



致食物安全电子资讯订阅者：

以下资讯已上载到食物安全中心(中心)网站：

### **(1) 食安中心公布八月份食物安全报告**

中心于九月三十日公布上月食物安全报告，结果显示在约六千二百个完成检测的食物样本中（包括网购食品），除较早前公布的九个样本外，其余样本全部通过检测，整体合格率为百分之九十九点九。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/press/20250930\\_11861.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20250930_11861.html)

### **(2) 食安中心公布月饼时令食品调查结果**

中心于十月二日公布一项有关月饼的时令食品调查结果，在三百六十五个样本中，除一个样本的钠含量与其营养标签上的标示值不符，其余样本全部通过检测。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/press/20251002\\_11864.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20251002_11864.html)

### **(3) 食环署举行食物安全应变演习确保十五运会和残特奥会期间食物安全**

食物环境卫生署（食环署）于十月三日举行代号「迎月」的食物安全应变演习，以提升署方在第十五届全国运动会（十五运会）和全国第十二届残疾人运动会暨第九届特殊奥林匹克运动会（残特奥会）期间，处理突发食物安全事件的协调及应变能力。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/press/20251003\\_11868.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20251003_11868.html)

### **(4) 食肆火锅安全篇**

在秋冬的季节，热气腾腾的火锅是与朋友出外用膳的热门选择。火锅的材料种类很多，消费者可随个人喜好选择合适的食物。不过，火锅材料若未经妥善处理或彻底煮熟，进食的便可能不仅是食物，而是将可导致食物中毒的病毒或细菌亦一并吃进肚子里。

市民在食肆享用火锅时，由选择店铺、处理食物及烹煮食物的过程，都应遵从食物安全五要点，包括：精明选择、保持清洁、生熟分开、煮熟食物及安全温度，以确保食物安全。

欢迎到以下网页阅览上述资讯：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/whatsnew/whatsnew\\_sfst/whatsnew\\_sfst\\_Hot\\_pot\\_Safety\\_at\\_Restaurants.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_sfst/whatsnew_sfst_Hot_pot_Safety_at_Restaurants.html)

食物安全中心

16.10.2025