



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) 学校午膳饭盒的食物安全

为提升供应学校午膳饭盒的持牌食物制造厂的食物安全和卫生意识，以及预备新学年开课，食物环境卫生署（食环署）食物安全中心（食安中心）及环境卫生部展开行动，巡查全港各区相关持牌食物制造厂，以保障食物安全。

饭盒供货商在准备食物时须保持良好的卫生习惯，并根据「食物安全重点控制」系统制定食物安全计划，降低食物受污染的风险。而学校应选用已获食环署签发可供应午膳饭盒的持牌食物制造厂作为供货商，在订购 / 签约前，应到食物制造厂实地视察，以确定食物处理人员遵守食物安全和卫生守则。

有关之新闻公报请浏览以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20230731_10433.html

(2) 2023 年 6 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/20230731_10428.html

(3) 食物安全焦点 (2023 年 7 月第 204 期)

最新一期的食物安全焦点已经出版。今期热门焦点包括：

- 厨房内的谷氨酸
- 白果中毒
- 食物业内的机械人 - 确保卫生和食物安全
- 安全配制烧味和卤味

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

(4) 慎防生蚝存有的风险

供生吃的蚝在进食前没有经过加热处理杀死病原体，因此是高风险食物。除了活蚝以外，市面可供市民购买的生蚝往往是预先去壳的冷藏或冰鲜生蚝，处理不当可导致细菌污染及蚝只变坏。

孕妇、婴幼儿、长者和免疫力弱人士应避免进食生或未煮熟的蚝。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_194_03.html

(5) 食物安全巡回展览

2023年8月的巡回展览内容包括食物安全5要点、有机食物、孕妇食物安全建议、控制食物温度、天然毒素、营养标签、预防食物交叉污染、残余兽药、反式脂肪及基因改造食物。展览将设于联和墟街市、慈云山中心、晓晖花园、工业贸易大楼、土瓜湾街市及骆克道街市。

详情请参阅以下网页：

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

食品安全中心

3.8.2023