



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) 食安中心公布麵包鈉含量風險評估研究結果

中心公布一項有關本港市面銷售麵包鈉含量的風險評估研究結果。研究顯示，麵包樣本的整體平均鈉含量低於「高鈉」水平，但相同種類麵包樣本的鈉含量差距頗大，反映業界仍有空間減低鈉含量。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20260727_12519.html

(2) 食安中心公布第二次總膳食研究有關鎘和鉛的結果

中心公布香港第二次總膳食研究的第五份報告，評估食物中的金屬污染物鎘和鉛含量，以及香港市民從膳食攝入這些金屬污染物的總體情況。

有關研究結果詳情，請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20260724_12513.html

(3) 月餅食物安全

現在市面上出售的月餅種類繁多，除有傳統烘製的月餅，還有深受年青人及小朋友喜愛的冰皮月餅和雪糕月餅等。由於冰皮及雪糕月餅無須經過烘焙程序，所以它們的微生物風險會較傳統月餅為高。要吃得放心，歡度佳節，消費者在購買及享用冰皮或雪糕月餅時，應注意以下的安全貼士。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_sfst/whatsnew_sfst_Mooncakes_and_Food_Safety.html

(4) 「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。

有關講座詳情，請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_2026_Trade_Talk_a

[nd_workshop_on_HACCP.html](#)

食物安全中心
20.8.2026