



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) 大灣區食品標準

粵港澳大灣區標準(「灣區標準」)的建設可以促進三地互聯互通和融合發展，深化香港與內地和澳門之間的經貿交流和合作。

「灣區標準」是廣東當局聯繫粵港澳三地多個相關業界團體和企業、相關政府部門和機構、大學及專家共同研制，並在公開諮詢後制訂的。目前，已制定及公布的「灣區標準」共有 270 項，涵蓋食品質量和安全、粵菜、交通、機電產品，以至醫療、護理、教育、電競及「環境、社會和管治」等領域。

大灣區食品標準為業界提供了更清晰的指引，亦能推動及便利業界在大灣區其他城市發展與食品相關的業務。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/import/greater_bay_area_food_standards.html

(2) 確保院舍食物安全實務指南

在香港，安老院和殘疾人士院舍在照顧及支援弱勢社群方面擔當重要角色。院友往往因長期病患或免疫系統較弱，較容易出現嚴重併發症。鑑於院舍屬於共同生活環境，傳染病容易於院舍內擴散。若處理食物不當，例如貯存不當、烹煮不足或交叉污染，可能引致嚴重的食物中毒爆發。因此，食物處理人員和院舍職員必須認識與食物製備及分發有關的特定風險，並採取針對此高危群組而設的有效食物安全措施。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/food_leg/files/A Practical Guide for Residential Care Homes TC.pdf

(3) 食物安全節目頻道「食電視」

新一集「食電視」《「超人食家」攻食物》已經於食物安全中心 YouTube 頻道首播，並在中心的 Facebook 和 Instagram 專頁同步上映。

詳情請參閱以下網頁：

YouTube: https://www.youtube.com/watch?v=gvA-j_cmkao

Facebook: <https://www.facebook.com/reel/919320647480337>

Instagram: <https://www.instagram.com/cfs.hk/reel/DVifRdNiAZH/>

(4) 《2025年食物攙雜（金屬雜質含量）（修訂）規例》

《2025年食物攙雜（金屬雜質含量）（修訂）規例》（《修訂規例》）已於2025年7月30日透過先訂立後審議的程序獲立法會通過。《修訂規例》於2025年9月5日起生效。

為給予業界足夠時間適應更新後的含量上限，《修訂規例》設18個月的寬限期。在寬限期內，任何一項食物只須完全符合在緊接2025年9月5日之前有效的第132V章或《修訂規例》，均屬合法。寬限期結束後，所有食物由2027年3月6日起必須符合《修訂規例》的規定。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_PA_Food_Adult_eration_Metallic_Contamination_2.html

食物安全中心

19.3.2026