



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) 「安樂查飯」專題網頁啟用

食肆衛生欠佳，不僅有損口碑聲譽，還可能成為食物中毒的溫床，危害消費者之餘，也帶來訴訟問題。食物處理人員遵從「食物安全五要點」及「良好衛生規範」(GHP)，有助預防食物中毒，確保食物最終可供消費者安全食用。持續培訓是GHP的重要一環。無論是全職、兼職或臨時員工，食物處理人員應按其從事的工作接受相應程度的食物衛生培訓，加強對食物安全的意識。

為此，中心啟用全新的「安樂查飯」專題網頁，鼓勵食物業處所善用本網站的資源，為食物處理人員提供定期培訓，溫故知新，從而保障食物安全。

有關詳情，請參閱「安樂查飯」專題網頁：

<https://www.cfs.gov.hk/safekitchen/>

(2) 《擬供生吃的蠔 - 給食物業的食物安全指引》擬稿

食物安全中心起草了一份關於擬供生吃的蠔的業界指引。這份指引旨在幫助食物業了解與生蠔的相關風險，並在運營中實施適切可行的食物安全措施，以減少食源性疾病的發生，同時讓高危的消費者做出知情的選擇。

我們現正邀請業界人士，就指引的擬稿提出意見。你的寶貴意見有助我們完善這份指引，請於二零二二年十一月三十日或以前回覆。謝謝。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/committee/Oysters_Intended_for_Raw_Consumption.html

(3) 生肉與熟肉中的細菌

肉類受細菌污染的問題備受市民關注。根據世界衛生組織表示，食物受微生物污染是全球關注的公共衛生議題，大部分國家均有記錄顯示，在過去數十年，由食物中的微生物所引致的疾病事故大幅增加。

以下網頁介紹一些令食物滋生細菌的因素，並探討生肉及熟肉中的細菌所涉及的不同食物安全考慮，以及就降低由細菌引致食物中毒風險所採取的措施。：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_130_02.html

(4) 食安中心公布九月份食物安全報告

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/20221031_9892.html

(5) 大閘蟹時令食品調查結果

食物安全中心近日公布有關時令食品大閘蟹的調查結果，所有樣本通過測試。檢測項目包括獸藥殘餘、金屬雜質、人造激素、染色料、除害劑殘餘、二噁英和二噁英樣多氯聯苯。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20221114_9934.html

食物安全中心
17.11.2022