最有效的方法。若缺乏适当的时间与温度控制，例如未有存放于雪柜或冷藏，组胺便有可能在供应链任何一环产生。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_150_02.html

(3) 停电或水浸期间如何保障食物安全

长时间停电现今在香港已不常见，但基于恶劣天气或设备故障等不可预见的因素，停电事故仍有可能突然发生。电力中断可能为时数分钟至数小时不等，雪柜无法制冷，不少食物便会迅速变坏。

虽然停电会造成不便，特别是如果雪柜及冰格内存放了很多容易腐坏的食物，但不必恐慌。参考以下连结的贴士，便可在等待电力恢复时确保食物安全。

贴士详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/food_leg/files/How_to_Keep_Food_in_the_Fridge_Safe_In_Case_of_a_Power_Cut_c.pdf

(4) 食品安全焦点 (2022年10月第195期)

最新一期的食品安全焦点已经出版。今期热门焦点包括：

- 食物事故监测系统
- 外卖及餐饮配送的食物安全
- 正确解冻冷藏牛肉
- 高危人士感染李斯特菌的风险

欢迎到以下网页阅览上述月刊：

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

(5) 食品安全巡回展览

2022年11月的巡回展览内容包括营养标签、有机食物、避免食用河豚、控制食物温度、残余兽药、食物安全5要点、基因改造食物、孕妇食物安全建议、食物含丙烯酰胺及追踪供应来源，保障食物安全。展览将设于西贡街市、杨屋道街市、沙田街市及海港政府大楼。

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

食物安全中心

3.11.2022

#