



致食物安全电子信息订阅者：

以下信息已上载到食物安全中心(中心)网站：

(1) 盆菜食物安全

盆菜内有众多不同种类的食物，所需的准备和烹调程序往往比较繁复。市民购买盆菜时，应向信誉良好的持牌食物供货商订购；若要自制盆菜，应注意个人及食物卫生，防止交叉污染。因此，市民在准备或品尝美食时，应注意食物安全

请参考以下食物安全贴士：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_sfst/whatsnew_sfst_Poon_Choi_and_Food_Safety.html

(2) 《食物及药物(成分组合及标签)规例》之营养素含量及致敏物检测结果每月报告

《食物及药物(成分组合及标签)规例》(《规例》)规定，预先包装食物须标示食物的配料，以及表列能量及七种核心营养素，即碳水化合物、蛋白质、总脂肪、饱和脂肪、反式脂肪、钠和糖(即“1+7”)的含量，而各类营养声称亦受到规管。为确保食品符合《规例》，食物安全中心一直有抽取预先包装食物的样本作检测，其中包括检测营养素含量及致敏物，中心每月在网页上公布有关检测结果。

有关上述报告请浏览以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_act/NL_Compliance_Test_Results_DEC_2023.html

(3) 「食物安全重点控制」与「良好卫生规范」业界讲座及工作坊 2024

食物环境卫生署食物安全中心于本年三月至十月期间举办二零二四年度「良好卫生规范」与「食物安全重点控制」业界讲座及工作坊。这个活动主要是向食物业从业员宣传正确处理食物的方法。透过政府及业界的通力合作和积极参与，向他们推广采用「良好卫生规范」、「食物安全重点控制」系统、及在食物制造过程中

实施「食物安全计划」，使食物安全水平得以提升。

欢迎到以下网页浏览：

[https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_2024 Trade Talk and workshop on HACCP.html](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_2024_Trade_Talk_and_workshop_on_HACCP.html)

(4) 食物安全巡回展览

2024年2月的巡回展览内容包括残余除害剂、反式脂肪、进食带子和扇贝须知及避免食用河豚。展览将设于大桥街市、石塘咀街市及长沙湾政府合署。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_oving_exhibition_2024.html

食物安全中心
1.2.2024