



致食物安全电子资讯订阅者：

以下资讯已上载到食物安全中心(食安中心)网站：

(1) 食物安全节目频道「食电视 SUPER」

新一集「食电视 SUPER」《细菌周年大会之天留我不留》《校园篇》已经于食物安全中心 YouTube 频道首播，并在中心的 Facebook 和 Instagram 专页同步上映。

欢迎参阅以下网页：

YouTube: <https://www.youtube.com/watch?v=wJj110gQiWc>

Facebook: <https://www.facebook.com/share/v/GVA7yrE6PRXwBjP9/>

Instagram: <https://www.instagram.com/reel/DAIoRNxsZPQ/>

(2) 大闸蟹食物安全

秋天是大闸蟹当造季节。由于大闸蟹可能含有寄生虫及致病菌，所以要彻底煮熟才可进食。市民在选购、处理及进食大闸蟹时，应注意有关安全贴士。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_sfst/whatsnew_sfst_Fresh_Water_Hairy_Crabs_and_Food_Safety.html

(3) 食物安全五要点

预防食源性疾病（食物中毒）有赖食物供应体系内所有成员的通力合作。大多数食源性疾病个案都是零星发生的，而且往往是由可以避免的行为所导致，例如食用生或未煮熟的食物，以及烹制食物时采用不安全的做法。在减低食源性疾病风险和预防感染「超级细菌」方面，居家食物处理者及照顾者担当重要的角色。

欢迎到以下网页浏览有关资讯：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/consumer_zone/safefood_all/five_keys.html

(4) 校园食安心

安全而营养丰富的食物促进儿童健康成长。因此，确保学校和幼儿中心的食物安全尤为重要，

因为儿童更容易受食物中毒（食源性疾病）影响。保持高水平的食物卫生和安全标准有助于预防食物危害和污染，从而预防食源性疾病。从事处理食物工作的人员应接受适当的食物安全培训。通过了解潜在危害并保持正确的卫生习惯，学校和幼儿中心的食物处理人员、教师和照料者可以预防食源性疾病，保障学童生命。

为保障学校及供应学校午膳饭盒的持牌食物制造厂的食物卫生和卫生意识，以及配合新学年开课，食物环境卫生署食物安全中心（食安中心）及环境卫生部加强巡查全港各区相关持牌食物制造厂，并抽取食物样本作检测。自七月起，本署已巡查全港46间供应学校午膳饭盒的持牌食物制造厂，同时提醒负责人处理学生饭盒的正确方法。至今，食安中心从有关食物制造厂共抽取90个饭盒样本作微生物测试，全部样本均通过检测。

欢迎到以下网页，了解更多有关资讯：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/school/school.html

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20241009_11182.html

食物安全中心

17.10.2024

