



致食物安全电子信息订阅者：

以下信息已上载到食物安全中心(中心)网站：

### **(1) 二零二四年食物安全巡回展览**

2024年5月的巡回展览内容包括：残余兽药、天然毒素、雪卡毒素、营养标签、残余除害剂、反式脂肪、预防食物交叉污染、孕妇食品安全建议及有机食物。展览将设于渣华道街市、北河街街市、海港政府大楼、及大角咀街市。

请点击查看具体时间：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/whatsnew/whatsnew\\_act/whatsnew\\_act\\_roving\\_exhibition\\_2024.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_roving_exhibition_2024.html)

### **(2) 植物肉及培养肉**

尽管有人认为不含肉类成分的替代品是更健康的选择，但为了保持产品的质感及风味，这些植物肉/素肉产品一般会添加不同的含钠调味料及添加剂，以致这些产品往往含有较高分量的钠。市民应查看营养标签上所示的钠及脂肪含量，并选择含有较少钠及脂肪的植物肉/素肉产品。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/consumer\\_zone/other\\_foodsafety/Plant-based\\_Meat\\_and\\_Cultured\\_Meat.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/consumer_zone/other_foodsafety/Plant-based_Meat_and_Cultured_Meat.html)

### **(3) 食物安全焦点 (2024年4月第213期)**

最新一期的食物安全焦点已经出版。今期热门焦点包括：

- 米酵菌酸—不常见但可致命的毒素
- 认识超加工食品与相关的健康饮食方法
- 钾盐作为食盐代替品的角色
- 减低生鲑鱼的食物安全风险

欢迎到以下网页阅览上述月刊：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf.html)

### **(4) 《食物及药物(成分组合及标签)规例》之营养素含量及致敏物检测结果每月报告 (2024年3月)**

为确保食品符合《规例》，食物安全中心(中心)一直有抽取预先包装食物的样本作检测，其中包括检测营养素含量及致敏物。由2012年1月的检测结果开始，中心每月在

网页上公布有关检测结果,包括营养素标示值与检测结果有差异的样本详情。自2012年4月1日起,有关含未有标示致敏物的食品样本详情亦会一并公布。

详情请参阅以下网页:

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/whatsnew/whatsnew\\_act/NL\\_Compliance\\_Test\\_Results\\_MAR\\_2024.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_act/NL_Compliance_Test_Results_MAR_2024.html)

食物安全中心

2.5.2024