



## 最新一期食物安全電子信息 (17/8/2023)

### **(1) 蛋及蛋製品 – 給食物業的食物安全指引**

近年本港食肆有涉及蛋或蛋類製品的食物中毒個案發生。蛋或蛋類製品若處理不當，例如蛋未經徹底煮熟及烹煮後貯存溫度不當，可引致食源性疾病。為此食安中心編製了食物安全指引，協助食物業處所在配製食物的過程中採取適當的食物安全措施。

詳細資料請到以下網頁閱覽上述刊物：

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/whatsnew/whatsnew\\_fst/files/safe\\_preparation\\_of\\_eggs\\_and\\_egg\\_products\\_c.pdf](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fst/files/safe_preparation_of_eggs_and_egg_products_c.pdf)

### **(2) 食安中心公布夏季食物監測結果**

中心近期公布二〇二三年夏季食物監測結果，在1,850個完成檢測的食物樣本中，除較早前已公布的一個樣本外，其餘樣本全部通過檢測。

請點擊查看指引及更多資訊：

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/press/20230809\\_10438.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20230809_10438.html)

### **(3) 減少廚餘同時確保食物安全**

廚餘若被棄置於堆填區，不但佔用了我們寶貴的土地資源，而且還會在分解過程中向大氣釋出稱為甲烷的強力溫室氣體，導致全球暖化和氣候變化。近年來國際間一致認為，為了實現減少碳排放等氣候目標，從而促進邁向碳中和，可持續的糧食系統是不可或缺的。其實我們都可以參與減少廚餘和實現碳中和，同時確保食物安全。

請瀏覽以下的網頁：

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/multimedia/multimedia\\_pub/files/Cut\\_Down\\_Food\\_Waste.pdf](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/Cut_Down_Food_Waste.pdf)

### **(4) 即食食物 - 給食物業界的一般衛生建議**

即食食品是指無需進一步烹煮即可食用的食物，例如三文治、沙律蔬菜和預先烹煮的肉類（如燒味和滷味），以及提前烹製的凍食食物等。這些都屬於高風險食物，這些即食食品還可能助長「超級細菌」傳播。食安中心編製了食物安全指引為食物業處所在處理即食食品提供了一般衛生建議。

請瀏覽以下的網頁：

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/multimedia/multimedia\\_pub/files/Full-RTE\\_Food-Chi\\_Pamphlet.pdf](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/Full-RTE_Food-Chi_Pamphlet.pdf)

食物安全中心  
17.8.2023