



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) 《2025食物攪雜（金屬雜質含量）（修訂）規例》刊憲

《2025食物攪雜（金屬雜質含量）（修訂）規例》（《修訂規例》）已於 2025 年 6 月 27 日刊憲，更新有關食物中金屬雜質含量的安全標準。《修訂規例》將於 7 月 2 日提交立法會，進行先訂立後審議程序。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20250627_11669.html

(2) 食物安全日2025專題影片

食物安全日專題影片《報告老師！過過過過界！》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：

YouTube: <https://www.youtube.com/watch?v=YkmjEMzyTDU>

Facebook:

https://www.facebook.com/cfs.hk/videos/705109795258501/?fs=e&mibextid=wwXIfr&rdi_d=kn2lvkt8hFSepThn

Instagram: <https://www.instagram.com/reel/DKlQHf0Myii/?igsh=aWI2dzE3a3EyM3Fh>

(3) 認識因食物而引起的哽喉風險 - 給家長和照顧者的建議

食物可對嬰幼兒造成哽喉風險，特別是在嬰幼兒未能充分咀嚼或嘗試把食物整塊吞下的時候。為減低嬰幼兒哽喉的風險，家長與照護者應與嬰幼兒一同遵從良好的進食習慣，並在選擇食物時要格外小心。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/Choking_CHI_v04.pdf

(4) 安全製作雪糕和其他冰凍甜點

冰凍甜點屬高風險食物，微生物污染可以在多個生產階段產生，貯存溫度不當也會為細菌滋生提供有利的環境。調配分售機及用具應定期清潔和消毒，以減低微生物危害。

有關安全製作雪糕和其他冰凍甜點，請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_haccp/files/Frozen_confection_lea_flet.pdf

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/files/Frozen_Confections_Ma

[manufactured_at_WSL_Guideline_c.pdf](#)

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/files/Frozen_Confections_Prepared_at_POS_Guideline_c.pdf

食物安全中心

17.7.2025