



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) 大灣區食品標準

粵港澳大灣區（大灣區）標準（「灣區標準」）的建設可以促進三地互聯互通和融合發展，深化香港與內地和澳門之間的經貿交流和合作。於二〇二三年四月二十四日公布的「灣區標準」清單涵蓋食品質量和安全、粵菜、交通、機電產品，以至醫療、護理、教育及電競等領域合共110個項目。「灣區標準」及有關資料載於「粵港澳大灣區標準信息公共服務平台」，供公眾查閱和業界以自願形式採用。

詳情請參閱以下網頁：

- (a) 大 灣 區 食 品 標 準
(https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/import/greater_bay_area_food_standards.html)
- (b) 粵港澳大灣區標準化研究中心關於粵港澳大灣區共通執行標準清單的公告
(https://www.tid.gov.hk/tc_chi/aboutus/tradecircular/cic/asia/2023/ci2962023.html)
- (c) 促 進 粵 港 澳 大 灣 區 標 準 發 展 指 南 （ 試 行 ）
(https://www.tid.gov.hk/tc_chi/aboutus/tradecircular/cic/asia/2023/ci2972023.html)

(2) 自備餐盒

自備餐盒上學或上班方便我們享用家常菜，是常見的做法。然而，這些餐食在食用前可能會在不安全的溫度下儲存或運送一段時間，因此容易受到污染，令有害細菌滋生。若儲存不當，致病菌可繁殖至危險水平或產生毒素，引致食物中毒。

請點擊查看更多資訊：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/consumer_zone/packed_meals.html

(3) 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，並應採取以下預防措施，以免染上經食物或水傳播的疾病。

詳情請參閱以下網頁：

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

(4) 停電或水浸期間如何保障食物安全

長時間停電現今在香港已不常見，但基於惡劣天氣或設備故障等不可預見的因素，停電事故仍有可能突然發生。電力中斷可能為時數分鐘至數小時不等，雪櫃無法製冷，不少食物便會迅速變壞。

雖然停電會造成不便，特別是如果雪櫃及冰格內存放了很多容易腐壞的食物，但不必恐慌。參考以下連結的貼士，便可在等待電力恢復時確保食物安全。

詳情請參閱以下網頁：

[https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/food_leg/files/How to Keep Food in the Fridge Safe In Case of a Power Cut c.pdf](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/food_leg/files/How_to_Keep_Food_in_the_Fridge_Safe_In_Case_of_a_Power_Cut_c.pdf)

食物安全中心

20.7.2023

.....