



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) 蠔與食物安全

蠔美味又營養豐富，因而深受歡迎。然而，未經煮熟的蠔是高風險食物，本港不時發生與進食生蠔有關的食物中毒事故。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/consumer_zone/oyster/index.html

(2) 食物安全中心公布二〇二五年十二月份食物安全報告及二〇二五年食物監測計劃全年總結

中心於一月三十日公布十二月食物安全報告，結果顯示在約六千六百個完成檢測的食物樣本中（包括網購食品），除較早前公布的四個樣本外，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/20260130_12154.html

(3) 食物安全中心公布賀年食品調查（第二期）結果

中心於二月九日公布，最近完成一項有關賀年食品的時令食品調查（第二期），一百七十五個樣本全部通過檢測。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20260209_12187.html

(4) 食物安全中心公布肉類添加二氧化硫專項食品調查結果

中心於一月二十七日公布肉類添加二氧化硫專項食品調查結果。在六百三十個肉類樣本中，除早前已公布的三個鮮肉樣本驗出不可在新鮮肉類中使用的防腐劑二氧化硫外，其餘樣本全部通過檢測，整體合格率為百分之九十九點五。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20260127_12144.html

(5) 「食物安全重點控制」與「良好衛生規範」業界講座及工作坊 2026

中心於本年三月至十月期間舉辦二零二六年度「良好衛生規範」與「食物安全重點控制」業界講座及工作坊。這個活動主要是向食物業從業員宣傳正確處理食物的方法。透過政府與業界的通力合作和積極參與，此活動旨在鼓勵食物業採用「良好衛生規範」、「食物安全重點控制」系統、及在食物製造過程中實施「食物安全計劃」，確保食物安全。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_2026_Trade_Talk_and_workshop_on_HACCP.html

食物安全中心
20.2.2026