



最新一期食物安全電子信息 (5/1/2023)

(1) 盆菜食物安全

盆菜內有眾多不同種類食物，所需的準備和烹調程序往往比較繁複。市民購買盆菜時，應向可靠及持牌食物供應商訂購；若要自製盆菜，應注意個人及食物衛生，防止交叉污染。

因此，市民在準備或品嚐美食時，歡迎到以下網頁閱覽有關盆菜的食物安全貼士：
https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fst/Food_Safety_Tips_for_Poon_Choi.html

(2) 未煮熟的水產——病原體和寄生蟲的溫牀

在本港，進食未煮熟的水產一直被指是食物中毒的成因之一。另外，不論海魚或淡水魚都可能帶有寄生蟲。進食生的魚類或水產，會有感染寄生蟲病的風險。

聯合國糧食及農業組織指出，野外捕獲的水產較可能帶有寄生蟲；人工養殖的魚類如投餵的飼料含有寄生蟲，亦有可能受寄生蟲感染。以酒、醋、豉油、蒜頭、辣椒等醃製水產並不能殺死這些有害的微生物和寄生蟲。把魚類或水產徹底煮熟才是預防有害微生物和寄生蟲致病的唯一方法。

中心建議市民應光顧可靠及持牌的店鋪購買魚類或水產，而高危人士，包括長者、嬰幼童、孕婦和免疫系統較弱的人士則不宜生吃魚類或水產。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_118_01.html

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_123_01.html

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_148_01.html

(3) 食物安全焦點 (2022年12月第197期)

最新一期的食物安全焦點已經出版。今期熱門焦點包括：

- 鯖魚中毒
- 認識微生物風險，吃蠔吃得安全
- 醃製生蟹的風險
- 享受燒烤樂趣，吃得安全又健康

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

(4) 食物安全中心公布賀年食品調查（第一期）結果

中心公布最近完成一項有關賀年食品的時令食品調查（第一期），約五百個樣本中，除較早前已公布的三個樣本外，其餘樣本全部通過檢測。

請瀏覽有關的新聞公報：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20221228_10049.html

(5) 食物安全通訊 (公眾篇)及食物安全廣播站(食物業)

「食物安全通訊 (公眾篇)」及「食物安全廣播站 (食物業)」已經出版。歡迎到以下網頁閱覽上述季刊：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsb.html

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fse.html

(6) 二零二三年食物安全巡迴展覽

2023年1月的巡迴展覽內容包括追蹤供應來源，保障食物安全、殘餘除害劑、反式脂肪、食物安全5要點、殘餘獸藥、反式脂肪、食物含丙烯酰胺、孕婦食物安全建議、營養標籤及雪卡毒素。展覽將設於楊屋道街市、鰂魚涌街市、北角政府合署及宜安街街市。

請點擊查看具體時間：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_oving_exhibition_2023.html