



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) 二零二四年食物安全巡迴展覽

2024年5月的巡迴展覽內容包括：殘餘獸藥、天然毒素、雪卡毒素、營養標籤、殘餘除害劑、反式脂肪、預防食物交叉污染、孕婦食物安全建議及有機食物。展覽將設於渣華道街市、北河街街市、海港政府大樓、及大角咀街市。

請點擊查看具體時間：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_roving_exhibition_2024.html

(2) 植物肉及培養肉

儘管有人認為不含肉類成分的替代品是更健康的選擇，但為了保持產品的質感及風味，這些植物肉/素肉產品一般會添加不同的含鈉調味料及添加劑，以致這些產品往往含有較高分量的鈉。市民應查看營養標籤上所示的鈉及脂肪含量，並選擇含有較少鈉及脂肪的植物肉/素肉產品。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/consumer_zone/other_foodsafety/Plant-based_Meat_and_Cultured_Meat.html

(3) 食物安全焦點 (2024年4月第213期)

最新一期的食物安全焦點已經出版。今期熱門焦點包括：

- 米酵菌酸－不常見但可致命的毒素
- 認識超加工食品與相關的健康飲食方法
- 鉀鹽作為食鹽代替品的角色
- 減低生三文魚的食物安全風險

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) 《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》之營養素含量及致敏物檢測結果每月報告 (2024年3月)

為確保食品符合《規例》，食物安全中心(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。由2012年1月的檢測結果開始，中心每月在網頁上公布有關檢測結果，包括營養素標示值與檢測結果有差異的樣本詳情。自2012年4月1日起，有關含未有標示致敏物的食品樣本詳情亦會一併公布。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/NL_Compliance_Test_Results_MAR_2024.html

食物安全中心
2.5.2024