



致食物安全电子资讯订阅者:

以下资讯已上载到食物安全中心(中心)网站:

(1) 「安乐查饭」专题网页启用

食肆卫生欠佳, 不仅有损口碑声誉, 还可能成为食物中毒的温床, 危害消费者之余, 也带来诉讼问题。食物处理人员遵从「食物安全五要点」及「良好卫生规范」(GHP), 有助预防食物中毒, 确保食物最终可供消费者安全食用。持续培训是GHP的重要一环。无论是全职、兼职或临时员工, 食物处理人员应按其从事的工作接受相应程度的食物卫生培训, 加强对食物安全的意识。

为此, 中心启用全新的「安乐查饭」专题网页, 鼓励食物业处所善用本网站的资源, 为食物处理人员提供定期培训, 温故知新, 从而保障食物安全。

有关详情, 请参阅「安乐查饭」专题网页:

<https://www.cfs.gov.hk/safekitchen/>

(2) 《拟供生吃的蚝 - 给食物业的食物安全指引》拟稿

食物安全中心起草了一份关于拟供生吃的蚝的业界指引。这份指引旨在帮助食物业了解与生蚝的相关风险, 并在运营中实施切实可行的食物安全措施, 以减少食源性疾病的发生, 同时让高危的消费者做出知情的选择。

我们现正邀请业界人士, 就指引的拟稿提出意见。你的宝贵意见有助我们完善这份指引, 请于二零二二年十一月三十日或以前回复。谢谢。

详情请参阅以下网页:

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/committee/Oysters_Intended_for_Raw_Consumption.html

(3) 生肉与熟肉中的细菌

肉类受细菌污染的问题备受市民关注。根据世界卫生组织表示, 食物受微生物污染是全球关注的公共卫生议题, 大部分国家均有记录显示, 在过去数十年, 由食物中的微生物所引致的疾病事故大幅增加。

以下网页介绍一些令食物滋生细菌的因素，并探讨生肉及熟肉中的细菌所涉及的不同食物安全考虑，以及就降低由细菌引致食物中毒风险所采取的措施。：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_130_02.html

(4) 食安中心公布九月份食物安全报告

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资讯。

有关之新闻公报请浏览以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20221031_9892.html

(5) 大闸蟹时令食品调查结果

食物安全中心近日公布有关时令食品大闸蟹的调查结果，所有样本通过测试。检测项目包括兽药残余、金属杂质、人造激素、染色料、除害剂残余、二恶英和二恶英样多氯联苯。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20221114_9934.html

食物安全中心
17.11.2022