



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) 食物安全中心公布贺年食品调查（第二期）结果

食物环境卫生署食物安全中心（中心）公布最近完成一项有关贺年食品的时令食品调查（第二期），约一百八十个样本中，除较早前已公布的一个样本外，其余样本全部通过检测。

请浏览有关的新闻公报：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20240206_10828.html

(2) 网购及配送食品杂货 - 给食物业及消费者的食品安全建议

网购及配送食品杂货日益普遍，相关的食物安全问题值得注意。网店经营者及第三方送递商均应在营运中实施适当的措施，以减低食物安全风险。

请浏览以下网页了解更多有关网购食物安全的建议：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/food_leg/guidelines/Online_Grocery_Trade_c.pdf

(3) 食物安全中心公布二〇二三年十二月份食物安全报告及二〇二三年食物监测计划全年总结

中心于二月六日公布二〇二三年十二月食物安全报告，结果显示在约六千三百个完成检测的食物样本中，除较早前公布的九个样本外，其余样本全部通过检测，整体合格率为百分之九十九点九。

请浏览有关的新闻公报：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20240206_10830.html

(4) 注意跨境餐饮代购及长途配送的风险

市民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。如餐饮配送的路程遥远，若在控制食物的贮存温度和运送时间方面有欠妥善，食物

容易在运送过程中变坏。

大部分致病细菌在摄氏4度至60度的危险温度范围下会迅速繁殖。为保障外送食品安全，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）。

请浏览以下网页了解更多有关跨境餐饮代购及配送的食物安全建议：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_20204.html

<https://www.cfs.gov.hk/onlinefood/>

食物安全中心

15.2.2024
