



致食物安全电子信息订阅者：

以下资讯已上载到食物安全中心(中心)网站：

(1) 2025年食品安全巡回展览

中心每年都会在各区举办多场主题展览，内容包括展示以食品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知识。

2025年10月，中心将于九龙城街市、沙田街市、保安道街市、长沙湾政府合署及鸭脷洲街市举办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

(2) 食品安全焦点（2025年9月第230期）

最新一期的食品安全焦点已经出版。本期热门焦点包括：

- 预先包装冻食肉类需要加热进食吗？
- 更安全的街头小食：调查发现和实用建议
- 简单步骤，慎防包装受损的预先包装食物
- 加强规管预先包装的蒟蒻果冻

详情请参阅以下网页：

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

(3) 预先包装食物检测结果每月报告（2025年8月）

《食物及药物(成分组合及标签)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_AUG_2025.html

(4) 食环署致力保障学校午膳饭盒的食物安全

为保障学校及供应学校午膳饭盒的持牌食物制造厂的食物安全和卫生意识，以及配合新学年开课，食物环境卫生署食物安全中心及环境卫生部加强巡查全港各区相关持牌食物制造厂，并抽取食物样本作检测。自七月起至今，食安中心从有关食物制造厂共抽取 84 个饭盒样本作微生物测试，全部样本均通过检测。

欢迎到以下网页阅览上述资讯：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20250919_11844.html

食物安全中心

2.10.2025