



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) 糉子食物安全

中國人在農曆五月初五端午節期間大多會按傳統吃糉子。從前，家家戶戶為應節都會自己動手裹糉子吃，但現在都市人生活忙碌，多改往酒樓、食店或超級市場買糉子。市民於選購、處理及進食糉子時，應注意有關的食物安全提示。

詳情請參閱以下網頁：

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

(2) 食安中心提醒市民於夏季多加注意食物安全風險

夏季是由細菌引致食物中毒的高危時節，因為溫暖的環境利於細菌快速繁殖。隨着氣候持續暖化，預計香港今年全年平均溫度偏高。因此，中心提醒市民和業界人士，在夏季尤應小心注意食物安全。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20230530_10344.html

(3) 《2021年食物內有害物質（修訂）規例》已於6月1日起分階段生效

《2021年食物內有害物質（修訂）規例》（《修訂規例》）分兩階段實施，當中訂明在食物中有害物質最高含量的相關條文已於6月1日生效，而將「部分氫化油」（即工業生產的反式脂肪酸的主要來源）列為食物中的違禁物質及相關標示規定的條文則於12月1日生效。《修訂規例》加強規管工業生產的反式脂肪、霉菌毒素等食物內有害物質，進一步保障本港食物安全。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20230601_10351.html

(4) 食物安全日2023 - 戀·食物·語：食物安全有程序 五大要點要跟隨

食源性疾病（又稱食物中毒）會為健康和經濟帶來成本代價。許多食源性疾病個案是由於食肆或家裏預備或處理食物時，疏忽食物安全所造成。對食物安全有深入認識食物處理人員，包括那些在家預備食物的人士，能夠顯著降低發生食源性疾病的風險，促進公共健康。這對於較容易受食源性疾病影響的高危人士尤為重要。

為響應六月七日世界食品安全日中心藉此機會向食物業界及市民推廣食物安全的重要性，提高公眾對食物安全五要點的認識，將其作為保障食物安全的最佳措施，預防食源性疾病。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/Food_Safety_Day_2023.html

食物安全中心
15.6.2023