



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) 食物安全焦点 (2025年4月第225期)**

最新一期的食物安全焦点已经出版。今期热门焦点包括：

- 从均衡饮食摄取足够碘的简单饮食习惯
- 安全配制预先切开水果和果汁
- 切勿自行采摘野菇进食
- 在共享厨房安全配制食物

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf.html)

#### **(2) 蒟蒻果冻规管建议的公众咨询**

根据食品法典委员会，蒟蒻被认为是一种安全的食物添加剂。但由于小杯装蒟蒻果冻的独特产品设计和其结实质地，如食用方法不当可能会增加哽噎风险，尤其是对儿童和长者而言。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/whatsnew/whatsnew\\_fstr/whatsnew\\_fstr\\_regulation\\_of\\_konjac-containing\\_jelly\\_confectionery.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_regulation_of_konjac-containing_jelly_confectionery.html)

#### **(3) 大湾区食品标准**

粤港澳大湾区（大湾区）标准（「湾区标准」）的建设可以促进三地互联互通和融合发展，深化香港与内地和澳门之间的经贸交流和合作。「湾区标准」是广东当局联系粤港澳三地多个相关业界团体和企业、相关政府部门和机构、大学及专家共同研制，并在公开咨询后制订的。目前，已制定及公布的「湾区标准」共有235项，涵盖食品质量和安全、粤菜、预制菜、交通、机电产品，以至医疗、护理、教育及电竞等领域。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/import/greater\\_bay\\_area\\_food\\_standards.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/import/greater_bay_area_food_standards.html)

#### **(4) 预先包装食物检测结果每月报告**

《食物及药物(成分组合及标籤)规例》(《规例》)规定，预先包装食物须标示食物的配

料，以及表列能量及七种核心营养素，即碳水化合物、蛋白质、总脂肪、饱和脂肪、反式脂肪、钠和糖(即“1+7”的含量，而各类营养声称亦受到规管。预先包装食物须标示各种配料，如食物含《规例》附表 3 第 2(4E)条所指明的致敏物，亦须在配料表上标明。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/whatsnew/whatsnew\\_act/NL\\_Compliance\\_Test\\_Results\\_MAR\\_2025.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_act/NL_Compliance_Test_Results_MAR_2025.html)

食物安全中心

30.4.2025