



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) 外卖及餐饮配送 – 给食物业及消费者的食品安全建议

近年，供订购外送餐饮的应用程式渐趋普及，顾客只要透过他们的电子设备，便可从较远的地点订购餐饮配送服务。这些外送餐饮无论是由食肆员工抑或第三方餐饮送递商配送，在运送到户期间都必须妥善处理，才能确保食物安全。

这套建议为提供餐饮外送服务的食物业经营者而编制，包括食肆及第三方餐饮送递商，他们烹制、提取和配送餐饮，供顾客在餐饮送达后随即享用，并协助食物业界在营运中采取适当的食物安全措施，以减低在配送食物时出现食源性疾病（食物中毒）的风险。

有关建议的详情，请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/5-takeaways.pdf

(2) 家食安心 - 抗菌素耐药性与食物安全

「抗菌素耐药性」不但只是公共卫生的问题，更危及食物安全。要有效对付食物中的「超级细菌」，市民和食物业界应遵从「食物安全五要点」，处理食物时保持良好个人及环境卫生。高危人士要格外留意「生冷」食物的食安风险。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_antimicrobial_resistance_AMR.html

(3) 食物安全节目频道「食电视」

新一集「食电视」《超级细菌杯 2022 赛事精华》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=juOWFlgD9_I

Facebook: <https://fb.watch/h3Vie0rAIY/>

Instagram: <https://www.instagram.com/reel/CIVu5A2u6Mh/>

(4) 食物安全焦点 (2022 年 11 月第 196 期)

最新一期的食物安全焦点已经出版。今期热门焦点包括：

- 认识产志贺毒素大肠杆菌：重大食物安全问题
- 对抗即食食品的抗菌素耐药性
- 观赏鱼适合进食吗？
- 番薯和蔬果中的天然色素

欢迎到以下网页浏览上述月刊：

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

(5) 食物安全巡回展览

2022 年 12 月的巡回展览内容包括食物含丙烯酰胺、孕妇食物安全建议、追踪供应来源、保障食物安全、食物安全 5 要点、控制食物温度及天然毒素。展览将设于海港政府大楼及同益街市。

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

(6) 食安中心公布腊味时令食品调查结果

中心最近公布一项有关腊味的时令食品调查结果，约一百四十个样本全部通过检测。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20221121_9948.html

(7) 食物安全中心公布火锅食物专题调查结果

中心最近公布一项普及食品的专题调查，评估火锅食物的食用安全。三百一十五个火锅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/20221124_9960.html