



致食物安全电子信息举报者：

以下资讯已上载到食物安全中心(中心)网站：

### **(1) 蚝与食物安全**

蚝美味又营养丰富，因而深受欢迎。然而，未经煮熟的蚝是高风险食物，本港不时发生与进食生蚝有关的食物中毒事故。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/consumer\\_zone/oyster/index.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/consumer_zone/oyster/index.html)

### **(2) 食物安全中心公布二〇二五年十二月份食物安全报告及二〇二五年食物监测计划全年总结**

中心于一月三十日公布十二月食物安全报告，结果显示在约六千六百个完成检测的食物样本中（包括网购食品），除较早前公布的四个样本外，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/20260130\\_12154.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20260130_12154.html)

### **(3) 食物安全中心公布贺年食品调查（第二期）结果**

中心于二月九日公布，最近完成一项有关贺年食品的时令食品调查（第二期），一百七十五个样本全部通过检测。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/press/20260209\\_12187.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20260209_12187.html)

### **(4) 食物安全中心公布肉类添加二氧化硫专项食品调查结果**

中心于一月二十七日公布肉类添加二氧化硫专项食品调查结果。在六百三十个肉类样本中，除早前已公布的三个鲜肉样本验出不可在新鲜肉类中使用的防腐剂二氧化硫外，其余样本全部通过检测，整体合格率为百分之九十九点五。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/press/20260127\\_12144.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20260127_12144.html)

### **(5) 「食物安全重点控制」与「良好卫生规范」业界讲座及工作坊 2026**

中心于本年三月至十月期间举办二零二六年度「良好卫生规范」与「食物安全重点控制」业界讲座及工作坊。这个活动主要是向食物业从业员宣传正确处理食物的方法。透过政府与业界的通力合作和积极参与，此活动旨在鼓励食物业采用「良好卫生规范」、「食物安全重点控制」系统、及在食物制造过程中实施「食物安全计划」，确保食物安全。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/whatsnew/whatsnew\\_act/whatsnew\\_act\\_2026\\_Trade\\_Talk\\_and\\_workshop\\_on\\_HACCP.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_2026_Trade_Talk_and_workshop_on_HACCP.html)

食物安全中心  
20.2.2026