



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) 时令食品与节日食安建议 - 旅游人士的食物安全贴士

出门旅游既令人心情兴奋，又可增广见闻，但亦有潜在风险。受污染的水或食物可能引致各种疾病，当中包括轻微和短期的征状（例如呕吐、腹泻等），以及长期和较严重的疾病（例如霍乱、甲型肝炎等）。旅游人士在外地时务须保持警觉，以免染上经食物或水传播的疾病。

旅游人士在外地时宜注意下列安全贴士，请参阅以下网页:

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_sfst/whatsnew_sfst_Food_Safety_Tips_for_Travellers.html

(2) 家家食安心 - 食物安全五要点

预防食源性疾病（食物中毒）有赖食物供应体系内所有成员的通力合作。大多数食源性疾病个案都是零星发生的，而且往往是由可以避免的行为所导致，例如食用生或未煮熟的食物，以及烹制食物时采用不安全的做法。只要做好「食物安全五要点」，大多数食源性疾病是可以预防的。

详情请参阅以下网页:

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/consumer_zone/safefood_all/five_keys.html

(3) 食物安全焦点 (2023年2月第199期)

今期热门焦点包括:

- 二零二二年食物事故回顾
- 我们应对食物中的防腐剂和抗氧化剂存有疑虑吗？
- 售卖机出售的即食食物的微生物质素
- 发霉食物与食物安全

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) 食物安全巡回展览

2023 年 3 月的巡回展览内容包括食物安全 5 要点、营养标籤、预防食物交叉污染、雪卡毒素、天然毒素、孕妇食物安全建议、残余除害剂、基因改造食物及控制食物温度。展览将设于电气道街市、花园街街市、工业贸易大楼及上环街市。

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

(5) 食安中心公布肉类添加二氧化硫专项食品调查结果

中心最近公布肉类添加二氧化硫专项食品调查结果。在五百五十个肉类样本中，除早前已公布的十一个鲜肉样本验出不可在新鲜肉类中使用的防腐剂二氧化硫外，其余样本全部通过检测，整体合格率为百分之九十八。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20230214_10155.html

食物安全中心

2.3.2023

