



致食物安全电子信息举报者：

以下信息已上载到食物安全中心(中心)网站：

### **(1) 月饼时令食品调查（第二期）结果满意**

食物环境卫生署食物安全中心于九月十日公布一项有关月饼的时令食品调查（第二期）结果，从不同零售商（包括网上零售商）及食物制造厂抽取各式月饼共一百八十六个样本，包括传统、冰皮、雪糕及其他款式的月饼进行化学、微生物及营养成分测试，全部样本通过检测。总括而言，是次调查中之月饼全部样本通过检测。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/press/20240910\\_11135.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20240910_11135.html)

### **(2) 不要生吃淡水鱼肉 慎防致病菌与寄生虫**

生的淡水鱼包括鲩鱼、大头鱼和山斑鱼，可能带有寄生虫，例如可令肝脏的胆管梗阻、发炎和出现癌症的中华肝吸虫。为保障公众健康，根据《食物业规例》(第132X章)，本港禁售淡水鱼生（中式鱼生）。消费者无论是在港或外游，切勿进食生或未彻底煮熟的淡水鱼，尤其是在吃火锅或粥品时，须待鱼熟透方可进食。处理生的海产时先盖好伤口，并尽量使用保护手套。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/whatsnew/whatsnew\\_fst/whatsnew\\_fst\\_Do\\_Not\\_Eat\\_Raw\\_Freshwater\\_Fish\\_to\\_Avoid\\_Harmful\\_Bacteria\\_and\\_Parasites.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_fst/whatsnew_fst_Do_Not_Eat_Raw_Freshwater_Fish_to_Avoid_Harmful_Bacteria_and_Parasites.html)

### **(3) 食环署致力提升旅行团膳食服务的食物安全**

食物环境卫生署（食环署）展开特别行动，参考旅游业监管局提供的名单，巡查全港多区为旅行团提供服务的食物业处所，以提升膳食服务商的食物安全和卫生意识。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/press/20240913\\_11149.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20240913_11149.html)

### **(4) 食安中心持续加强打击入境人士非法携带受规管食物到港**

食物环境卫生署食物安全中心于九月十六日表示，为打击入境人士非法携带生肉、家禽及蛋类等受规管食物到港，中心持续加强堵截和采取执法行动，安排检疫侦缉犬于各陆路边境管制站协助执法人员执勤，以保障公众卫生。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/press/20240916\\_11151.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20240916_11151.html)

食物安全中心  
19.9.2024