



## 最新一期食物安全电子信息 (16/5/2024)

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) 2024年3月份食物安全报告**

中心每月公布「食物安全报告」, 分享食物监测结果, 令市民可适时获得最新的食物安全信息。

有关之新闻公报请浏览以下网页:

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/press/20240430\\_10946.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20240430_10946.html)

### **(2) 贝类中毒**

最近有一宗怀疑神经性贝类中毒个案, 患者进食海螺、花螺后感到不适。贝类中毒由贝类毒素引致, 这组毒素由藻类产生。为减低贝类中毒对健康带来的风险, 在进食前应尽量除去并弃置所有内脏。

请参阅以下网页了解相关食物安全建议:

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf\\_20201.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_20201.html)

### **(3) 食安中心向业界介绍香港制造食品进入内地市场的便利通关安排**

《输内地香港制造食品安全监管及口岸便利通关合作协议》(《合作协议》) 的新措施于五月二十一日推出。符合特定要求的港产食品, 在内地海关实地查验无异常, 但仍须接受抽样检测, 则在抽样后可直接放行, 无需等待检测结果。

请浏览有关的新闻公报:

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/press/20240507\\_10960.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20240507_10960.html)

#### **(4) 牛肉汉堡 – 给食物业的食物安全指引**

过去数年,「美食风格」的汉堡包餐厅在本港兴起。有些餐厅供应生或半生熟的汉堡肉饼,认为在味道及口感上与全熟的截然不同。不过,他们未必知道,未经煮熟的汉堡肉饼可构成食物中毒风险。

欢迎到以下网页阅览上述指引:

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/whatsnew/whatsnew\\_fst/files/Beef\\_c.pdf](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_fst/files/Beef_c.pdf)

食物安全中心

16.5.2024