



最新一期食物安全電子信息 (15/9/2022)

(1) 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=>

(2) 避免食物交叉污染

交叉污染是指微生物從一種媒介，例如食物(尤其是生的)、用具及食物處理人員的手，傳播至另一種食物。交叉污染可能會在兩種情況下出現：一種情況是食物與食物接觸，或有汁液滴下至另一種食物上，直接傳播細菌。另一種情況是經由受污染的手、蟲鼠糞便、食物配製設備及用具、工作面，甚或水花，間接把細菌傳播至食物。

事實上，交叉污染是經常被忽略但可以預防食物中毒原因之一。

詳情請參閱以下網頁了解如何避免食物交叉污染：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_171_01.html

(3) 食物安全中心公布網上送餐平台及食店外送服務專項食品調查（第二期）結果

中心公布最近完成一項有關網上送餐平台及食店外送服務的專項食品調查(第二期)，200個食物樣本全部通過檢測。

有關之新聞公報請瀏覽以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20220902_9742.html

(4) 食物安全中心公布月餅時令食品調查（第二期）結果

中心公布最近完成一項有關月餅的時令食品調查（第二期）結果。154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/20220901_9736.html

(5) 2022年7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/20220831_9734.html

(6) 食物安全巡迴展覽

2022年9月的巡迴展覽內容包括追蹤供應來源、保障食物安全、控制食物溫度、天然毒素、基因改造食物、食物安全5要點、殘餘獸藥、反式脂肪、營養標籤、進食帶子和扇貝須知、雪卡毒素、食物含丙烯酰胺及孕婦食物安全建議。展覽將設於鯉魚門廣場、大埔墟街市、上環街市、荃灣政府合署及曼克頓山。

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

15.9.2022

=====