



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) 沙律-給食物業的食物安全指引

中心最近為在處所中配製和售賣沙律的食物業經營者編製了指引，旨在協助業界在營運時採取食物安全措施，以製作和供應安全衛生的沙律。

歡迎到以下網頁閱覽上述指引：

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

(2) 食安中心公布 2024 年 2 月份食物安全報告

食物環境衛生署食物安全中心（中心）於三月二十八日公布二月食物安全報告，結果顯示在約三千五百個完成檢測的食物樣本中，除較早前公布的七個樣本外，其餘樣本全部通過檢測，整體合格率為百分之九十九點八。

詳情請參閱以下網頁：

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

(3) 食安查一查 - 金針與秋水仙鹼

不少植物都可用作食材，然而，不是每一種植物的花朵均適合食用。即使是可食用的花，也不一定能夠即摘即吃。若要安心食用金針，應選用經過加工處理及已經乾製的金針，因為金針所含的秋水仙鹼會在烹煮和處理過程中受到破壞。

詳情請參閱以下網頁：

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

(4) 夏日食物安全

從控制食物安全的角度來說，冰凍飲品有潛在的風險，若在製作過程中受污染，再置於不適當環境下，便可引致微生物繁殖，造成食物中毒。為預防食物中毒，市民及業界人士應遵守"食物安全五要點"。

有關詳情請參閱以下網頁：

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

食物安全中心

18.4.2024



|