



最新一期食物安全電子信息 (3/11/2022)

(1) 食物安全節目頻道「食電視」

新一集「食電視」《封娠榜之「孕」十娘打仔》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://www.youtube.com/watch?v=5Y6zWuczVrE>

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

Instagram: <https://www.instagram.com/tv/CizgyDZrS7F/?igshid=MDE2OWE1N2Q=>

(2) 魚及魚製品中的組胺

在我們享用的各式佳餚中，魚類往往佔一席位。然而，進食含有大量組胺的魚及魚製品，可引致鯖魚中毒(又稱組胺中毒)。要確保較易產生組胺的魚類品種可以安全食用，控制時間與溫度是最有效的方法。若缺乏適當的時間與溫度控制，例如未有存放於雪櫃或冷藏，組胺便有可能在供應鏈任何一環產生。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_150_02.html

(3) 停電或水浸期間如何保障食物安全

長時間停電現今在香港已不常見，但基於惡劣天氣或設備故障等不可預見的因素，停電事故仍有可能突然發生。電力中斷可能為時數分鐘至數小時不等，雪櫃無法製冷，不少食物便會迅速變壞。

雖然停電會造成不便，特別是如果雪櫃及冰格內存放了很多容易腐壞的食物，但不必恐慌。參考以下連結的貼士，便可在等待電力恢復時確保食物安全。

貼士詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/food_leg/files/How_to_Keep_Food_in_the_Fridge_Safe_In_Case_of_a_Power_Cut_c.pdf

(4) 食物安全焦點 (2022年10月第195期)

最新一期的食物安全焦點已經出版。今期熱門焦點包括：

- 食物事故監測系統
- 外賣及餐飲配送的食物安全
- 正確解凍冷藏牛肉
- 高危人士感染李斯特菌的風險

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_fs.html

(5) 食物安全巡迴展覽

2022年11月的巡迴展覽內容包括營養標籤、有機食物、避免食用河豚、控制食物溫度、殘餘獸藥、食物安全5要點、基因改造食物、孕婦食物安全建議、食物含丙烯酰胺及追蹤供應來源，保障食物安全。展覽將設於西貢街市、楊屋道街市、沙田街市及海港政府大樓。

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

3.11.2022