



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) 大湾区食品标准

粤港澳大湾区（大湾区）标准（「湾区标准」）的建设可以促进三地互联互通和融合发展，深化香港与内地和澳门之间的经贸交流和合作。于二〇二三年四月二十四日公布的「湾区标准」清单涵盖食品质量和安全、粤菜、交通、机电产品，以至医疗、护理、教育及电竞等领域合共110个项目。「湾区标准」及有关资料载于「粤港澳大湾区标准信息公共服务平台」，供公众查阅和业界以自愿形式采用。

详情请参阅以下网页：

- (a) 大 湾 区 食 品 标 准
(https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/import/greater_bay_area_food_standards.html)
- (b) 粤港澳大湾区标准化研究中心关于粤港澳大湾区共通执行标准清单的公告
(https://www.tid.gov.hk/sc_chi/aboutus/tradecircular/cic/asia/2023/ci2962023.html)
- (c) 促 进 粤 港 澳 大 湾 区 标 准 发 展 指 南 （ 试 行 ）
(https://www.tid.gov.hk/sc_chi/aboutus/tradecircular/cic/asia/2023/ci2972023.html)

(2) 自备餐盒

自备餐盒上学或上班方便我们享用家常菜，是常见的做法。然而，这些餐食在食用前可能会在不安全的温度下储存或运送一段时间，因此容易受到污染，令有害细菌滋生。若储存不当，致病菌可繁殖至危险水平或产生毒素，引致食物中毒。

请点击查看更多资讯：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/consumer_zone/packed_meals.html

(3) 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，并应采取以下预防措施，以免染上经食物或水传播的疾病。

详情请参阅以下网页：

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

(4) 停电或水浸期间如何保障食物安全

长时间停电现今在香港已不常见，但基于恶劣天气或设备故障等不可预见的因素，停电事故仍有可能突然发生。电力中断可能为时数分钟至数小时不等，雪柜无法制冷，不少食物便会迅速变坏。

虽然停电会造成不便，特别是如果雪柜及冰格内存放了很多容易腐坏的食物，但不必恐慌。参考以下连结的贴士，便可在等待电力恢复时确保食物安全。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/food_leg/files/How_to_Keep_Food_in_the_Fridge_Safe_In_Case_of_a_Power_Cut_c.pdf

食物安全中心

20.7.2023

.....