



致食物安全電子信息訂閱者：

以下資訊已上載到食物安全中心(中心)網站：

(1) 售賣機行業的食物安全及衛生指引

售賣機讓顧客得以便捷的方式購買食物。近年，售賣機發售更多種類新進入本地市場的食品。食物安全對售賣機營運者來說十分重要。嚴格的食物衛生標準能減少食物變壞或受污染所出現的食物中毒風險。本指引旨在協助業界確保售賣機售予消費者的產品合乎衛生。

有關指引詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/Guidlines_of_Vending_Machine_c.pdf

(2) 臘味與食物安全

臘味有其獨特的色香味，是不少市民喜愛的食物。常見的臘味有臘腸、臘肉及臘鴨等。市民如嘗試在家中自製臘味，可引起食物安全的疑慮。

有些製造臘味用的醃料(如鹽)可防止細菌滋生，而硝酸鈉／亞硝酸鈉更可防止肉毒桿菌滋生及抑制其毒素的產生。不過，若製作過程不當，可能導致細菌滋生，令臘味變壞，進食後有可能影響健康。值得注意的是，肉毒桿菌可在沒有氧氣及低酸性的食物(如自製臘腸)內滋生，並產生致命毒素，但不會令食物明顯變壞。

市民應向可靠的供應商購買臘味，並注意均衡飲食，不宜過量進食臘味。患有糖尿病、心臟病及高膽固醇的人更應節制。嬰兒較易亞硝酸鹽中毒，所以不宜食用臘味；小孩也不宜多吃。

有關詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fst/whatsnew_fst_Lapmei_Chinese_Preserved_Meat_Food_Safety.html

(3) 食物安全節目頻道「食電視」

新一集「食電視」《蠟燭芽孢桿菌特約：大長羹》已經於食物安全中心YouTube頻道首播，並在中心的Facebook和Instagram專頁同步上映。

詳情請參閱以下網頁：

YouTube: <https://www.youtube.com/watch?v=DmQnU1ladyk>

Facebook: <https://fb.watch/in6GTlijqh/>

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

(4) 食物安全焦點 (2023年1月第198期)

今期熱門焦點包括:

- 食品法典與食物安全
- 冬日時節食安心
- 觀賞植物適合食用嗎？
- 《2021年食物內有害物質（修訂）規例》2023年分階段生效

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

食物安全中心

2.2.2023