



最新一期食物安全电子信息 (3/4/2024)

(1) 时令食品与节日食安建议 - 美食到会服务安排

在联欢聚会中，不少人都会选择美食到会服务，在公司或家里举行聚会，在时间安排上更有弹性，又可省却许多烹煮食物的功夫。不过，在安排食物到会时，大家不能掉以轻心，必须多加注意一些食物安全措施，才可保障健康。

请参阅以下网页了解相关食物安全建议：

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

(2) 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/files/Understanding_the_Food_Safety_Risks_of_Oyster_c.pdf

(3) 食物安全通讯 (公众篇)及食物安全广播站(食物业)

「食物安全通讯 (公众篇)」及「食物安全广播站 (食物业)」已经出版。欢迎到以下网页阅览上述季刊：

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

(4) 二零二四年食物安全巡回展览

2024年4月的巡回展览内容包括营养标签、预防食物交叉污染、进食带子和扇贝须

知、反式脂肪、食物含丙烯酰胺、孕妇食品安全建议、追踪供应来源、保障食品安全、控制食物温度及基因改造食物。展览将设于铜锣湾街市、士美非路街市、荃湾政府合署及西湾河街市。

请点击查看具体时间：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_roving_exhibition_2024.html

食物安全中心

3.4.2024

|