



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) 风险评估研究第77号报告书 - 食物中的碘

这项研究旨在检视本港市面碘质丰富食物(包括非预先包装和预先包装食物)的碘含量，补充食物安全中心于 2011 年发表的《香港成年人从膳食摄入碘的情况》风险评估报告(2011 年风险评估研究)中有关本港市面食物碘含量的资料，以协助消费者选择合适的食物，增加从膳食摄取的碘质。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/programme/programme_rafs/programme_rafs_n_01_34_Iodine_in_Food_2025_report77.html

(2) 食物安全通讯及食物安全广播站第100期（2025年3月）

最新一期的「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_202501.html

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fse_202501.html

(3) 食物环境卫生署加强巡视食物业处所

食物环境卫生署食物安全中心及环境卫生部持续加强联合巡视食物业处所，以保障市民的食物安全。持续加强巡查食物业处所，包括售卖烧味和卤味的店铺，特别关注食物的存放、处理和卫生情况，确保符合安全标准及相关法例。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20250314_11518.html

(4) 食物安全中心公布食物中的 T-2 毒素、HT-2 毒素和 4,15-二乙酰蕈草镰刀烯醇风险评估研究报告

中心公布一项有关食物中 T-2 毒素 (T-2)、HT-2 毒素 (HT-2) 和 4,15-二乙酰蕈草镰刀烯醇 (DAS) 的风险评估研究。研究结果显示，本港成年人和较年轻群组从膳食中摄入上述霉菌毒素而影响健康的机会不大。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20250319_11525.html
https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/programme/programme_rafs/files/RAS_61.pdf

食物安全中心
20.3.2025