



致食物安全電子資訊訂閱者:

以下資訊已上載到食物安全中心(中心)網站:

### **(1) 時令食品與節日食安建議 - 旅遊人士的食物安全貼士**

出門旅遊既令人心情興奮，又可增廣見聞，但亦有潛在風險。受污染的水或食物可能引致各種疾病，當中包括輕微和短期的徵狀（例如嘔吐、腹瀉等），以及長期和較嚴重的疾病（例如霍亂、甲型肝炎等）。旅遊人士在外地時務須保持警覺，以免染上經食物或水傳播的疾病。

旅遊人士在外地時宜注意下列安全貼士，請參閱以下網頁:

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/whatsnew/whatsnew\\_sfst/whatsnew\\_sfst\\_Food\\_Safety\\_Tips\\_for\\_Travellers.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_sfst/whatsnew_sfst_Food_Safety_Tips_for_Travellers.html)

### **(2) 家家食安心 - 食物安全五要點**

預防食源性疾病（食物中毒）有賴食物供應體系內所有成員的通力合作。大多數食源性疾病個案都是零星發生的，而且往往是由可以避免的行為所導致，例如食用生或未煮熟的食物，以及烹製食物時採用不安全的做法。只要做好「食物安全五要點」，大多數食源性疾病是可以預防的。

詳情請參閱以下網頁：

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/consumer\\_zone/safefood\\_all/five\\_keys.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/consumer_zone/safefood_all/five_keys.html)

### **(3) 食物安全焦點 (2023年2月第199期)**

今期熱門焦點包括:

- 二零二二年食物事故回顧
- 我們應對食物中的防腐劑和抗氧化劑存有疑慮嗎？
- 售賣機出售的即食食物的微生物質素
- 發霉食物與食物安全

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](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf.html)

#### **(4) 食物安全巡迴展覽**

2023 年 3 月的巡迴展覽內容包括食物安全 5 要點、營養標籤、預防食物交叉污染、雪卡毒素、天然毒素、孕婦食物安全建議、殘餘除害劑、基因改造食物及控制食物溫度。展覽將設於電氣道街市、花園街街市、工業貿易大樓及上環街市。

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

#### **(5) 食安中心公布肉類添加二氧化硫專項食品調查結果**

中心最近公布肉類添加二氧化硫專項食品調查結果。在五百五十個肉類樣本中，除早前已公布的十一個鮮肉樣本驗出不可在新鮮肉類中使用的防腐劑二氧化硫外，其餘樣本全部通過檢測，整體合格率為百分之九十八。

詳情請參閱以下網頁：

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/press/20230214\\_10155.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20230214_10155.html)

食物安全中心  
2.3.2023

.....