



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) 食物安全焦點 (2025年4月第225期)

最新一期的食物安全焦點已經出版。今期熱門焦點包括：

- 從均衡飲食攝取足夠碘的簡單飲食習慣
- 安全配製預先切開水果和果汁
- 切勿自行採摘野菇進食
- 在共享廚房安全配製食物

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf.html

(2) 蒜蓉果凍規管建議的公眾諮詢

根據食品法典委員會，蒟蒻被認為是一種安全的食物添加劑。但由於小杯裝蒟蒻果凍的獨特產品設計和其結實質地，如食用方法不當可能會增加哽噎風險，尤其是對兒童和長者而言。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_regulation_of_konjac-containing_jelly_confectionery.html

(3) 大灣區食品標準

粵港澳大灣區（大灣區）標準（「灣區標準」）的建設可以促進三地互聯互通和融合發展，深化香港與內地和澳門之間的經貿交流和合作。「灣區標準」是廣東當局聯繫粵港澳三地多個相關業界團體和企業、相關政府部門和機構、大學及專家共同研製，並在公開諮詢後制訂的。目前，已制定及公布的「灣區標準」共有235項，涵蓋食品質量和安全、粵菜、預製菜、交通、機電產品，以至醫療、護理、教育及電競等領域。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/import/greater_bay_area_food_standards.html

(4) 預先包裝食物檢測結果每月報告

《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(《規例》)規定，預先包裝食物須標示食物的配

料，以及表列能量及七種核心營養素，即碳水化合物、蛋白質、總脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、鈉和糖(即“1+7”)的含量，而各類營養聲稱亦受到規管。預先包裝食物須標示各種配料，如食物含《規例》附表3第2(4E)條所指明的致敏物，亦須在配料表上標明。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/NL_Compliance_Test_Results_MAR_2025.html

食物安全中心

30.4.2025