



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) 2026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。

2026年1月，中心將於鰂魚涌街市、楊屋道街市、北角政府合署、青衣街市及石湖墟街市舉辦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\\_2026.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_roving_exhibition_2026.html)

**(2) 食物安全焦點（2025年12月第233期）**

最新一期的食物安全焦點已經出版。今期熱門焦點包括：

- 節日聚餐期間維持食物安全
- 認識食物中的高氯酸鹽
- 享用臘味應節制
- 認識進食生蠔的風險

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11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。

11月份的預先包裝食物檢測結果報告詳情，請參閱以下網頁：

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/whatsnew/whatsnew\\_act/NL\\_Compliance\\_Test\\_Results\\_NOV\\_2025.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/NL_Compliance_Test_Results_NOV_2025.html)

**(4) 食安中心公布第二次總膳食研究有關除害劑殘餘的結果**

中心於 12 月 29 日公布香港第二次總膳食研究的第四份報告，評估香港市民從膳食攝入除害劑或代謝物殘餘的分量和相關健康風險。

詳情請參閱以下網頁：

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/press/20251229\\_12074.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20251229_12074.html)

食物安全中心

31.12.2025