



最新一期食物安全電子信息 (16/5/2024)

(1) 2024年3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/20240430_10946.html

(2) 貝類中毒

最近有一宗懷疑神經性貝類中毒個案，患者進食海螺、花螺後感到不適。貝類中毒由貝類毒素引致，這組毒素由藻類產生。為減低貝類中毒對健康帶來的風險，在進食前應盡量除去並棄置所有內臟。

請參閱以下網頁了解相關食物安全建議：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_202_01.html

(3) 食安中心向業界介紹香港製造食品進入內地市場的便利通關安排

《輸內地香港製造食品安全監管及口岸便利通關合作協議》（《合作協議》）的新措施於五月二十一日推出。符合特定要求的港產食品，在內地海關實地查驗無異常，但仍須接受抽樣檢測，則在抽樣後可直接放行，無需等待檢測結果。

請瀏覽有關的新聞公報：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20240507_10960.html

(4) 牛肉漢堡 – 給食物業的食物安全指引

過去數年，「美食風格」的漢堡包餐廳在本港興起。有些餐廳供應生或半生熟的漢堡肉餅，認為在味道及口感上與全熟的截然不同。不過，他們未必知道，未經煮熟的

漢堡肉餅可構成食物中毒風險。

歡迎到以下網頁閱覽上述指引：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fst/files/Beef_c.pdf

食物安全中心
16.5.2024