



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) 食物安全焦點 (2026年3月第236期)

最新一期的食物安全焦點已經出版。今期熱門焦點包括：

- 二零二五年有關食肆及食物業的食物中毒個案回顧
- 對一般市民而言，無麩質食品是較佳選擇嗎？
- 壽司和刺身指引—了解風險，防患未然
- 經超高溫處理奶類：特點與貯存方法

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

(2) 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4月，中心將於銅鑼灣街市、士美非路街市、荃灣政府合署及西灣河街市舉辦4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_roving_exhibition_2026.html

(3) 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2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。

2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_feb_2026.html

(4) 時令食品食物安全講座

食物安全中心於二零二六年五月至十二月期間舉辦「時令食品食物安全講座」。此活動旨在加深食物業界對相關資訊的認識，並講解如何採取有效的安全控制措施去確保產品的食物安全。歡迎各位食物業界人士參加。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/seasonal_food_safety_seminar_2026.html

**(5) 「家家食安心：認識食物安全五要點-居家食物安全建議」公眾講座及工作坊
2026**

食物安全中心於本年五月至九月期間舉辦二零二六年度「家家食安心：認識食物安全五要點 - 居家食物安全建議」公眾講座及工作坊。這個活動主要是向公眾人士宣傳如何在日常運用「食物安全五點」，只要做好「食物安全五點」，大多數食源性疾病是可以預防的。期間亦會介紹有關營養標籤及食物敏感的資訊。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_Public_Talk_and_Workshop_2026.html

食物安全中心
2.4.2026