



最新一期食物安全電子信息 (16/6/2022)

(1) 食物安全日2022 – 廚世界，徹底洗手吧！

為配合 6 月 7 日聯合國世界食物安全日的主題「食物更安全，身體更健康」，食物安全中心藉此機會向食物從業員宣傳手部衛生對食物安全和人類健康的重要性，並以此為2022年食物安全日的年度主題。食物安全中心並將聯同地區康健中心，透過舉辦健康講座和訓練活動，以及於全港各地區康健中心播放教育影片，加強大眾有關處理食物時注意手部衛生的意識及概念。食物處理人員保持雙手清潔，有助保障食物安全，同時令顧客滿意。就讓我們一同好好洗手，養成良好的手部衛生習慣！

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/Food_Safety_Day_2022.html

(2) 蛋及蛋製品的食用安全

生吃或進食未經煮熟的蛋，有可能導致沙門氏菌感染，可構成嚴重的健康風險，甚至危及生命，對高危人士的風險尤其大。為協助食物業預防蛋及蛋製品中的沙門氏菌引致食物中毒，食物安全中心就烹製蛋類食品提供實用的食物安全建議：

- 選擇安全的原材料
- 貯存及處理生蛋
- 製作混合蛋漿以供烹製蛋類菜式存有高風險
- 蛋要徹底煮熟並存放於安全溫度

詳情請參閱以下網頁：<https://www.cfs.gov.hk/eggs>

(3) 魚及魚製品中的組胺

在我們享用的各式佳餚中，魚類往往佔一席位。然而，進食含有大量組胺的魚及魚製品，可引致鯖魚中毒(又稱組胺中毒)。要確保較易產生組胺的魚類品種可以安全食用，控制時間與溫度是最有效的方法。若缺乏適當的時間與溫度控制，例如未有存放於雪櫃或冷藏，組胺便有可能在供應鏈任何一環產生。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_150

[02.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

食物環境衛生署食物安全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。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_2022_Trade_Talk_and_workshop_on_HACCP.html

(5) 2022年4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/20220531_9516.html

(6) 食物安全巡迴展覽

2022年6月的巡迴展覽內容包括食物安全5要點、控制食物溫度、天然毒素、營養標籤、預防食物交叉污染、反式脂肪、避免食用河豚、殘餘獸藥、天然毒素、雪卡毒素、營養標籤、基因改造食物及食物含丙烯酰胺。展覽將設於大成街街市、大圍街市、青衣街市、沙田政府合署及愛秩序灣街市。

請點擊查看具體時間：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_oving_exhibition_2022.html

食物安全中心
16.6.2022