



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) 盆菜食物安全

市民購買盆菜時，應向信譽良好的持牌食物供應商訂購；若要自製盆菜，應注意個人及食物衛生，防止交叉污染。

歡迎到以下網頁閱覽：

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

(2) 月餅食物安全

由於冰皮及雪糕月餅無須經過烘焙程序，所以它們的微生物風險會較傳統月餅為高。在製造、運送及貯存冰皮或雪糕月餅時，必須注意衛生及嚴格控制溫度，避免月餅受污染及助長細菌滋生。

消費者在購買及享用冰皮或雪糕月餅時，應注意以下的安全貼士：

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

(3) 月餅時令食品調查（第一期）

食物環境衛生署食物安全中心公布一項有關月餅的時令食品調查(第一期)結果，一百四十九個樣本全部通過檢測。

有關之新聞公報請瀏覽以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20230914_10491.html

(4) 日本進口食品管制措施

香港特區政府的首要考慮是確保食物安全。有關日本進口食品管制最新安排的資訊，以及相關常見問題，請瀏覽以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_rafs/programme_rafs_fc_01_3

(5) **非熟食雞肉食品的微生物質素**

雞肉是很多本地非熟食即食食品的常見配料，而近年有相當多店鋪售賣外賣手撕雞和切雞。由於配製非熟食雞肉食品的過程有未完全煮熟的風險並涉及人手配製程序，因而或會引致較高的微生物風險。食物安全中心因此進行研究，從不同的外賣店或攤檔和食肆收集了 100 個非熟食雞肉食品樣本，根據《食品微生物含量指引》的訂明準則，評估有關樣本的微生物質素。

有關詳情，請瀏覽以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_rafs/programme_rafs_fm_01_30.html

食物安全中心
21.9.2023