



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) 盆菜食物安全

盆菜內有眾多不同種類食物，所需的準備和烹調程序往往比較繁複。市民購買盆菜時，應向信譽良好的持牌食物供應商訂購；若要自製盆菜，應注意個人及食物衛生，防止交叉污染。因此，市民在準備或品嚐美食時，應注意食物安全

請參考以下食物安全貼士：

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

(2) 《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》之營養素含量及致敏物檢測結果每月報告

《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(《規例》)規定，預先包裝食物須標示食物的配料，以及表列能量及七種核心營養素，即碳水化合物、蛋白質、總脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、鈉和糖(即“1+7”)的含量，而各類營養聲稱亦受到規管。為確保食品符合《規例》，食物安全中心一直有抽取預先包裝食物的樣本作檢測，其中包括檢測營養素含量及致敏物，中心每月在網頁上公布有關檢測結果。

有關上述報告請瀏覽以下網頁：

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

(3) 「食物安全重點控制」與「良好衛生規範」業界講座及工作坊 2024

食物環境衛生署食物安全中心於本年三月至十月期間舉辦二零二四年度「良好衛生規範」與「食物安全重點控制」業界講座及工作坊。這個活動主要是向食物業從業員宣傳正確處理食物的方法。透過政府及業界的通力合作和積極參與，向他們推廣採用「良好衛生規範」、「食物安全重點控制」系統、及在食物製造過程中實施「食物安全計劃」，使食物安全水平得以提升。

歡迎到以下網頁閱覽：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_2024_Trade_Talk_and_workshop_on_HACCP.html

(4) 食物安全巡迴展覽

2024年2月的巡迴展覽內容包括殘餘除害劑、反式脂肪、進食帶子和扇貝須知、及避免食用河豚。展覽將設於大橋街市、石塘咀街市及長沙灣政府合署。

詳情請參閱以下網頁：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_act/whatsnew_act_rovers_exhibition_2024.html

食物安全中心
1.2.2024