



最新一期食物安全電子信息 (4/8/2022)

(1) 夏日與食物安全

炎炎夏日是由細菌引致的食物中毒的高危時節，因為溫暖的環境利於細菌繁殖。因此，食物安全中心提醒市民和業界人士，在夏季尤應小心注意食物安全。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fst/2013_Summer_times_and_food_safety.html

(2) 食物安全焦點 (2022年7月第192期)

最新一期的食物安全焦點已經出版。今期熱門焦點包括：

- 對未煮熟的肉過敏？了解食物過敏、食物不耐受與食物中毒
- 巴士德消毒與食物安全
- 炒飯中的蠟樣芽孢桿菌
- 正確貯存 – 減少煮熟蔬菜中亞硝酸鹽含量增加的要訣

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) 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。

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

(4) 食物安全巡迴展覽

2022年8月的巡迴展覽內容包括食物安全5要點、有機食物、孕婦食物安全建議、殘餘獸藥、反式脂肪、營養標籤、預防食物交叉污染、天然毒素、控制食物溫度

及基因改造食物。展覽將設於聯和墟街市、工業貿易大樓、曉暉花園、慈雲山中心、土瓜灣街市及燈籠洲街市。

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

(5) 2022 年 6 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/20220729_9661.html

食物安全中心
4.8.2022