



最新一期食物安全電子信息 (18/8/2022)

(1) 供生吃的預先去殼生蠔 – 該注意什麼？

蠔是濾食性動物，由於經常過濾海水，體內累積水中的物質，包括弧菌、諾如病毒及甲型肝炎病毒等病原體。人類進食生或未煮熟的蠔，可能會感染這些病原體。

烹煮可把病原體消滅，但必須保持高溫才有效。烹煮至內部溫度達攝氏 90 度並維持 90 秒，便足以消滅甲型肝炎病毒及諾如病毒等常見食源性病毒，確保安全。切記生蠔存有微生物風險，即使養殖場採取嚴格的控制及監察措施，也無法把風險完全消除。然而，如果選擇生吃蠔隻，應向可靠的持牌店鋪購買擬供生吃的蠔。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_180_01.html

(2) 食用植物中的天然毒素

天然毒素存在於多種植物內，當中有些是人們常吃的食物。吃下這些有毒物質可能會損害健康。由植物毒素引致的食物中毒時有所聞。市民在進食含天然毒素的食用植物前應採取措施減低風險，同時切勿自行採摘及食用野生植物。兒童、長者及身體欠佳者等須加倍留意。此外，市民亦應遵從傳統已知的安全處理食物方法，並保持均衡的飲食。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_13_02.html

(3) 食物安全通訊 (公眾篇)及食物安全廣播站(食物業)

「食物安全通訊 (公眾篇)」及「食物安全廣播站 (食物業)」已經出版。歡迎到以下網頁閱覽上述季刊：

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

(4) 食物安全節目頻道「食電視」

新一集「食電視」《煎炸THINGS》已經於食物安全中心YouTube頻道首播，並在中心的Facebook和Instagram專頁同步上映

詳情請參閱以下網頁：

YouTube: <https://youtu.be/XO3CeioC6tg>

Facebook: <https://fb.watch/eVKpCiPTuQ/>

Instagram: <https://www.instagram.com/tv/ChJ8OcMvUuk/?igshid=YmMyMTA2M2Y=>

(5) 食安中心提醒市民於夏季多加注意食物安全風險

中心最近公布二〇二二夏季食物監測結果，在1,850個完成檢測的食物樣本中，除較早前已公布的兩個樣本外，其餘樣本全部通過檢測。

有關之新聞公報請瀏覽以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20220810_9684.html

食物安全中心
18.8.2022