



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9月，中心將於大埔墟街市、新墟街市、海悅豪園、荃灣政府合署及曼克頓山舉辦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_roving_exhibition_2026.html

(2) 食物安全焦點（2026年8月第241期）

最新一期的食物安全焦點已經出版。今期熱門焦點包括：

- 野生菇類 — 種類繁多，毒素多樣
- 本港的「1+7」營養資料標籤制度：食品法典委員會準則解讀
- 在炎炎夏日把雪糕和冰凍甜點安全帶回家
- 確保預先切開水果的食物安全

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) 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7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。

7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_july_2026.html

(4) 食安中心公布夏季食物監測結果

中心於八月二十日公布二〇二六夏季食物監測結果，在約二千六百個完成檢測的食物樣本中，除較早前已公布的六個不合格樣本外，其餘樣本全部通過檢測，整體合格率為百分之九十九點八。

香港夏季時間較長，炎熱潮濕的天氣有利細菌滋生和繁殖，市民在夏季尤應小心注意食物安全，並遵從「食物安全五要點」，以減低食源性疾病的風險。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20260820_12572.html

食物安全中心

3.9.2026