



致食物安全電子資訊訂閱者：

以下資訊已上載到食物安全中心(中心)網站：

(1) 時令食品與節日食安建議 - 大閘蟹食物安全

秋天是大閘蟹當造季節。由於大閘蟹可能含有寄生蟲及致病菌，所以要徹底煮熟才可進食。

在選購、處理及進食大閘蟹時，宜注意下列安全貼士，請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_sfst/whatsnew_sfst_Fresh_Water_Hairy_Crabs_and_Food_Safety.html

(2) 禁止在食物中使用「部分氫化油」 - 保護香港市民心臟健康的重要里程碑

二零二一年七月十四日，立法會通過了《2021年食物內有害物質(修訂)規例》(《修訂規例》)，禁止進口和銷售任何含有「部分氫化油」的食品及油脂。《修訂規例》將於二零二三年十二月一日生效。不少食物商已採取行動，採購不含「部分氫化油」的配料，並按世衛所建議以較健康的油脂取代含有「部分氫化油」的油脂。

心血管疾病包括心臟病及中風，是全球主要的死亡原因之一，而香港亦不例外。隨着香港即將禁止在食物中使用「部分氫化油」(即工業生產的反式脂肪的主要來源)，香港市民將得到更大的保護，以防止心血管疾病。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_182_02.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

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」和「良好衛生規範」，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.htm

(4) 2022年8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/20220930_9815.html

食物安全中心

20.10.2022