



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

### **(2) 冰冻甜点的食物安全指引**

根据《冰冻甜点规例》(第 132AC 章)，冰冻甜点是指任何通常以冰冻或冷藏状态出售供人食用的甜点。雪糕、意大利雪糕、雪葩和冰冻乳酪是其中一些例子。这些产品可以是在制造厂配制后在零售地点以勺子售卖，或是以原厂盛杯及包装物料盛载。

冰冻甜点属高风险食物，因为食用前没有再烹煮或加热以消除致病菌，而且营养成分丰富，酸碱值接近中性，是利微生物滋生的环境。微生物污染可以透过不同的人为和环境因素，在生产线上任何阶段产生。热处理不足、贮存温度不当，以及在热处理后加入受污染的配料，都会导致产品的细菌含量超标。出售微生物数量超出法定上限的冰冻甜点，或会引致食源性疾​​病和遭检控。

为协助冰冻甜点的食物业经营者在营运时采取食物安全措施，中心最近编制了《批发层面制造的冰冻甜点 - 给食物业的食物安全指引》及《在零售点配制即时食用的冰冻甜点 - 给食物业的食物安全指引》：

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/files/Frozen\\_Confections\\_Manufactured\\_at\\_WSL\\_Guideline\\_c.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/files/Frozen_Confections_Manufactured_at_WSL_Guideline_c.pdf)

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/files/Frozen\\_Confections\\_Prepared\\_at\\_POS\\_Guideline\\_c.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/files/Frozen_Confections_Prepared_at_POS_Guideline_c.pdf)

### **(3) 夏日食物安全**

从控制食品安全的角度来说，冰冻饮品有潜在的风险，若在制作过程中受污染，再置于不适当环境下，便可引致微生物繁殖，造成食物中毒。为自己着想，饮用前，应衡量自己的身体状况。冰冻饮品不适合婴儿、儿童、孕妇、长者及免疫力较弱的人。我们亦建议大家在享用冰冻饮品时，多留意营养成分，并可考虑少糖配方的饮品，在消暑之余，更能保持健康！

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/whatsnew/whatsnew\\_sfst/whatsnew\\_sfst\\_Summer\\_Times\\_and\\_Food\\_Safety.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_sfst/whatsnew_sfst_Summer_Times_and_Food_Safety.html)

#### **(4) 金属污染物:概览**

金属是地壳表面的天然成分，普遍存在于环境中。进食含金属污染物的食物所涉及的风险视乎金属污染物在食物中的含量、进食受污染食物的分量、摄入期长短等因素而定。

为保障公众健康，食物中的金属污染物含量应通过《优良务农规范》及《优良制造规范》等良好作业规范，控制在可合理做到的尽可能低水平（ALARA）。而消费者应保持均衡饮食，避免因偏吃某几类食物而过量摄入金属污染物。

有关详情，请浏览以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf\\_131\\_02.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_131_02.html)

食物安全中心  
20.4.2023

.....