



## 最新一期食品安全电子信息 (17/08/2023)

### **(1) 蛋及蛋制品 — 给物业业的食物安全指引**

近年本港食肆有涉及蛋或蛋类制品的食物中毒个案发生。蛋或蛋类制品若处理不当，例如蛋未经彻底煮熟及烹煮后贮存温度不当，可引致食源性疾病。为此食安中心编制了食物安全指引，协助食物业处所在配制食物的过程中采取适当的食物安全措施。

详细资料请到以下网页阅览上述刊物：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/whatsnew/whatsnew\\_fst/files/safe\\_preparation\\_of\\_eggs\\_and\\_egg\\_products\\_c.pdf](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_fst/files/safe_preparation_of_eggs_and_egg_products_c.pdf)

### **(2) 食安中心公布夏季食物监测结果**

中心近期公布二〇二三年夏季食物监测结果，在1,850个完成检测的食物样本中，除较早前已公布的一个样本外，其余样本全部通过检测。

请点击查看指引及更多信息：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/press/20230809\\_10438.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20230809_10438.html)

### **(3) 减少厨余同时确保食物安全**

厨余若被弃置于堆填区，不但占用了我们宝贵的土地资源，而且还会在分解过程中向大气释出称为甲烷的强力温室气体，导致全球暖化和气候变化。近年来国际间一致认为，为了实现减少碳排放等气候目标，从而促进迈向碳中和，可持续的粮食系统是不可或缺的。其实我们都可以参与减少厨余和实现碳中和，同时确保食物安全。

请浏览以下的网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/multimedia/multimedia\\_pub/files/Cut\\_Down\\_Food\\_Waste.pdf](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/Cut_Down_Food_Waste.pdf)

### **(4) 即食食物 - 给食物业界的一般卫生建议**

即食食品是指无需进一步烹煮即可食用的食物，例如三文治、沙律蔬菜和预先烹煮的肉类（如烧味和卤味），以及提前烹制的冻食食物等。这些都属于高风险食物，

这些即食食品还可能助长「超级细菌」传播。食安中心编制了食物安全指引为食物业处所在处理即食食品提供了一般卫生建议。

请浏览以下的网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/multimedia/multimedia\\_pub/files/Full-RTE\\_Food-Chi\\_Pamphlet.pdf](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/Full-RTE_Food-Chi_Pamphlet.pdf)

食物安全中心

17.8.2023