

致食物安全電子信息訂閱者：

以下資訊已上載到食物安全中心(中心)網站：

### **(1) 加工肉類、紅肉與癌症**

世界衛生組織（世衛）屬下的國際癌症研究機構（IARC）早前把加工肉類歸類為「令人類致癌」（第1組），每天食用50克加工肉類，患大腸癌的風險將增加18%；吃得愈多，風險愈大。

有證據顯示，食物中的維他命C、鈣、葉綠素和多酚等成分能抑制N-亞硝基化合物或其他致癌物質的形成。世衛建議，多吃蔬果、少吃加工肉類和紅肉是預防多種癌症的重要一環。

有關詳細資料，請瀏覽以下網頁：

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf\\_113\\_01.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_113_01.html)

### **(2) 製造及售賣冰凍甜點的食物安全建議**

根據《冰凍甜點規例》（第 132AC 章），冰凍甜點是指任何通常以冰凍或冷藏狀態出售供人食用的甜點，例如雪糕（包括在零售店鋪供食的硬雪糕和軟雪糕，及預先包裝的盒裝雪糕）、冰凍乳酪和新地等。

冰凍甜點有可能在製造程序、包裝、貯存、運輸及售賣中被環境或其他食材中的微生物污染，所以製造商應採取有效的預防措施來確保產品的食物安全。有效控制各個環節（包括收貨、製造、貯存、運輸、分銷及零售）的溫度對保證冰凍甜點的安全和品質極其重要。

有關詳細資料，請瀏覽以下網頁：

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/programme/programme\\_haccp/programme\\_haccp\\_frozenconfections.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_haccp/programme_haccp_frozenconfections.html)

### **(3) 使用枧液洗手還是消毒潔手液清潔雙手**

在2019冠狀病毒病大流行下，保持良好的手部衛生十分重要。在廚房裏處理食物時，雙手可能會直接接觸食物而沾染油脂及細菌。以枧液及清水洗手最少20秒，是去除污垢及食源性病原體的有效措施。相比之下，手上如有明顯污垢或油脂，消毒潔手液的效果較差。消毒潔手液亦無法有效消滅某些病原體，例如諾如病毒。

及甲型肝炎病毒。

詳情請參閱以下網頁：

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf\\_179\\_03.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_179_03.html)

**(4) 嬰兒配方產品、較大嬰兒及幼兒配方產品及預先包裝嬰幼兒食物的營養標籤規定**

較大嬰兒及幼兒配方產品的營養標籤須標示「能量+25種營養素」的含量；預先包裝嬰幼兒食物的營養標籤則須標示「能量+4種營養素+維他命A和D(如有添加)」的含量。

另外，嬰兒配方產品必須符合一套營養成分組合規定(即「能量+33種營養素」)，而且必須加上營養標籤，列出「能量+29種營養素」的含量。

家長們在選購這些產品時，應細閱其營養標籤，以作出最合適的選擇。

詳情請參閱以下網頁：

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/food\\_leg/food\\_leg\\_Formula\\_Products\\_for\\_Infants.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/food_leg/food_leg_Formula_Products_for_Infants.html)

食物安全中心  
19.5.2022