



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) 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，借此提高市民对选择安全及适合的食物的知识。

2026年3月，中心将于黄泥涌街市、电气道街市、工业贸易大楼、上环街市及和藿广场举办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_oving_exhibition_2026.html

(2) 食物安全焦点（2026年2月第235期）

最新一期的食物安全焦点已经出版。本期热门焦点包括：

- 安全又新鲜：贮存蔬菜的实用贴士
- 我们的饮食选择有多重要？
- 生蚝中的诺如病毒
- 紫心番薯的颜色可以安全食用吗？

欢迎到以下网页阅览上述月刊：

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

(3) 2026年1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/20260227_12242.html

(4) 预先包装食物检测之营养素含量及致敏物检测结果每月报告(2026年1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。

1月份的预先包装食物检测之营养素含量及致敏物检测结果报告详情，请参阅以下网页：
https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_act/nl_compliance_test_results_jan_2026.html

(5) 安全制作雪糕和其他冰冻甜点

冰冻甜点属高风险食物，微生物污染可以在多个生产阶段产生，贮存温度不当也会为细菌滋生提供有利的环境。调配分售机及用具应定期清洁和消毒，以减低微生物危害。

有关安全制作雪糕和其他冰冻甜点，请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/programme/programme_haccp/programme_haccp_frozenconfections.html

https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_haccp/files/Frozen_confection_leaflet.pdf

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

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

食物安全中心
5.3.2026