



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) 《食物內防腐劑規例》(第132BD章)的建議修訂公眾諮詢

政府就《食物內防腐劑規例》(第132BD章)(《規例》)的建議修訂已展開公眾諮詢。諮詢為期三個月，至2023年8月28日止。

行政長官《2022年施政報告》其中一項政策措施是分階段審視和更新有關食物中添加劑的食物安全法例，進一步加強食物安全。首階段涵蓋食物中的防腐劑和抗氧化劑。

政府建議加強和更新《規例》的內容，使本港防腐劑和抗氧化劑在食物中的標準與國際標準接軌，同時把更多防腐劑和抗氧化劑納入規管，讓業界有更明確的依循，亦為食物業提供更多適用於各種食物類別的准許防腐劑／抗氧化劑的選擇，以及為消費者提供更完善的保障。

建議修訂的詳情可參閱以下網頁：

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

(2) 提高碘鹽在市場上的供應

碘是身體製造甲狀腺激素支持生長發育所需的必需微量營養素。持續攝入低水平的碘會導致碘缺乏，甚至損害發育中的大腦和構成其他有害影響。

碘鹽(即碘化或加入碘的食鹽)在全球已被認為是補充碘最方便、最有效的載體。由於食鹽中添加碘酸鹽或碘化物不會影響食鹽或含碘鹽食物的味道或氣味，因而廣獲消費者接受。

為了讓本港市民更易購買碘鹽，中心鼓勵業界考慮以下事項：

- 向可靠的供應商採購碘鹽以保持碘鹽供應；
- 正確標示碘鹽，例如提供使用指示，以盡量減少碘流失；以及
- 在碘鹽的標籤上註明碘含量。

為提倡使用碘鹽，中心發布了《給食鹽進口商、批發商及零售商的食鹽加碘實用指南》，並可於中心網頁的以下連結下載：
https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_fii/files/Food_Iodisation_c.pdf

中心鼓勵業界在供應碘鹽時查閱指南的內容。感謝你對增加本港碘鹽供應的支持。

(3) 食物安全節目頻道「食電視」

新一集「食電視」經典回帶系列：《鹽選經碘：大太艦》已經於食物安全中心YouTube頻道首播，並在本中心的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=JyWzIg9Yx2Q>

Facebook: <https://www.facebook.com/cfs.hk/videos/鹽選經碘大太艦-食電視-eat-tv/946018809783828/>

Instagram: <https://www.instagram.com/p/CsQnmqypAZc/>

(4) 食物安全焦點 (2023年5月第202期)

最新一期的食物安全焦點已經出版。今期熱門焦點包括：

- 貝類中毒
- 札幌病毒一致病近似諾如病毒
- 冷藏加工食品一解凍後可直接食用嗎？
- 跨境餐飲配送的食物安全風險

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

(5) 食物安全巡迴展覽

2023年6月的巡迴展覽內容包括食物安全5要點、控制食物溫度、天然毒素、營養標籤、預防食物交叉污染、反式脂肪、避免食用河豚、殘餘獸藥、雪卡毒素、基因改造食物及食物含丙烯酰胺。展覽將設於大成街街市、大圍街市、青衣街市、工業貿易大樓及愛秩序灣街市。

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

食物安全中心
1.6.2023

.....