



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) 中心公布即食醬料及類似製品的微生物質素風險評估研究結果

中心於1月20日公布即食醬料及類似製品的微生物質素風險評估研究結果，全部樣本在致病菌（即沙門氏菌屬、金黃葡萄球菌、蠟樣芽孢桿菌和產氣莢膜梭狀芽孢桿菌）方面，均符合微生物含量的食物安全準則，質素整體令人滿意。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20260120_12128.html

(2) 《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》之營養素含量及致敏物檢測結果每月報告(2025年12月)

由 2012年1月的檢測結果開始，中心每月在網頁上公布有關檢測結果，包括營養素標示值與檢測結果有差異的樣本詳情。自2012年4月1日起，有關含未有標示致敏物的食品樣本詳情亦會一併公布。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/NL Compliance Test Results DEC 2025.html

(3) 食物安全焦點（二零二六年一月第二百三十四期）

最新一期的食物安全焦點已經出版。今期熱門焦點包括：

- 保障全運會食物安全：我們的籌備和應變工作
- 減少食物中的黃曲霉毒素污染
- 食物安全研討會 2025 — 加強與業界溝通
- 燒味與食物安全

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/files/FSF234_2026_01_21.pdf

(4) 中心公布賀年食品調查（第一期）結果

中心於 1 月 21 日公布，最近完成一項有關賀年食品的時令食品調查（第一期），約七百七十個樣本中，除較早前公布的兩個預先包裝年糕樣本鈉含量與營養標籤上的標示值不符外，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/20260121_12131.html

(5) 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。於2026年2月，中心將於大橋街市及長沙灣政府合署舉辦3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_oving_exhibition_2026.html

食物安全中心

5.2.2026