



致食物安全電子資訊訂閱者：

以下資訊已上載到食物安全中心(食安中心)網站：

(1) 食物安全節目頻道「食電視 SUPER」

新一集「食電視 SUPER」《細菌週年大會之天留我不留》《校園篇》已經於食物安全中心 YouTube 頻道首播，並在中心的 Facebook 和 Instagram 專頁同步上映。

歡迎參閱以下網頁：

YouTube: <https://www.youtube.com/watch?v=wJj110gQiWc>

Facebook: <https://www.facebook.com/share/v/GVA7yrE6PRXwBjP9/>

Instagram: <https://www.instagram.com/reel/DAIoRNxszPQ/>

(2) 大閘蟹食物安全

秋天是大閘蟹當造季節。由於大閘蟹可能含有寄生蟲及致病菌，所以要徹底煮熟才可進食。市民在選購、處理及進食大閘蟹時，應注意有關安全貼士。

詳情請參閱以下網頁：

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

(3) 食物安全五要點

預防食源性疾病（食物中毒）有賴食物供應體系內所有成員的通力合作。大多數食源性疾病個案都是零星發生的，而且往往是由可以避免的行為所導致，例如食用生或未煮熟的食物，以及烹製食物時採用不安全的做法。在減低食源性疾病風險和預防感染「超級細菌」方面，居家食物處理者及照顧者擔當重要的角色。

歡迎到以下網頁閱覽有關資訊：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/consumer_zone/safefood_all/five_keys.html

(4) 校園食安心

安全而營養豐富的食物促進兒童健康成長。因此，確保學校和幼兒中心的食物安全尤為重要，

因為兒童更容易受食物中毒（食源性疾病）影響。保持高水平的食物衛生和安全標準有助於預防食物危害和污染，從而預防食源性疾病。從事處理食物工作的人員應接受適當的食物安全培訓。通過了解潛在危害並保持正確的衛生習慣，學校和幼兒中心的食物處理人員、教師和照料者可以預防食源性疾病，保障學童生命。

為保障學校及供應學校午膳飯盒的持牌食物製造廠的食物安全和衛生意識，以及配合新學年開課，食物環境衛生署食物安全中心（食安中心）及環境衛生部加強巡查全港各區相關持牌食物製造廠，並抽取食物樣本作檢測。自七月起，本署已巡查全港46間供應學校午膳飯盒的持牌食物製造廠，同時提醒負責人處理學生飯盒的正確方法。至今，食安中心從有關食物製造廠共抽取90個飯盒樣本作微生物測試，全部樣本均通過檢測。

歡迎到以下網頁，了解更多有關資訊：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/school/school.html

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/press/20241009_11182.html

食物安全中心
17.10.2024

