



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) 2025年11月份食物安全报告

中心每月公布食物安全报告，分享食物监测结果，令市民可适时获得最新的食物安全资讯。

有关之新闻公报请浏览以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20251231_12080.html

(2) 食物安全通讯及食物业安全广播站第103期（2025年12月）

最新一期的「食物安全通讯」及「食物业安全广播站」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_202504.html

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fse_202504.html

(3) 预制菜 - 给食物业及消费者的食物安全建议

近年，预製菜由于款式多样、方便快捷，在香港越来越受欢迎。为确保食物安全和品质，预製菜应按照产品标籤上指定的条件贮存、运输和销售。

中心已编製《预製菜 - 给食物业及消费者的食物安全建议》，适用于配製和售卖预製菜的食物业经营者和消费者，旨在协助业界在营运过程中执行食物安全措施，以製作和供应衛生的预製菜，同时为消费者提供安全处理和贮存此类产品的建议。

请到以下网页阅览有关安全建议：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/Food_safety_advice_for_food_businesses_and_consumers_on_prepared_dishes_CHI.pdf

(4) 寿司、刺身和生吃肉类 - 给食物业的食物安全指引

寿司、刺身和生吃肉类属高风险食物，因未经或未充分加热处理，无法有效消灭其中的致病菌。因此，食物处理人员必须严格保持个人、食物和环境衛生，以降低健康风险。

中心已编製《寿司、刺身和生吃肉类 - 给食物业的食物安全指引》，适用于配製和售卖寿

司、刺身和生吃肉类的食物业经营者，旨在协助业界在营运过程中推行食物安全措施，为消费者提供安全优质的寿司、刺身和生吃肉类。

请到以下网页阅览有关指引：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/Guide_on_Sushi_Sashimi_and_Meat_to_be_Eaten_Raw_c.pdf

食物安全中心

15.1.2026