

最新一期食物安全電子信息 (21/7/2022)

(1) 食用油脂和嬰兒配方奶粉中的縮水甘油酯

縮水甘油酯是加工過程的污染物，主要在提煉植物油的過程中進行脫臭步驟時形成。我們食用精煉油和含精煉油的食物，便會攝入縮水甘油酯。食物業宜參照食品法典委員會採納的有關實務守則，按“可合理達到最低水平”的原則採取措施，把食物中的縮水甘油酯含量減至最低。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_rafs/programme_rafs_fc_01_4_3.html

(2) 點心的鈉含量

中心公布點心鈉含量研究調查結果，顯示點心的鈉含量與過往同類研究比較有下降趨勢；而部分點心款式，例如蝦肉燒賣、鮮蝦春卷和牛肉球，其鈉含量相對偏高。此外，個別同種類點心樣本的鈉含量差別頗大，反映業界有可能降低這幾款點心的鈉含量。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_rafs/programme_rafs_n_01_3_1_Sodium_content_in_dim_sum.html

(3) 正確使用即棄手套處理食物的重要性

即棄手套若不正確使用，除了不衛生，亦可增加交叉污染的機會，因為雙手不論有沒有戴上手套，都可沾染細菌，而且還會令食物處理人員有安全的錯覺，誤以為不會受到感染。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_169_03.html

(4) 2022年5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/20220630_9589.html

食物安全中心

21.7.2022