



最新一期食物安全电子信息 (5/1/2023)

(1) 盆菜食物安全

盆菜内有众多不同种类的食物，所需的准备和烹调程序往往比较繁复。市民购买盆菜时，应向可靠及持牌食物供货商订购；若要自制盆菜，应注意个人及食物卫生，防止交叉污染。

因此，市民在准备或品尝美食时，欢迎到以下网页阅览有关盆菜的食物安全贴士：
https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_fst/Food_Safety_Tips_for_Poon_Choi.html

(2) 未煮熟的水产——病原体和寄生虫的温床

在本港，进食未煮熟的水产一直被指是食物中毒的成因之一。另外，不论海鱼或淡水鱼都可能带有寄生虫。进食生的鱼类或水产，会有感染寄生虫病的风险。

联合国粮食及农业组织指出，野外捕获的水产较可能带有寄生虫；人工养殖的鱼类如投喂的饲料含有寄生虫，亦有可能受寄生虫感染。以酒、醋、豉油、蒜头、辣椒等腌制水产并不能杀死这些有害的微生物和寄生虫。把鱼类或水产彻底煮熟才是预防有害微生物和寄生虫致病的唯一方法。

中心建议市民应光顾可靠及持牌的店铺购买鱼类或水产，而高危人士，包括长者、婴幼儿、孕妇和免疫系统较弱的人士则不宜生吃鱼类或水产。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_118_01.html

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_123_01.html

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_148_01.html

(3) 食物安全焦点 (2022年12月第197期)

最新一期的食品安全焦点已经出版。今期热门焦点包括：

- 鲭鱼中毒
- 认识微生物风险，吃蚝吃得安全
- 腌制生蟹的风险
- 享受烧烤乐趣，吃得安全又健康

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

(4) 食物安全中心公布贺年食品调查（第一期）结果

中心公布最近完成一项有关贺年食品的时令食品调查（第一期），约五百个样本中，除较早前已公布的三个样本外，其余样本全部通过检测。

请浏览有关的新闻公报：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20221228_10049.html

(5) 食物安全通讯 (公众篇)及食物安全广播站(食物业)

「食物安全通讯 (公众篇)」及「食物安全广播站 (食物业)」已经出版。欢迎到以下网页阅览上述季刊：

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

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

(6) 二零二三年食物安全巡回展览

2023年1月的巡回展览内容包括追踪供应来源，保障食品安全、残余除害剂、反式脂肪、食物安全5要点、残余兽药、反式脂肪、食物含丙烯酰胺、孕妇食物安全建议、营养标签及雪卡毒素。展览将设于杨屋道街市、鲗鱼涌街市、北角政府合署及宜安街街市。

请点击查看具体时间：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_roving_exhibition_2023.html

食物安全中心
5.1.2023