



## 最新一期食物安全电子信息 (06/04/2023)

### **(1) 食物安全中心提醒市民注意跨境餐饮代购及长途配送的风险**

中心提醒市民，光顾跨境餐饮代购及配送时须小心谨慎，留意配送食物的运送时间及温度控制。如餐饮配送的路程遥远，若在控制食物的贮存温度和运送时间方面有欠妥善，食物容易在运送过程中变坏。

大部分致病细菌在摄氏4度至60度的危险温度范围下会迅速繁殖。为保障外送食物安全，在运送途中，热食应保持于摄氏60度以上，冷食于摄氏4度或以下。如食物置于危险温度范围，则须遵从两小时及四小时原则（即烹制好的食物如置于室温不超过两小时，可放入雪柜待用；熟食如置于室温超过四小时，便须弃掉）。

市民可浏览网页以下网页了解更多有关网购食物安全的建议：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/press/20230325\\_10244.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20230325_10244.html)

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

### **(2) 食物安全节目频道「食电视」**

新一集「食电视」《担心的肉肉》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=PIDdBunu4jM>

Facebook: [https://www.facebook.com/cfs.hk/videos/240508975111239/?extid=NS-UNK-UNK-UNK-AN\\_GK0T-GK1C&mibextid=1YhcI9R](https://www.facebook.com/cfs.hk/videos/240508975111239/?extid=NS-UNK-UNK-UNK-AN_GK0T-GK1C&mibextid=1YhcI9R)

Instagram: <https://www.instagram.com/reel/CqFkpqKOHbK/?igshid=OGRjNzg3M2Y%3D>

### **(3) 食物安全焦点 (2022年3月第200期)**

最新一期的食物安全焦点已经出版。今期热门焦点包括：

- 二零二二年有关食肆及食物业的食物中毒个案回顾
- 学校午膳与食物安全

- 安全处理三文治和烘焙食品
- 浸泡菇类与食物安全

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](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf.html)

#### **(4) 二零二三年食物安全巡回展览**

2023年4月的巡回展览内容包括营养标签、预防食物交叉污染、进食带子和扇贝须知、反式脂肪、雪卡毒素、追踪供应来源，保障食物安全、基因改造食物、食物含丙烯酰胺。展览将设于铜锣湾街市、士美非路街市、荃湾政府合署及西湾河街市。

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

#### **(5) 2023年2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信息。

有关之新闻公报请浏览以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/press/20230331\\_10261.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20230331_10261.html)

食物安全中心  
6.4.2023

|