

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) 售卖机行业的食物安全及卫生指引

售卖机让顾客得以便捷的方式购买食物。近年，售卖机发售更多种类新进入本地市场的食品。食物安全对售卖机营运者来说十分重要。严格的食物卫生标准能减少食物变坏或受污染所出现的食物中毒风险。本指引旨在协助业界确保售卖机售予消费者的产品合乎卫生。

有关指引详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/Guidlines_of_Vending_Machine_c.pdf

(2) 腊味与食物安全

腊味有其独特的色香味，是不少市民喜爱的食物。常见的腊味有腊肠、腊肉及腊鸭等。市民如尝试在家中自制腊味，可引起食物安全的疑虑。

有些制造腊味用的腌料(如盐)可防止细菌滋生，而硝酸钠 / 亚硝酸钠更可防止肉毒杆菌滋生及抑制其毒素的产生。不过，若制作过程不当，可能导致细菌滋生，令腊味变坏，进食后有可能影响健康。值得注意的是，肉毒杆菌可在没有氧气及低酸性的食物(如自制腊肠)内滋生，并产生致命毒素，但不会令食物明显变坏。

市民应向可靠的供货商购买腊味，并注意均衡饮食，不宜过量进食腊味。患有糖尿病、心脏病及高胆固醇的人更应节制。婴儿较易亚硝酸盐中毒，所以不宜食用腊味；小孩也不宜多吃。

有关详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_fst/whatsnew_fst_Lapmei_Chinese_Preserved_Meat_Food_Safety.html

(3) 食物安全节目频道「食电视」

新一集「食电视」《蜡样芽孢杆菌特约：大长羹》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=DmQnU1ladyk>

Facebook: <https://fb.watch/in6GTIijqh/>

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

(4) 食物安全焦点 (2023年1月第198期)

今期热门焦点包括：

- 食品法典与食物安全
- 冬日时节食安心
- 观赏植物适合食用吗？
- 《2021年食物内有害物质（修订）规例》2023年分阶段生效

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

食物安全中心

2.2.2023