



最新一期食物安全電子信息 (06/04/2023)

(1) 食物安全中心提醒市民注意跨境餐飲代購及長途配送的風險

中心提醒市民，光顧跨境餐飲代購及配送時須小心謹慎，留意配送食物的運送時間及溫度控制。如餐飲配送的路程遙遠，若在控制食物的貯存溫度和運送時間方面有欠妥善，食物容易在運送過程中變壞。

大部分致病細菌在攝氏4度至60度的危險溫度範圍下會迅速繁殖。為保障外送食物安全，在運送途中，熱食應保持於攝氏60度以上，冷食於攝氏4度或以下。如食物置於危險溫度範圍，則須遵從兩小時及四小時原則（即烹製好的食物如置於室溫不超過兩小時，可放入雪櫃待用；熟食如置於室溫超過四小時，便須棄掉）。

市民可瀏覽網頁以下網頁了解更多有關網購食物安全的建議：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20230325_10244.html

<https://www.cfs.gov.hk/onlinefood/>

(2) 食物安全節目頻道「食電視」

新一集「食電視」《擔心的肉肉》已經於食物安全中心YouTube頻道首播，并在中心的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=PIDdBunu4jM>

Facebook: https://www.facebook.com/cfs.hk/videos/240508975111239/?extid=NS-UNK-UNK-UNK-AN_GK0T-GK1C&mibextid=1Yhci9R

Instagram: <https://www.instagram.com/reel/CqFkppqKOHbK/?igshid=OGRjNzg3M2Y%3D>

(3) 食物安全焦點 (2022年3月第200期)

最新一期的食物安全焦點已經出版。今期熱門焦點包括：

- 二零二二年有關食肆及食物業的食物中毒個案回顧
- 學校午膳與食物安全
- 安全處理三文治和烘焙食品

- 浸泡菇類與食物安全

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

(4) 二零二三年食物安全巡迴展覽

2023年4月的巡迴展覽內容包括營養標籤、預防食物交叉污染、進食帶子和扇貝須知、反式脂肪、雪卡毒素、追蹤供應來源，保障食物安全、基因改造食物、食物含丙烯醯胺。展覽將設於銅鑼灣街市、士美非路街市、荃灣政府合署及西灣河街市。

請點擊查看具體時間：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_roving_exhibition_2023.html

(5) 2023年2月份食物安全報告

中心每月公布「食物安全報告」，分享食物監測結果，令市民可適時獲得最新的食物安全資訊。

有關之新聞公報請瀏覽以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20230331_10261.html

食物安全中心

6.4.2023