



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) 糉子食物安全**

中国人在农历五月初五端午节期间大多会按传统吃糉子。从前，家家户户为应节都会自己动手裹糉子吃，但现在都市人生活忙碌，多改往酒楼、食店或超级市场买糉子。市民于选购、處理及进食糉子时，应注意有关的食物安全提示。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/whatsnew/whatsnew\\_sfst/whatsnew\\_sfst\\_Rice\\_Dumplings\\_and\\_Food\\_Safety.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_sfst/whatsnew_sfst_Rice_Dumplings_and_Food_Safety.html)

### **(2) 食安中心提醒市民于夏季多加注意食物安全风险**

夏季是由细菌引致食物中毒的高危时节，因为温暖的环境利于细菌快速繁殖。随着气候持续暖化，预计香港今年全年平均温度偏高。因此，中心提醒市民和业界人士，在夏季尤应小心注意食物安全。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/press/20230530\\_10344.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20230530_10344.html)

### **(3) 《2021年食物内有害物质（修订）规例》已于6月1日起分阶段生效**

《2021年食物内有害物质（修订）规例》（《修订规例》）分两阶段实施，当中订明在食物中有害物质最高含量的相关条文已于6月1日生效，而将「部分氢化油」（即工业生产的反式脂肪酸的主要来源）列为食物中的违禁物质及相关标示规定的条文则于12月1日生效。《修订规例》加强规管工业生产的反式脂肪、霉菌毒素等食物内有害物质，进一步保障本港食物安全。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/press/20230601\\_10351.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20230601_10351.html)

#### **(4) 食物安全日2023 - 恋 • 食物 • 语：食物安全有程序 五大要点要跟随**

食源性疾病（又称食物中毒）会为健康和经济带来成本代价。许多食源性疾病个案是由于食肆或家里预备或处理食物时，疏忽食物安全所造成。对食物安全有深入认识食物处理人员，包括那些在家预备食物的人士，能够显著降低发生食源性疾病的风险，促进公共健康。这对于较容易受食源性疾病影响的高危人士尤为重要。

为响应六月七日世界食品安全日中心藉此机会向食物业界及市民推广食物安全的重要性，提高公众对食物安全五要点的认识，将其作为保障食物安全的最佳措施，预防食源性疾病。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/whatsnew/whatsnew\\_act/Food\\_Safety\\_Day\\_2023.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_act/Food_Safety_Day_2023.html)

食物安全中心

15.6.2023