



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) 外賣及餐飲配送 – 給食物業及消費者的食物安全建議

近年，供訂購外送餐飲的應用程式漸趨普及，顧客只要透過他們的電子設備，便可從較遠的地點訂購餐飲配送服務。這些外送餐飲無論是由食肆員工抑或第三方餐飲送遞商配送，在運送到戶期間都必須妥善處理，才能確保食物安全。

這套建議為提供餐飲外送服務的食物業經營者而編製，包括食肆及第三方餐飲送遞商，他們烹製、提取和配送餐飲，供顧客在餐飲送達後隨即享用，並協助食物業界在營運中採取適當的食物安全措施，以減低在配送食物時出現食源性疾病（食物中毒）的風險。

有關建議的詳情，請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/5-takeaways.pdf

(2) 家家食安心 - 抗菌素耐藥性與食物安全

「抗菌素耐藥性」不但只是公共衛生的問題，更危及食物安全。要有效對付食物中的「超級細菌」，市民和食物業界應遵從「食物安全五要點」，處理食物時保持良好個人及環境衛生。高危人士要格外留意「生冷」食物的食安風險。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_antimicrobial_resistance_AMR.html

(3) 食物安全節目頻道「食電視」

新一集「食電視」《超級細菌杯 2022 賽事精華》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=juOWFlgD9_I

Facebook: <https://fb.watch/h3Vie0rAIY/>

Instagram: <https://www.instagram.com/reel/CIVu5A2u6Mh/>

(4) 食物安全焦點 (2022 年 11 月第 196 期)

最新一期的食物安全焦點已經出版。今期熱門焦點包括：

- 認識產志賀毒素大腸桿菌：重大食物安全問題
- 對抗即食食品的抗菌素耐藥性
- 觀賞魚適合進食嗎？
- 番薯和蔬果中的天然色素

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 12 月的巡迴展覽內容包括食物含丙烯酰胺、孕婦食物安全建議、追蹤供應來源、保障食物安全、食物安全 5 要點、控制食物溫度及天然毒素。展覽將設於海港政府大樓及同益街市。

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

(6) 食安中心公佈臘味時令食品調查結果

中心最近公布一項有關臘味的時令食品調查結果，約一百四十個樣本全部通過檢測。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20221121_9948.html

(7) 食物安全中心公佈火鍋食物專題調查結果

中心最近公布一項普及食品的專題調查，評估火鍋食物的食用安全。三百一十五個火鍋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/20221124_9960.html