



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) 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3月，中心將於黃泥涌街市、電氣道街市、工業貿易大樓、上環街市及和峯廣場舉辦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_oving_exhibition_2026.html

(2) 食物安全焦點（2026年2月第235期）

最新一期的食物安全焦點已經出版。今期熱門焦點包括：

- 安全又新鮮：貯存蔬菜的實用貼士
- 我們的飲食選擇有多重要？
- 生蠔中的諾如病毒
- 紫心番薯的顏色可以安全食用嗎？

歡迎到以下網頁閱覽上述月刊：

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

(3) 2026年1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/20260227_12242.html

(4) 預先包裝食物檢測之營養素含量及致敏物檢測結果每月報告(2026年1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。

1 月份的預先包裝食物檢測之營養素含量及致敏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_jan_2026.html

(5) 安全製作雪糕和其他冰凍甜點

冰凍甜點屬高風險食物，微生物污染可以在多個生產階段產生，貯存溫度不當也會為細菌滋生提供有利的環境。調配分售機及用具應定期清潔和消毒，以減低微生物危害。

有關安全製作雪糕和其他冰凍甜點，請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_haccp/programme_haccp_frozenconfections.html

https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_haccp/files/Frozen_confection_leaflet.pdf

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

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

食物安全中心
5.3.2026