



## 最新一期食物安全電子信息 (17/3/2022)

### (1) 應變措施下經海路從內地進口蔬菜及水果到香港的程序

本港新冠疫情嚴峻，維持糧食供應穩定顯得更為重要。中心全力支援開闢從水路進口新鮮食品的新途徑，為經水路進口的內地蔬果進行檢查及清關。

詳情請參閱以下網頁：

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/import/Procedures\\_for\\_importing\\_vegetables&fruits\\_from\\_the\\_Mainland\\_to\\_Hong\\_Kong\\_via\\_the\\_sea-route.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/import/Procedures_for_importing_vegetables&fruits_from_the_Mainland_to_Hong_Kong_via_the_sea-route.html)

### (2) 氣候變化與食物安全

氣候變化為食物安全領域帶來了新挑戰。糧食及農業組織已提出，必須充分關注如何因應極端天氣事件所引起的情況確保食物安全和做好準備，而國際社會對此的關注亦有所提高。

詳情請參閱以下網頁：

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf\\_187\\_02.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_187_02.html)

### (3) 雪卡毒素及珊瑚魚

雪卡毒魚類中毒是全球最常見的其中一種海產食源性中毒，糧食及農業組織(糧農組織)估計，全球每年有一萬至五萬人感染該疾病。珊瑚魚因直接或間接進食有毒微藻(干比亞藻)而變得具有毒性，人類吃了這些珊瑚魚會引致雪卡毒魚類中毒。有關的微藻會產生毒素(稱為雪卡毒素)，主要在熱帶或亞熱帶的特定水域生長。

有關市民及業界預防雪卡毒魚類中毒的建議，請參閱以下網頁：

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf\\_130\\_01.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_130_01.html)

### (4) 二零二二年度食物業界講座及「食物安全重點控制」工作坊

中心於本年四月至十一月期間舉辦二零二二年度食物業界講座及「食物安全重點控制」工作坊。這個活動主要是向食物業從業員宣傳正確處理食物的方法。透過政府及業界的通力合作和積極參與，向他們推廣採用「食物安全重點控制」系統及在食物製造過程中實施「食物安全計劃」，使食物安全水平得以提升。

請點擊查看具體時間：

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/whatsnew/whatsnew\\_act/whatsnew\\_act\\_2022\\_Trade\\_Talk\\_and\\_workshop\\_on\\_HACCP.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_2022_Trade_Talk_and_workshop_on_HACCP.html)

### **(5) 2021年1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/20220228\\_9314.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20220228_9314.html)

食物安全中心  
17.3.2022