



致食物安全电子信息订阅者：

以下资讯已上载到食物安全中心(中心)网站：

(1) 食安中心公布面包钠含量风险评估研究结果

中心公布一项有关本港市面销售面包钠含量的风险评估研究结果。研究显示，面包样本的整体平均钠含量低于「高钠」水平，但相同种类面包样本的钠含量差距颇大，反映业界仍有空间减低钠含量。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20260727_12519.html

(2) 食安中心公布第二次总膳食研究有关镉和铅的结果

公布香港第二次总膳食研究的第五份报告，评估食物中的金属污染物镉和铅含量，以及香港市民从膳食摄入这些金属污染物的总体情况。

有关研究结果详情，请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20260724_12513.html

(3) 月饼食物安全

现在市面上出售的月饼种类繁多，除有传统烘制的月饼，还有深受年青人及小朋友喜爱的冰皮月饼和雪糕月饼等。由于冰皮及雪糕月饼无须经过烘焙程序，所以它们的微生物风险会较传统月饼为高。要吃得放心，欢度佳节，消费者在购买及享用冰皮或雪糕月饼时，应注意以下的安全贴士。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_sfst/whatsnew_sfst_Mooncakes_and_Food_Safety.html

(4) 「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。

有关讲座详情，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](#)

食物安全中心

20.8.2026