



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) 《食物内防腐剂规例》(第132BD章) 的建议修订公众咨询

政府就《食物内防腐剂规例》(第132BD章) (《规例》) 的建议修订已展开公众咨询。咨询为期三个月，至2023年8月28日止。

行政长官《2022年施政报告》其中一项政策措施是分阶段审视和更新有关食物中添加剂的食物安全法例，进一步加强食物安全。首阶段涵盖食物中的防腐剂和抗氧化剂。

政府建议加强和更新《规例》的内容，使本港防腐剂和抗氧化剂在食物中的标准与国际标准接轨，同时把更多防腐剂和抗氧化剂纳入规管，让业界有更明确的依循，亦为食物业提供更多适用于各种食物类别的准许防腐剂 / 抗氧化剂的选择，以及为消费者提供更完善的保障。

建议修订的详情可参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_Proposed_Amendments_Preservatives_Food_Regulation.html

(2) 提高碘盐在市场上的供应

碘是身体制造甲状腺激素支持生长发育所需的必需微量营养素。持续摄入低水平的碘会导致碘缺乏，甚至损害发育中的大脑和构成其他有害影响。

碘盐 (即碘化或加入碘的食盐) 在全球已被认为是补充碘最方便、最有效的载体。由于食盐中添加碘酸盐或碘化物不会影响食盐或含碘盐食物的味道或气味，因而广获消费者接受。

为了让本港市民更易购买碘盐，中心鼓励业界考虑以下事项：

- 向可靠的供应商采购碘盐以保持碘盐供应；
- 正确标示碘盐，例如提供使用指示，以尽量减少碘流失；以及
- 在碘盐的标签上注明碘含量。

为提倡使用碘盐，中心发布了《给食盐进口商、批发商及零售商的食盐加碘实用指南》，并可于中心网页的以下连结下载：

https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_fi/files/Food_Iodisation_c.pdf

中心鼓励业界在供应碘盐时查阅指南的内容。感谢你对增加本港碘盐供应的支持。

(3) 食物安全节目频道「食电视」

新一集「食电视」经典回带系列：《盐选经碘：大太尴》已经于食物安全中心YouTube频道首播，并在本中心的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=JyWzIg9Yx2Q>

Facebook: <https://www.facebook.com/cfs.hk/videos/鹽選經碘大太尷-食電視-eat-tv/946018809783828/>

Instagram: <https://www.instagram.com/p/CsQnmqypAZc/>

(4) 食物安全焦点 (2023 年 5 月第 202 期)

最新一期的食物安全焦点已经出版。今期热门焦点包括：

- 贝类中毒
- 札幌病毒—致病近似诺如病毒
- 冷藏加工食品—解冻后可直接食用吗？
- 跨境餐饮配送的食物安全风险

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

(5) 食物安全巡回展览

2023年6月的巡回展览内容包括食物安全5要点、控制食物温度、天然毒素、营养标签、预防食物交叉污染、反式脂肪、避免食用河豚、残余兽药、雪卡毒素、基因改造食物及食物含丙烯酰胺。展览将设于大成街街市、大围街市、青衣街市、工业贸易大楼及爱秩序湾街市。

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

1.6.2023

