



最新一期食物安全電子信息 (17/2/2022)

(1) 疫症大流行之時在家烹調

為遏止2019冠狀病毒病傳播，當局呼籲減少社交接觸，市民近日都避免外出用膳，多了在家烹調。食物安全中心重點說明在家烹調有什麼要注意以保食物安全，尤其在疫症大流行之時。

有關詳情，請瀏覽以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_165_02.html

(2) 金屬污染物:概覽

金屬是地殼表面的天然成分，普遍存在於環境中。進食含金屬污染物的食物所涉及的風險視乎金屬污染物在食物中的含量、進食受污染食物的分量、攝入期長短等因素而定。

為保障公眾健康，食物中的金屬污染物含量應通過《優良務農規範》及《優良製造規範》等良好作業規範，控制在可合理做到的盡可能低水平（ALARA）。而消費者的應保持均衡飲食，避免因偏吃某幾類食物而過量攝入金屬污染物。

有關詳情，請瀏覽以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_131_02.html

(3) 網購高風險食物

近年在網上購買食物愈趨普遍。消費者在網購食物時須加倍留意食物的性質，有很多食物中毒事故都是因為一些高風險食物造成的。

市民在網上選購高風險食物時須小心挑選可靠的店鋪，對於食物的性質和潛在的風險更要了解清楚。

有關詳細資料，請瀏覽以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fst/whatsnew_fst_Online_Shopping_of_High_risk_Foods.html

(4) 《2021年食物內有害物質（修訂）規例指引》更新

食物安全中心已根據歐洲聯盟（歐盟）就有關估算食物中工業生產的反式脂肪酸含量的最新資訊，為2021年發出之《2021年食物中有害物質（修訂）規例指引》（《指引》）進行更新。

有關詳情，請瀏覽以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_Food_Regulations_Harmful_Substances.html

(5) 2021年12月份食物安全報告及2021年食物監測計劃全年總結

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。總結二〇二一年食物監測計劃，中心除日常食品監測外，亦進行多項專項食品、時令食品及普及食品調查。

有關之新聞公報請瀏覽以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20220131_9209.html

食物安全中心
17.2.2022