



最新一期食物安全電子信息 (2/1/2025)

(1) 食物安全焦點 (2024年12月第221期)

最新一期的食物安全焦點已經出版。今期熱門焦點包括：

- 食物中的金屬污染物第III部分－食物攪雜（金屬雜質含量）規例的建議修訂
- 糖醇概覽
- 沙門氏菌與意大利芝士蛋糕
- 提防狂蜜病中毒

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_fsf.html

(2) 食物安全中心公布第二次總膳食研究首份報告

食物安全中心（中心）於12月20日公布香港第二次總膳食研究的首份報告。這份報告就食物中亞硫酸鹽的含量及相關的膳食攝入量進行了研究。結果顯示，香港市民每日從膳食攝入亞硫酸鹽的份量，遠低於每日可攝入量，對健康構成影響的機會不大。

報告詳情請瀏覽以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_firm/programme_tds_2nd_HKTD_S_report_Sulphites.html

(3) 二零二五年食物安全巡迴展覽

中心每年都會在各區舉辦多場主題展覽，內容包括展示以食物安全及營養等有關的不同主題的展板，藉此提高市民對選擇安全及適合的食物的知識。於2025年1月，中心將舉辦5場巡迴展覽。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_roving_exhibition_2025.html

(4) 中心公布袋裝飯糰的微生物質素風險評估研究結果

中心於12月30日公布袋裝飯糰的微生物質素風險評估研究結果，全部樣本在致病菌（即李斯特菌、金黃葡萄球菌和蠟樣芽孢桿菌）方面，均符合微生物含量的食物安全準則，整體質素令人滿意。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_rafs/programme_rafs_fm_01_31.html

食物安全中心

2.1.2025