



最新一期食物安全电子信息 (2/1/2025)

(1) 食物安全焦点 (2024年12月第221期)

最新一期的食物安全焦点已经出版。今期热门焦点包括：

- 食物中的金属污染物第III部分—食物搀杂（金属杂质含量）规例的建议修订
- 糖醇概览
- 沙门氏菌与意大利芝士蛋糕
- 提防狂蜜蜂中毒

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

(2) 食物安全中心公布第二次总膳食研究首份报告

食物安全中心（中心）于12月20日公布香港第二次总膳食研究的首份报告。这份报告就食物中亚硫酸盐的含量及相关的膳食摄入量进行了研究。结果显示，香港市民每日从膳食摄入亚硫酸盐的份量，远低于每日可摄入量，对健康构成影响的机会不大。

报告详情请浏览以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/programme/programme_firm/programme_tds_2nd_HKT_DS_report_Sulphites.html

(3) 二零二五年食物安全巡回展览

中心每年都会在各区举办多场主题展览，内容包括展示以食物安全及营养等有关的不同主题的展板，藉此提高市民对选择安全及适合的食物的知识。于2025年1月，中心将举办5场巡回展览。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_roving_exhibition_2025.html

(4) 中心公布袋装饭团的微生物质素风险评估研究结果

中心于12月30日公布袋装饭团的微生物质素风险评估研究结果，全部样本在致病菌（即李斯特菌、金黄葡萄球菌和蜡样芽孢杆菌）方面，均符合微生物含量的食物安全准则，整体质素令人满意。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/programme/programme_rafs/programme_rafs_fm_01_3_1.html

食物安全中心

2.1.2025