



最新一期食物安全電子信息 (20/2/2025)

(1) 食物安全節目頻道「食電視」

新一集「食電視」<選尾系列：《香港鮮魚選舉》夾肌問「甲」環節>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：

CFS Website : https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/rc/eattv/eattv.html

YouTube: https://www.youtube.com/watch?v=KSay5NqD_LM

Facebook: <https://www.facebook.com/share/v/1ExJGKdXUu/?mibextid=oFDknk>

Instagram: <https://www.instagram.com/reels/audio/1324505135243756?igsh=MWJqdiF6MWZwZiM2ag==>

(2) 「食物安全重點控制」與「良好衛生規範」業界講座及工作坊 2025

中心於本年 3 月至 10 月期間舉辦 2025 年度「良好衛生規範」與「食物安全重點控制」業界講座及工作坊。

詳情請參閱以下網頁：

[https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_2025_Trade_Talk_and_workshop_on HACCP.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_2025_Trade_Talk_and_workshop_on_HACCP.html)

(3) 減低幼兒因食物哽喉而窒息的風險

幼兒進食時可能存在哽喉的風險，特別是當他們沒有充分咀嚼或試圖整口吞下食物時。從小培養良好的進食習慣，減低幼兒因食物哽喉而窒息的風險。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/school/choking_hazards_of_food.html

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/school/EatSafeAtSchool_poster_choking_hazard_c.pdf

(4) 食安中心公布肉類添加二氧化硫專項食品調查結果

中心於二月十七日公布肉類添加二氧化硫專項食品調查結果。在約六百一十個肉類樣本中，除早前已公布的五個鮮肉樣本驗出不可在新鮮肉類中使用的防腐劑二氧化硫外，其餘樣本全部通過檢測，整體合格率為百分之九十九。

詳情請參閱以下網頁：

https://cfs.fehd.hksarg/tc_chi/press/20250217_11464.html

食物安全中心

20.2.2025