

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) 食安中心公布九月份食物安全報告

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。

詳情請參閱以下網頁：
https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20261030_12705.html

(2) 食物安全焦點（2026年10月第243期）
最新一期的食物安全焦點已經出版。今期熱門焦點包括：

- 麻痺性貝類毒素：當今認知與新近發展
- 校園食安心：如何守護校園午膳安全
- 提防野芋　正確烹煮可食用芋頭以降低風險
- 從小培養良好食安習慣：食物安全中心兒童故事書

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 11 月，中心將於西貢街市、楊屋道街市、愛東商場及海港政府大樓舉辦 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

(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9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。

9 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_sep_2026.html

食物安全中心
5.11.2026