



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) 大湾区食品标准

粤港澳大湾区标准（「湾区标准」）的建设可以促进三地互联互通和融合发展，深化香港与内地和澳门之间的经贸交流和合作。

「湾区标准」是广东当局联系粤港澳三地多个相关业界团体和企业、相关政府部门和机构、大学及专家共同研制，并在公开咨询后制订的。目前，已制定及公布的「湾区标准」共有 270 项，涵盖食品质量和安全、粤菜、交通、机电产品，以至医疗、护理、教育、电竞及「环境、社会和管治」等领域。

大湾区食品标准为业界提供了更清晰的指引，亦能推动及便利业界在大湾区其他城市发展及食品相关的业务。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/import/greater\\_bay\\_area\\_food\\_standards.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/import/greater_bay_area_food_standards.html)

### (2) 确保院舍食物安全实务指南

在香港，安老院和残疾人士院舍在照顾及支持弱势社群方面担当重要角色。院友往往因长期病患或免疫系统较弱，较容易出现严重并发症。鉴于院舍属于共同生活环境，传染病易于院舍内扩散。若处理食物不当，例如贮存不当、烹煮不足或交叉污染，可能引致严重的食物中毒爆发。因此，食物处理人员和院舍职员必须认识与食物制备及分发有关的特定风险，并采取针对此高危群组而设的有效食物安全措施。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/food\\_leg/files/A Practical Guide for Residential Care Homes TC.pdf](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/food_leg/files/A_Practical_Guide_for_Residential_Care_Homes_TC.pdf)

### (3) 食物安全节目频道「食电视」

新一集「食电视」《「超人食家」攻食物》已经于食物安全中心 YouTube 频道首播，并在中心的 Facebook 和 Instagram 专页同步上映。

详情请参阅以下网页：

YouTube: [https://www.youtube.com/watch?v=gvA-j\\_cmkao](https://www.youtube.com/watch?v=gvA-j_cmkao)

Facebook: <https://www.facebook.com/reel/919320647480337>

Instagram: <https://www.instagram.com/cfs.hk/reel/DVifRdNiAZH/>

#### **(4) 《2025年食物掺杂（金属杂质含量）（修订）规例》**

《2025年食物掺杂（金属杂质含量）（修订）规例》（《修订规例》）已于2025年7月30日透过先订立后审议的程序获立法会通过。《修订规例》于2025年9月5日起生效。

为给予业界足够时间适应更新后的含量上限，《修订规例》设18个月的宽限期。在宽限期内，任何一项食物只须完全符合在紧接2025年9月5日之前有效的第132V章或《修订规例》，均属合法。宽限期结束后，所有食物由2027年3月6日起必须符合《修订规例》的规定。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/whatsnew/whatsnew\\_fstr/whatsnew\\_fstr\\_PA\\_Food\\_Adult\\_eration\\_Metallic\\_Contamination\\_2.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_PA_Food_Adult_eration_Metallic_Contamination_2.html)

食物安全中心

19.3.2026