



致食物安全電子信息訂閱者：

以下資訊已上載到食物安全中心(中心)網站：

(1) 風險評估研究第77號報告書 - 食物中的碘

這項研究旨在檢視本港市面碘質豐富食物(包括非預先包裝和預先包裝食物)的碘含量，補充食物安全中心於 2011 年發表的《香港成年人從膳食攝入碘的情況》風險評估報告(2011 年風險評估研究)中有關本港市面食物碘含量的資料，以協助消費者選擇合適的食物，增加從膳食攝取的碘質。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_rafs/programme_rafs_n_01_34_Iodine_in_Food_2025_report77.html

(2) 食物安全通訊及食物安全廣播站第100期（2025年3月）

最新一期的「食物安全通訊 (公眾篇)」及「食物安全廣播站 (食物業)」已經出版。

歡迎到以下網頁閱覽上述季刊：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsb_202501.htm

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fse_202501.htm

(3) 食物環境衛生署加強巡視食物業處所

食物環境衛生署食物安全中心及環境衛生部持續加強聯合巡視食物業處所，以保障市民的食物安全。持續加強巡查食物業處所，包括售賣燒味和鹹味的店鋪，特別關注食物的存放、處理和衛生情況，確保符合安全標準及相關法例。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20250314_11518.html

(4) 食物安全中心公布食物中的 T-2 毒素、HT-2 毒素和 4,15-二乙酰蘆草鎌刀烯醇風險評估研究報告

中心公布一項有關食物中 T-2 毒素 (T-2)、HT-2 毒素 (HT-2) 和 4,15-二乙酰蘆草鎌刀烯醇 (DAS) 的風險評估研究。研究結果顯示，本港成年人和較年輕群組從膳食中攝入上述霉菌毒素而影響健康的機會不大。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20250319_11525.html

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_rafs/files/RAS_61.pdf

食物安全中心

20.3.2025