



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(中心)網站：

(1) 食物安全中心公布賀年食品調查（第二期）結果

食物環境衛生署食物安全中心（中心）公布最近完成一項有關賀年食品的時令食品調查（第二期），約一百八十個樣本中，除較早前已公布的一個樣本外，其餘樣本全部通過檢測。

請瀏覽有關的新聞公報：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20240206_10828.html

(2) 網購及配送食品雜貨 - 給食物業及消費者的食物安全建議

網購及配送食品雜貨日益普遍，相關的食物安全問題值得注意。網店經營者及第三方送遞商均應在營運中實施適當的措施，以減低食物安全風險。

請瀏覽以下網頁了解更多有關網購食物安全的建議：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/food_leg/guidelines/Online_Grocery_Trade_c.pdf

(3) 食物安全中心公布二〇二三年十二月份食物安全報告及二〇二三年食物監測計劃全年總結

中心於二月六日公布二〇二三年十二月食物安全報告，結果顯示在約六千三百個完成檢測的食物樣本中，除較早前公布的九個樣本外，其餘樣本全部通過檢測，整體合格率為百分之九十九點九。

請瀏覽有關的新聞公報：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/press/20240206_10830.html

(4) 注意跨境餐飲代購及長途配送的風險

市民光顧跨境餐飲代購及配送時須小心謹慎，留意配送食物的運送時間及溫度控制。如餐飲配送的路程遙遠，若在控制食物的貯存溫度和運送時間方面有欠妥善，食物

容易在運送過程中變壞。

大部分致病細菌在攝氏4度至60度的危險溫度範圍下會迅速繁殖。為保障外送食物安全，在運送途中，熱食應保持於攝氏60度以上，冷食於攝氏4度或以下。如食物置於危險溫度範圍，則須遵從兩小時及四小時原則（即烹製好的食物如置於室溫不超過兩小時，可放入雪櫃待用；熟食如置於室溫超過四小時，便須棄掉）。

請瀏覽以下網頁了解更多有關跨境餐飲代購及配送的食物安全建議：

https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_20204.html

<https://www.cfs.gov.hk/onlinefood/>

食物安全中心

15.2.2024
