



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知识。

2026年9月，中心将于大埔墟街市、新墟街市、海悦豪园、荃湾政府合署及曼克顿山举办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 roving_exhibition_2026.html

(2) 食物安全焦点（2026年8月第241期）

最新一期的食物安全焦点已经出版。今期热门焦点包括：

- 野生菇类 — 种类繁多，毒素多样
- 本港的「1+7」营养资料标签制度：食品法典委员会准则解读
- 在炎炎夏日把雪糕和冰冻甜点安全带回家
- 确保预先切开水果的食物安全

歡迎到以下網頁閱覽上述月刊：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf.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7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。

7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_july_2026.html

(4) 食安中心公布夏季食物监测结果

中心于八月二十日公布二〇二六夏季食物监测结果，在约二千六百个完成检测的食物样本中，除较早前已公布的六个不合格样本外，其余样本全部通过检测，整体合格率为百分之九十九点八。

香港夏季时间较长，炎热潮湿的天气有利细菌滋生和繁殖，市民在夏季尤应小心注意食物安全，并遵从「食物安全五要点」，以减低食源性疾病的风险。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20260820_12572.html

食物安全中心

3.9.2026