



最新一期食物安全電子信息 (03/03/2022)

(1) 自備餐盒、外賣及外送食物的食用安全

在2019冠狀病毒病大流行下，市民大都選擇自備餐盒或向食肆訂購外賣及外送食物。無論食物在哪裡烹製，適當地處理食物以確保食物安全是非常重要的。

以下網頁將闡述在家自備及由食肆製備餐盒主要涉及的食物安全風險，也會提供減低食源性疾病風險的貼士：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_165_01.html

(2) 食物安全焦點 (2022年2月第187期)

最新一期的食物安全焦點已經出版。今期熱門焦點包括：

- 二零二一年有關食肆及食物業的食物中毒個案回顧
- 氣候變化與食物安全
- 減低幼兒因食物哽喉而窒息的風險
- 「否定聲稱」知多點

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.html

(3) 食物安全節目頻道「食電視」

新一集「食電視」《正鐵血紅蛋白 特約：藍頭陰公》已經於食物安全中心YouTube頻道首播，並在中心的Facebook和Instagram專頁同步上映

詳情請參閱以下網頁：

YouTube:

https://www.youtube.com/watch?v=dZg0sJez8GU&list=PLXRY8vr7yU1tPdDYozqz_uKMd9uU3KIhtR&index=3

Facebook: <https://www.facebook.com/cfs.hk/videos/516510356654494/>

Instagram: <https://www.instagram.com/p/CaWx4tyI9Rk/>

(4) 取消於三月四日（星期五）舉辦的漢堡包食物安全講座

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，食物安全中心原定於三月四日（星期五）以面授形式於九龍荔枝角荔灣道19號荔枝角政府合署3樓演講廳舉辦的漢堡包食物安全講座將會取消，惟於二月二十四日（星期四）以網上視訊講座形式舉辦的同一主題講座則會如期舉行。

(5) 食物安全中心公布肉類添加二氧化硫專項食品調查結果

中心公布最近完成一項有關肉類添加二氧化硫專項食品調查結果。在約五百六十個肉類樣本中，除較早前公布的四個鮮肉樣本驗出不可在新鮮肉類中使用的防腐劑二氧化硫外，其餘樣本全部通過檢測，整體合格率為百分之九十九點三。

有關之新聞公報請瀏覽以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20220214_9247.html

食物安全中心
3.3.2022