



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) 抗菌素耐藥性與食物安全

「抗菌素耐藥性」不但只是公共衛生的問題，更危及食物安全。要有效對付食物中的「超級細菌」，市民和食物業界應遵從「食物安全五要點」，處理食物時保持良好個人及環境衛生。高危人士要格外留意「生冷」食物的食安風險。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_antimicrobial_resistance_AMR.html

(2) 冰凍甜點的食物安全指引

根據《冰凍甜點規例》(第 132AC 章)，冰凍甜點是指任何通常以冰凍或冷藏狀態出售供人食用的甜點。雪糕、意大利雪糕、雪葩和冰凍乳酪是其中一些例子。這些產品可以是在製造廠配製後在零售地點以勺子售賣，或是以原廠盛杯及包裝物料盛載。

冰凍甜點屬高風險食物，因為食用前沒有再烹煮或加熱以消除致病菌，而且營養成分豐富，酸鹼值接近中性，是有利微生物滋生的環境。微生物污染可以透過不同的人為和環境因素，在生產線任何階段產生。熱處理不足、貯存溫度不當，以及在熱處理後加入受污染的配料，都會導致產品的細菌含量超標。出售微生物數量超出法定上限的冰凍甜點，或會引致食源性疾病和遭檢控。

為協助冰凍甜點的食物業經營者在營運時採取食物安全措施，中心最近編製了《批發層面製造的冰凍甜點 - 給食物業的食物安全指引》及《在零售點配製即時食用的冰凍甜點 - 給食物業的食物安全指引》：

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/files/Frozen_Confections_Manufactured_at_WSL_Guideline_c.pdf

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/files/Frozen_Confections_Prepared_at_POS_Guideline_c.pdf

(3) 夏日食物安全

從控制食物安全的角度來說，冰凍飲品有潛在的風險，若在製作過程中受污染，再置

於不適當環境下，便可引致微生物繁殖，造成食物中毒。為自己著想，飲用前，應衡量自己的身體狀況。冰凍飲品不適合嬰兒、兒童、孕婦、長者及免疫力較弱的人。我們亦建議大家在享用冰凍飲品時，多留意營養成分，並可考慮少糖配方的飲品，在消暑之餘，更能保持健康！

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_sfst/whatsnew_sfst_Summer_Times_and_Food_Safety.html

(4) 金屬污染物:概覽

金屬是地殼表面的天然成分，普遍存在於環境中。進食含金屬污染物的食物所涉及的風險視乎金屬污染物在食物中的含量、進食受污染食物的分量、攝入期長短等因素而定。

為保障公眾健康，食物中的金屬污染物含量應通過《優良務農規範》及《優良製造規範》等良好作業規範，控制在可合理做到的盡可能低水平（ALARA）。而消費者應保持均衡飲食，避免因偏吃某幾類食物而過量攝入金屬污染物。

有關詳情，請瀏覽以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_131_02.html

食物安全中心

20.4.2023

.....