



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) 自助餐食物安全

在香港享受美食，有各國美食任擇。若要同時享用多樣不同款式的食物，自助餐就是必然的選擇了。提供自助餐的餐廳很多，我們應該如何選擇才好呢？答案很簡單，就從「食物安全五要點」開始吧！

請參考以下食物安全貼士：

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

(2) 生蝦刺身是高風險食物

香港人喜歡嘗試各式美食，刺身食物可以說是近年大熱。由於市場的需求，刺身已不是日本餐館獨有的菜式，在很多其他類型的菜館都有出售，例如在一些以東南亞菜式為招徠的菜館，亦可品嚐到蝦刺身。由於刺身食物無須烹煮，若處理不當及過量進食，容易引致食物中毒。

歡迎到以下網頁閱覽：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fsf/whatsnew_fsf_raw_shrimp.html

(3) 減少浪費食物

減少廚餘與食物安全並非背道而馳。事實上，正確處理食物可以延長食物的保質期，避免變壞。因此，我們都可以參與減少廚餘和實現碳中和，同時確保食物安全。

歡迎到以下網頁閱覽：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/consumer_zone/other_foodsafety/reduce_foodwaste.html

(4) 食物安全焦點 (2024年3月第212期)

最新一期的食物安全焦點已經出版。今期熱門焦點包括：

- 二零二三年有關食肆及食物業的食物中毒個案回顧
- 產氣莢膜梭狀芽孢桿菌 -- 對食物安全的威脅

- 確保網購食品雜貨的食物安全
- 安全使用煎炸油

歡迎到以下網頁閱覽上述月刊：

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fs.html

食物安全中心
21.3.2024