



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) 中心公布即食酱料及类似制品的微生物质素风险评估研究结果

中心于1月20日公布即食酱料及类似制品的微生物质素风险评估研究结果，全部样本在致病菌（即沙门氏菌属、金黄葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌和产气荚膜梭状芽孢杆菌）方面，均符合微生物含量的食物安全准则，质素整体令人满意。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20260120_12128.html

(2) 《食物及药物(成分组合及标签)规例》之营养素含量及致敏物检测结果每月报告(2025年12月)

由 2012年1月的检测结果开始，中心每月在网页上公布有关检测结果，包括营养素标示值与检测结果有差异的样本详情。自2012年4月1日起，有关含未有标示致敏物的食品样本详情亦会一并公布。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_act/NL Compliance Test Results DEC 2025.html

(3) 食物安全焦点（二零二六年一月第二百三十四期）

最新一期的食物安全焦点已经出版。今期热门焦点包括：

- 保障全运会食物安全：我们的筹备和应变工作
- 减少食物中的黄曲霉毒素污染
- 食物安全研讨会 2025 — 加强与业界沟通
- 烧味与食物安全

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/files/FSF234_2026_01_21.pdf

(4) 中心公布贺年食品调查（第一期）结果

中心于 1 月 21 日公布，最近完成一项有关贺年食品的时令食品调查（第一期），约七百七十个样本中，除较早前公布的两个预先包装年糕样本钠含量与营养标签上的标示值不符外，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/20260121_12131.html

(5) 2026年食物安全巡回展览

中心每年都会在各区举办多场主题展览，内容包括展示以食物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。于2026年2月，中心将于大桥街市及长沙湾政府合署举办3场巡回展览。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_oving_exhibition_2026.html

食物安全中心

5.2.2026