



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) 月餅時令食品調查（第二期）結果滿意

食物環境衛生署食物安全中心於九月十日公布一項有關月餅的時令食品調查（第二期）結果，從不同零售商（包括網上零售商）及食物製造廠抽取各式月餅共一百八十六個樣本，包括傳統、冰皮、雪糕及其他款式的月餅進行化學、微生物及營養成分測試，全部樣本通過檢測。總括而言，是次調查中之月餅全部樣本通過檢測。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20240910_11135.html

(2) 不要生吃淡水魚肉 慎防致病菌與寄生蟲

生的淡水魚包括鯪魚、大頭魚和山斑魚，可能帶有寄生蟲，例如可令肝臟的膽管梗阻、發炎和出現癌症的中華肝吸蟲。為保障公眾健康，根據《食物業規例》(第132X章)，本港禁售淡水魚生（中式魚生）。消費者無論是在港或外遊，切勿進食生或未徹底煮熟的淡水魚，尤其是在吃火鍋或粥品時，須待魚熟透方可進食。處理生的海產時先蓋好傷口，並盡量使用保護手套。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fst/whatsnew_fst_Do_Not_Eat_Raw_Freshwater_Fish_to_Avoid_Harmful_Bacteria_and_Parasites.html

(3) 食環署致力提升旅行團膳食服務的食物安全

食物環境衛生署（食環署）展開特別行動，參考旅遊業監管局提供的名單，巡查全港多區為旅行團提供服務的食物業處所，以提升膳食服務商的食物安全和衛生意識。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20240913_11149.html

(4) 食安中心持續加強打擊入境人士非法攜帶受規管食物到港

食物環境衛生署食物安全中心於九月十六日表示，為打擊入境人士非法攜帶生肉、家禽及蛋類等受規管食物到港，中心持續加強堵截和採取執法行動，安排檢疫偵緝犬於各陸路邊境管制站協助執法人員執勤，以保障公眾衛生。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20240916_11151.html

食物安全中心
19.9.2024