



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) 食安中心公布八月份食物安全報告

中心於九月三十日公布上月食物安全報告，結果顯示在約六千二百個完成檢測的食物樣本中（包括網購食品），除較早前公布的九個樣本外，其餘樣本全部通過檢測，整體合格率為百分之九十九點九。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20250930_11861.html

(2) 食安中心公布月餅時令食品調查結果

中心於十月二日公布一項有關月餅的時令食品調查結果，在三百六十五個樣本中，除一個樣本的鈉含量與其營養標籤上的標示值不符，其餘樣本全部通過檢測。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20251002_11864.html

(3) 食環署舉行食物安全應變演習確保十五運會和殘特奧會期間食物安全

食物環境衛生署（食環署）於十月三日舉行代號「迎月」的食物安全應變演習，以提升署方在第十五屆全國運動會（十五運會）和全國第十二屆殘疾人運動會暨第九屆特殊奧林匹克運動會（殘特奧會）期間，處理突發食物安全事件的協調及應變能力。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20251003_11868.html

(4) 食肆火鍋安全篇

在秋冬的季節，熱氣騰騰的火鍋是與朋友出外用膳的熱門選擇。火鍋的材料種類很多，消費者可隨個人喜好選擇合適的食物。不過，火鍋材料若未經妥善處理或徹底煮熟，進食的便可能不僅是食物，而是將可導致食物中毒的病毒或細菌亦一併吃進肚子裏。

市民在食肆享用火鍋時，由選擇店舖、處理食物及烹煮食物的過程，都應遵從食物安全五要點，包括：精明選擇、保持清潔、生熟分開、煮熟食物及安全溫度，以確保食物安全。

歡迎到以下網頁閱覽上述資訊：

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

食物安全中心

16.10.2025