



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) 注意跨境餐飲代購及長途配送的風險

光顧跨境餐飲代購及配送時須小心謹慎，留意配送食物的運送時間及溫度控制。大部分致病細菌在攝氏4度至60度的危險溫度範圍下會迅速繁殖。為保障外送食物安全，在運送途中，熱食應保持於攝氏60度以上，冷食於攝氏4度或以下。如食物置於危險溫度範圍，則須遵從兩小時及四小時原則（即烹製好的食物如置於室溫不超過兩小時，可放入雪櫃待用；熟食如置於室溫超過四小時，便須棄掉）

歡迎到以下網頁閱覽：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20230325_10244.html

<https://www.facebook.com/cfs.hk>

(2) 預先包裝食物檢測之營養素含量及致敏物檢測結果每月報告(2023年9月)

為確保食品符合《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》，食物安全中心一直有抽取預先包裝食物的樣本作檢測，其中包括檢測營養素含量及致敏物。中心每月在網頁上公布有關檢測結果，有關含未有標示致敏物的食品樣本詳情亦會一併公布。

有關上述報告請瀏覽以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/NL_Compliance_Test_Results_SEP_2023.html

(3) 食物安全焦點 (2023年10月第207期)

今期熱門焦點包括：

- 梳乎厘班戟與沙門氏菌
- 在惡劣天氣及極端情況下確保食物安全
- 非熱食雞肉食品的微生物研究
- 進食野芋引致的食物中毒

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) 食物安全巡迴展覽

2023年11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、殘餘獸藥、避免食用河豚、營養標籤、保障食物安全、追蹤供應來源、食物含丙烯酰胺及基因改造食物。展覽將設於海港政府大樓、沙田街市、楊屋道街市及西貢街市。

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
2.11.2023