



## 最新一期食物安全电子信息 (4/1/2024)

### **(1) 食安中心公布十一月份食物安全报告**

食物环境卫生署（食环署）食物安全中心（中心）于十二月二十九日公布十一月份食物安全报告，结果显示在约六千三百个完成检测的食物样本中，除较早前已公布的六个样本外，其余样本全部通过检测，整体合格率约百分之九十九点九。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/press/20231229\\_10741.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20231229_10741.html)

### **(2) 食安中心公布食物中多环芳烃含量风险评估研究报告**

食物环境卫生署（食环署）食物安全中心（中心）于十二月二十八日公布，中心最近完成一项有关食物中多环芳烃（又称多环芳香族碳氢化合物）含量的风险评估研究，从市面选取三百个食物样本检测该类物质的含量，以估算本港成年人从膳食摄入该类物质的分量，及评估其对健康的风险。结果显示，在一般食用情况下，目前从膳食摄入多环芳烃的分量对公众健康的影响不大。

详情请参阅以下网页：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/press/20231228\\_10734.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20231228_10734.html)

### **(3) 食物安全焦点 (2023年12月第209期)**

最新一期的食物安全焦点已经出版。今期热门焦点包括：

- 减低进食蚝只对健康的风险
- 食物测试与分析－如何保证准确度？
- 本地食物中的工业生产反式脂肪酸
- 小食中的沙门氏菌

欢迎到以下网页浏览上述月刊：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub fsf.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub fsf.html)

### **(4) 自备餐盒的食物安全建议**

自备餐盒上学或上班方便我们享用家常菜，是常见的做法。然而，这些餐食在食用前可能会在不安全的温度下储存或运送一段时间，因此容易受到污染，令有害细菌滋生。若储存不当，致病菌可繁殖至危险水平或产生毒素，引致食物中毒。

点击查看具体内容：

[https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_pm\\_fku.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_pm_fku.html)

食物安全中心

4.1.2024