



致食物安全电子信息举报者：

以下信息已上载到食物安全中心(中心)网站：

(1) 食物安全焦点 (2026年3月第236期)

最新一期的食物安全焦点已经出版。本期热门焦点包括：

- 二零二五年有关食肆及食物业的食物中毒个案回顾
- 对一般市民而言，无麸质食品是较佳选择吗？
- 寿司和刺身指引—了解风险，防患未然
- 经超高温处理奶类：特点与贮存方法

欢迎到以下网页浏览上述月刊：

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

(2) 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。

2026年4月，中心将于铜锣湾街市、士美非路街市、荃湾政府合署及西湾河街市举办4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_roving_exhibition_2026.html

(3) 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2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。

2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_feb_2026.html

(4) 时令食品食物安全讲座

食物安全中心于二零二六年五月至十二月期间举办「时令食品食物安全讲座」。此活动旨在加深食物业界对相关资讯的认识，并讲解如何采取有效的安全控制措施去确保产品的食物安全。欢迎各位食物业界人士参加。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_act/seasonal_food_safety_seminar_2026.html

(5) 「家家食安心：认识食物安全五要点-居家食物安全建议」公众讲座及工作坊 2026

食物安全中心于本年五月至九月期间举办二零二六年度「家家食安心：认识食物安全五要点 - 居家食物安全建议」公众讲座及工作坊。这个活动主要是向公众人士宣传如何在日常运用「食物安全五点」，只要做好「食物安全五点」，大多数食源性疾病是可以预防的。期间亦会介绍有关营养标签及食物敏感的信息。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_Public_Talk_and_Workshop_2026.html

食物安全中心
2.4.2026