



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) 學校午膳飯盒的食物安全

為提升供應學校午膳飯盒的持牌食物製造廠的食物安全和衛生意識，以及預備新學年開課，食物環境衛生署（食環署）食物安全中心（食安中心）及環境衛生部展開行動，巡查全港各區相關持牌食物製造廠，以保障食物安全。

飯盒供應商在準備食物時須保持良好的衛生習慣，並根據「食物安全重點控制」系統制定食物安全計劃，降低食物受污染的風險。而學校應選用已獲食環署簽發可供應午膳飯盒的持牌食物製造廠作為供應商，在訂購／簽約前，應到食物製造廠實地視察，以確定食物處理人員遵守食物安全和衛生守則。

有關之新聞公報請瀏覽以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20230731_10433.html

(2) 2023 年 6 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/20230731_10428.html

(3) 食物安全焦點 (2023 年 7 月第 204 期)

最新一期的食物安全焦點已經出版。今期熱門焦點包括：

- 廚房內的穀氨酸
- 白果中毒
- 食物業內的機械人 – 確保衛生和食物安全
- 安全配製燒味和滷味

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) 慎防生蠔存有的風險

供生吃的蠔在進食前沒有經過加熱處理殺死病原體，因此是高風險食物。除了活蠔以外，市面可供市民購買的生蠔往往是預先去殼的冷藏或冰鮮生蠔，處理不當可導致細菌污染及蠔隻變壞。

孕婦、嬰幼兒、長者和免疫力弱人士應避免進食生或未煮熟的蠔。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_194_03.html

(5) 食物安全巡迴展覽

2023年8月的巡迴展覽內容包括食物安全5要點、有機食物、孕婦食物安全建議、控制食物溫度、天然毒素、營養標籤、預防食物交叉污染、殘餘獸藥、反式脂肪及基因改造食物。展覽將設於聯和墟街市、慈雲山中心、曉暉花園、工業貿易大樓、土瓜灣街市及駱克道街市。

詳情請參閱以下網頁：

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

食物安全中心
3.8.2023