

最新一期食物安全電子信息 (1/9/2022)

(1) 冷藏保存食物 - 如何安全地處理冷藏食物

冷藏可以延長食物的保質期，因為以攝氏零下18度貯存食物可使食物中的酶及微生物(包括細菌、酵母菌及霉菌)失去活性。在冷藏下，食物中的水分變為冰晶，令需要水分才可生長的微生物無法獲得水分供應。在冷藏溫度下，亦可消滅旋毛蟲等寄生蟲。不過，冷藏無法殺滅細菌及病毒，而諾如病毒等病毒即使在冷藏溫度下仍具有傳染性。此外，當食物解凍時，任何已存在於食物中的微生物也會再度活躍起來。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_190_02.html

(2) 慢煮與食物安全

Sous vide 的法文原意是真空。作為烹飪術語，這是指把食物放入塑膠袋並且真空密封，然後以精確的溫度（通常為攝氏 47 度至 88 度之間；一般是將整袋食物放入水浴鍋中以控制溫度）長時間烹煮。而慢煮鍋是一款用作低溫烹煮食物數小時的電器。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_94_02.html

(3) 食物安全與水浸

洪水構成潛在的食物安全問題。食物可能會被污水所污染的洪水淹浸，當中可能帶有大腸桿菌、沙門氏菌、甲型肝炎病毒和諾如病毒等致病微生物，以及其他污染物。受潮的食物也容易滋生霉菌。因此，為了確保食物安全，在水浸前後採取適當的預防措施是很重要的。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_193_02.html

(4) 食物安全焦點 (2022年8月第193期)

最新一期的食物安全焦點已經出版。今期熱門焦點包括：

- 蠟樣芽孢桿菌及金黃葡萄球菌產生的耐熱毒素：食物烹煮後不應在室溫下放

- 置過久的原因
- 食物安全與水浸
- 本港點心的鈉含量
- 食油中的污染物 – 如何解讀？

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

(5) 食物安全中心公布月餅時令食品調查（第一期）結果

中心公布最近完成一項有關月餅的時令食品調查（第一期）結果。一百四十六個樣本全部通過檢測。

有關之新聞公報請瀏覽以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20220822_9713.html

食物安全中心
1.9.2022

=====