



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) 盆菜食物安全

市民购买盆菜时，应向信誉良好的持牌食物供货商订购；若要自制盆菜，应注意个人及食物卫生，防止交叉污染。

欢迎到以下网页阅览：

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

(2) 月饼食物安全

由于冰皮及雪糕月饼无须经过烘焙程序，所以它们的微生物风险会较传统月饼为高。在制造、运送及贮存冰皮或雪糕月饼时，必须注意卫生及严格控制温度，避免月饼受污染及助长细菌滋生。

消费者在购买及享用冰皮或雪糕月饼时，应注意以下的安全贴士：

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

(3) 月饼时令食品调查（第一期）

食物环境卫生署食物安全中心公布一项有关月饼的时令食品调查（第一期）结果，一百四十九个样本全部通过检测。

有关之新闻公报请浏览以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20230914_10491.html

(4) 日本进口食品管制措施

香港特区政府的首要考虑是确保食物安全。有关日本进口食品管制最新安排的信息，以及相关常见问题，请浏览以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/programme/programme_rafs/programme_rafs_fc_01_3

[0_Nuclear_Event_and_Food_Safety.html](#)

(5) 非热食鸡肉食品的微生物质素

鸡肉是很多本地非热食即食食品的常见配料，而近年有相当多店铺售卖外卖手撕鸡和切鸡。由于配制非热食鸡肉食品的过程有未完全煮熟的风险并涉及人手配制程序，因而或会引致较高的微生物风险。食物安全中心因此进行研究，从不同的外卖店或摊档和食肆收集了 100 个非热食鸡肉食品样本，根据《食品微生物含量指引》的订明准则，评估有关样本的微生物质素。

有关详情，请浏览以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/programme/programme_rafs/programme_rafs_fm_01_30.html

食物安全中心

21.9.2023