



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) 大闸蟹食物安全

新鲜农产品和水产展示了秋收最好的一面。秋天是大闸蟹当造季节。由于大闸蟹可能含有寄生虫及致病菌，所以要彻底煮熟才可进食。市民在选购、處理及进食大闸蟹时，应注意有关安全贴士。

详情请参阅以下网页：

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

(2) 食安中心公布食物中的甲氧滴滴涕风险评估研究报告

中心公布最近完成的一项有关食物中的甲氧滴滴涕风险评估研究报告。中心从本地零售层面抽取了三百个食物样本作甲氧滴滴涕的含量检测，以评估本港成年人从这些食物摄入甲氧滴滴涕的分量及相关健康风险。研究结果显示，市民从研究涵盖的食物中摄入甲氧滴滴涕的分量对健康的影响不大。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20231011_10546.html

(3) 食盐加碘食盐进口商、批发商及零售商实用指南

碘是身体制造甲状腺激素支持生长发育所需的必需微量营养素。添加碘的食盐已被认为是补充碘最方便、最有效的载体。世卫提倡普及食盐碘化以预防和控制碘缺乏症。本实用指南参考世卫和食品法典委员会与碘盐相关的指南及 / 或标准，旨在鼓励食物业界让本港市民更易购买碘盐。

欢迎到以下网页阅览上述刊物：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/142771_FEHD_Food%20Iodisation_A5_chi_for_web.pdf

(4) 食肆火锅安全篇

在秋冬的季节，热气腾腾的火锅是与朋友出外用膳的热门选择。火锅的材料种类很多，消费者可随个人喜好选择合适的食物。不过，火锅材料若未经妥善处理或彻底煮熟，进食的便可能不仅是食物，而是将可导致食物中毒的病毒或细菌亦一并吃进肚子里。

详情请参阅以下网页：

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

(5) 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

食物安全中心

19.10.2023