



致食物安全电子资讯订阅者：

以下资讯已上载到食物安全中心(中心)网站：

(1) 沙律-给食物业的食物安全指引

中心最近为在处所中配制和售卖沙律的食物业经营者编制了指引，旨在协助业界在营运时采取食物安全措施，以制作和供应安全卫生的沙律。

欢迎到以下网页阅览上述指引：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/files/salads.pdf

(2) 食安中心公布 2024 年 2 月份食物安全报告

食物环境卫生署食物安全中心（中心）于三月二十八日公布二月食物安全报告，结果显示在约三千五百个完成检测的食物样本中，除较早前公布的七个样本外，其余样本全部通过检测，整体合格率为百分之九十九点八。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20240328_10909.html

(3) 食安查一查 - 金针与秋水仙碱

不少植物都可用作食材，然而，不是每一种植物的花朵均适合食用。即使是可食用的花，也不一定能够即摘即吃。若要安心食用金针，应选用经过加工处理及已经干制的金针，因为金针所含的秋水仙碱会在烹煮和处理过程中受到破坏。

详情请参阅以下网页：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/whatsnew/whatsnew_fst/whatsnew_fst_daylily_and_colchicine

(4) 夏日食物安全

从控制食物安全的角度来说，冰冻饮品有潜在的风险，若在制作过程中受污染，再置于不适当环境下，便可引致微生物繁殖，造成食物中毒。为预防食物中毒，市民及业界人士应遵守"食物安全五要点"。

有关详情请参阅以下网页：

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

食物安全中心

18.4.2024
