



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) 街頭小食店 - 紿食物業的食物安全指引

中心已編製《街頭小食店 - 紿食物業的食物安全指引》，適用於有固定鋪位的小食店，以及在美食博覽會、節慶、夜市和其他公眾活動期間經營的臨時食物攤檔。指引旨在協助經營者及員工在營運時採取食物安全措施，以製作和供應安全和合乎衛生的食物。

歡迎到以下網頁閱覽：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/Street_Food_Stalls_Booklet_chi.pdf

(2) 食安中心公布穀類早點營養標籤專項食品調查結果

中心於四月一日公布穀類早點營養標籤專項食品調查結果。在40個樣本中，三個樣本的總脂肪或飽和脂肪含量與其營養標籤上的標示值不符，另有一個樣本的食物標籤上的保質期格式不符合法例要求，餘下36個樣本則全部通過檢測。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20250401_11549.html

(3) 夏日食物安全

從控制食物安全的角度來說，冰凍飲品有潛在的風險，若在製作過程中受污染，再置於不適當環境下，便可引致微生物繁殖，造成食物中毒。

歡迎到以下網頁閱覽有關夏日食物安全建議：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_sfst/whatsnew_sfst_Summer_Times_and_Food_Safety.html

(4) 旅遊人士的食物安全貼士

出門旅遊既令人心情興奮，又可增廣見聞，但亦有潛在風險。受污染的水或食物可能引致各種疾病，當中包括輕微和短期的徵狀（例如嘔吐、腹瀉等），以及長期和較嚴重的疾病（例如霍亂、甲型肝炎等）。旅遊人士在外地時務須保持警覺，並應採取以下預防措施，以免染

上經食物或水傳播的疾病。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_sfst/whatsnew_sfst_Food_Safety_Tips_for_Travellers.html

食物安全中心

17.4.2025
