



關於立法會陳亦立議員書面質詢的答覆

遵照行政長官指示，經徵詢旅遊局意見，本人對立法會第 13/E10/V/GPAL/2017 號公函轉來陳亦立議員於 2016 年 12 月 23 日提出，行政長官辦公室於 2017 年 1 月 11 日收到之書面質詢，答覆如下：

一、民政總署對本澳食品，包括魚生及生蠔產品，透過入口管制及市面監管實施監察，保障食物鏈各個環節的食物安全。在入口層面設有鮮活食品、動物源性食品檢驗檢疫監察制度，進口食品須具備當地發出的衛生證明文件，並按風險評估抽檢，發現食品出現異常則不予放行。在市面流通環節採用世界衛生組織和聯合國糧食及農業組織倡導的「風險分析」方式運作，進行衛生巡查及抽樣監測，對本澳各個食品場所進行監管；同時通過食品事故監測及區域合作機制，評估世界各地的食安事件，如發現涉及本地供應，會即時進行相應的防控措施，如採取將食品下架、回收及銷毀等行動，同時要求相關場所進行改善清潔衛生、改善食品貯存及處理的工作。而有關的管制及監管措施將不斷完善更新，以保障本澳食品安全。

二、民政總署的食品安全監察內容建基於科學的風險分析，包括：考量本地的監察狀況、所抽取食品樣本的性質、加工工藝、



業界生產傳統；參考食品法典委員會及國際間食安當局訂定的食品標準及指引、專家意見及最新的食品風險資料等作綜合分析，從而決定抽取食品樣本類別、檢測次數及樣本數目、以及化驗分析項目。同時因應市民的食用習慣、食品的風險程度、本地和海外發生的食物事故、以往的風險數據等不同因素，調節監察內容，以防範同類食安事故發生。在對業界宣傳上，會在日常巡查中持續提供宣傳教育及改善建議、為業界舉辦「食品衛生督導員課程」及「基礎食品衛生講座」，並已推出超過 40 個食安指引，如「壽司和刺身專賣店或同類場所的一般衛生指引」，提醒業界減低在製作或處理食物時所存在的風險。而對市民宣傳上，亦不斷深入社區宣傳食安訊息，包括主動邀請各中小學校及幼稚園、社區中心、長者院舍、民間社團以及公共部門合辦不同類型的食安講座、活動、展館導賞等；亦因應高風險食品作出針對性的食安常識普及工作，包括「認識諾如病毒」、「水產須徹底煮熟才可食用」、「享用自助餐，注意食品衛生安全」等常識推廣，提高各界對食品安全的關注。

三、由於引致食物中毒事件的因素眾多，如食品生產經營場所的環境衛生不佳、生熟食品交叉污染、食品調配後儲存溫度及環境不當、冷藏及加熱處理不足，以及食品處理人員衛生習慣不良等，都是可能造成食物中毒的原因。尤其在冬春季，較常見引



致急性腸胃炎的「諾如病毒」，通常與食用未經煮熟的貝殼類海產有關。民政總署在接獲相關事件通報後，會即時派員到有關場所進行食品及環境調查工作，搜集現場環境衛生及食品樣本，了解事件起因，追溯食品來源，並採取相應的防控措施，阻截情況蔓延。而根據第 5/2013 號法律《食品安全法》，倘屬違法生產經營食品之行為，即使相關食品未對他人身體完整性造成危險，均可能構成行政違法行為，科處澳門幣五萬元至六十萬元的罰款；對於因違法行為遭受損害的人，可以透過民事方式向違法者要求損害賠償。而民政總署會根據事實情況跟進相關個案。而在有需要時，旅遊局亦會配合食品安全中心履行職責。

管理委員會主席



戴祖義
José Tavares
2017年2月13日