



致食物安全電子資訊訂閱者：

以下資訊已上載到食物安全中心(中心)網站：

(1) 2025年11月份食物安全報告

中心每月公布食物安全報告，分享食物監測結果，令市民可適時獲得最新的食物安全資訊。

有關之新聞公報請瀏覽以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20251231_12080.html

(2) 食物安全通訊及食物安全廣播站第103期（2025年12月）

最新一期的「食物安全通訊」及「食物安全廣播站」已經出版。

歡迎到以下網頁閱覽上述季刊：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsb_202504.html

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fse_202504.html

(3) 預製菜 - 給食物業及消費者的食物安全建議

近年，預製菜由於款式多樣、方便快捷，在香港越來越受歡迎。為確保食物安全和品質，預製菜應按照產品標籤上指定的條件貯存、運輸和銷售。

中心已編製《預製菜 - 給食物業及消費者的食物安全建議》，適用於配製和售賣預製菜的食物業經營者和消費者，旨在協助業界在營運過程中執行食物安全措施，以製作和供應衛生的預製菜，同時為消費者提供安全處理和貯存此類產品的建議。

請到以下網頁閱覽有關安全建議：

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

(4) 壽司、刺身和生吃肉類 - 給食物業的食物安全指引

壽司、刺身和生吃肉類屬高風險食物，因未經或未充分加熱處理，無法有效消滅其中的致病菌。因此，食物處理人員必須嚴格保持個人、食物和環境衛生，以降低健康風險。

中心已編製《壽司、刺身和生吃肉類 - 給食物業的食物安全指引》，適用於配製和售賣壽司、

刺身和生吃肉類的食物業經營者，旨在協助業界在營運過程中推行食物安全措施，為消費者提供安全優質的壽司、刺身和生吃肉類。

請到以下網頁閱覽有關指引：

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

食物安全中心

15.1.2026