



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年食物安全巡迴展覽**

中心每年都會在各區舉辦多場主題展覽，內容包括展示以食物安全及營養等有關的不同主題的展板，藉此提高市民對選擇安全及適合的食物的知識。

2025年10月，中心將於九龍城街市、沙田街市、保安道街市、長沙灣政府合署及鴨脷洲街市舉辦5場巡迴展覽。

詳情請參閱以下網頁：

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/whatsnew/whatsnew\\_act/whatsnew\\_act\\_roving\\_exhibition\\_2025.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_roving_exhibition_2025.html)

**(2) 食物安全焦點（2025年9月第230期）**

最新一期的食物安全焦點已經出版。今期熱門焦點包括：

- 預先包裝凍食肉類需要加熱進食嗎？
- 更安全的街頭小食：調查發現和實用建議
- 簡單步驟，慎防包裝受損的預先包裝食物
- 加強規管預先包裝的蒟蒻果凍

詳情請參閱以下網頁：

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf.html)

**(3) 預先包裝食物檢測結果每月報告（2025年8月）**

《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\\_AUG\\_2025.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/NL_Compliance_Test_Results_AUG_2025.html)

**(4) 食環署致力保障學校午膳飯盒的食物安全**

為保障學校及供應學校午膳飯盒的持牌食物製造廠的食物安全和衛生意識，以及配合新學年開課，食物環境衛生署食物安全中心及環境衛生部加強巡查全港各區相關持牌食物製造廠，並抽取食物樣本作檢測。自七月起至今，食安中心從有關食物製造廠共抽取 84 個飯盒樣本作微生物測試，全部樣本均通過檢測。

歡迎到以下網頁閱覽上述資訊：

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/press/20250919\\_11844.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20250919_11844.html)

食物安全中心

2.10.2025