



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) 注意跨境餐饮代购及长途配送的风险

光顾跨境餐饮代购及配送时须小心谨慎，留意配送食物的运送时间及温度控制。大部分致病细菌在摄氏4度至60度的危险温度范围内会迅速繁殖。为保障外送食物安全，在运送途中，热食应保持于摄氏60度以上，冷食于摄氏4度或以下。如食物置于危险温度范围，则须遵从两小时及四小时原则（即烹制好的食物如置于室温不超过两小时，可放入雪柜待用；熟食如置于室温超过四小时，便须弃掉）

欢迎到以下网页阅览：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20230325_10244.html

<https://www.facebook.com/cfs.hk>

(2) 预先包装食物检测之营养素含量及致敏物检测结果每月报告(2023年9月)

为确保食品符合《食物及药物(成分组合及卷标)规例》，食物安全中心一直有抽取预先包装食物的样本作检测，其中包括检测营养素含量及致敏物。中心每月在网页上公布有关检测结果，有关含未有标示致敏物的食品样本详情亦会一并公布。

有关上述报告请浏览以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_act/NL_Compliance_Test_Results_SEP_2023.html

(3) 食物安全焦点 (2023 年 10 月第 207 期)

今期热门焦点包括：

- 梳乎厘班戟与沙门氏菌
- 在恶劣天气及极端情况下确保食物安全
- 非热食鸡肉食品的微生物研究
- 进食野芋引致的食物中毒

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) 食物安全巡回展览

2023年11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、残余兽药、避免食用河豚、营养标签、保障食物安全、追踪供应来源、食物含丙烯酰胺及基因改造食物。展览将设于海港政府大楼、沙田街市、杨屋道街市及西贡街市。

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

食物安全中心

2.11.2023