

最新一期食物安全電子信息 (6/1/2022)

(1) 減低幼兒被食物哽喉引致窒息的風險

由於幼兒的呼吸道及食道較細，而咬碎或咀嚼食物的技巧亦未成熟，因此容易被食物哽喉；特別是進食難以咬碎或咀嚼的食物時，食物或會卡在咽喉，引致窒息。當中較易哽喉的食物，包括：蒟蒻果凍、生紅蘿蔔、葡萄、桃駁梨、熱狗、花生醬及新鮮菠蘿等。

就以上較易哽喉的食物中（例如：蒟蒻果凍），它本身是安全的食物，但蒟蒻果凍體積通常比較細小，食用時多採用吸啜的方法。而且，果凍質地亦較為結實，在口腔內難於溶化，故進食時不小心容易引致氣管阻塞，釀成意外。

為減低幼兒被食物哽喉的風險，家長或照顧者應採取以下的安全措施：

- 時刻留意幼兒的狀況，尤其進食時要特別小心；
- 採用不同的方法改變高風險食物的質地，例如烹煮、切碎、搗碎、削掉外皮或除去纖維含量高的部分；
- 避免讓幼兒進食難以改變質地的食物(例如細小的堅硬食物)；及
- 以蒟蒻果凍為例，照顧者應避免幼兒用吸啜的方法進食，並應將蒟蒻果凍切成小塊才進食。

食物安全中心（中心）呼籲家長或照顧者教導孩童或幼兒，切勿直接吸食較易哽喉的食物，以免釀成意外。此外，中心亦不斷提醒食物業界（包括：食品製造商）改良食物產品設計，特別是食物的體積，及在食物包裝上加上適當的警告標籤，讓家長或照顧者提高警覺。

有關詳細資料，請瀏覽以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fsf/whatsnew_fsf_jelly.html

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_141_04.html

(2) 同心抗疫預防2019冠狀病毒

為減低2019冠狀病毒病在食肆傳播的風險，食肆經營者應保持高水平的清潔及衛生標準。食物安全中心提醒食肆員工應保持良好的個人衛生習慣（例如在處理食物前後、進行清潔之後、處理廚餘或垃圾後以及上廁所後要洗手）。

有關更多預防2019冠狀病毒的詳細資料及建議，請瀏覽以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_Beat_COVID-19.html

(3) 傳達資源小組辦事處暫停開放

為配合政府進一步收緊社交距離措施以應對本港的2019冠狀病毒病疫情，食物安全中心位於食環署南昌辦事處的傳達資源小組辦事處將由二零二二年一月七日（星期五）起暫停開放，並取消在有關場地舉行的公眾活動，直至另行通告。

(4) 食物安全焦點 (2021年12月第185期)

今期熱門焦點包括：

- 食物加工過程中的污染物 — 該擔心嗎？
- 硝酸鹽及亞硝酸鹽 — 該添加嗎？
- 食物中的麥角生物鹼
- 減少廚餘以支持邁向碳中和

歡迎到以下網頁閱覽上述月刊：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_185_01.html

(5) 2021年11月份食物安全報告

中心每月公布「食物安全報告」，分享食物監測結果，令市民可適時獲得最新的食物安全資訊。

有關之新聞公報請瀏覽以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20211231_9124.html

(6) 食物安全巡迴展覽

2022年1月的巡迴展覽內容包括追蹤供應來源，保障食物安全、殘餘除害劑、反式脂肪、食物安全5要點、食物含丙烯酰胺、孕婦食物安全建議、營養標籤及雪卡毒素。展覽將設於楊屋道街市及宜安街街市。

請點擊查看具體時間：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_Roving_Exhibition_2022.html

(7) 食物安全通訊 (公眾篇)及食物安全廣播站(食物業)

「食物安全通訊 (公眾篇)」及「食物安全廣播站 (食物業)」已經出版，內容包括「燒味長時間室溫存放下的微生物質素」、「生的淡水魚與乙型鏈球菌感染」、「中心動向」及「留意大麻二酚食品或含違禁成分」等。

歡迎到以下網頁閱覽上述季刊：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsb_202104.html

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fse_202104.html