

# 書面質詢

鄭安庭議員

## 關於加強生鮮冷鏈食品安全之書面質詢

食品安全問題關係到所有居民的健康。近日，日新口岸某食肆發生一宗懷疑集體胃腸炎不適事件，涉及14個群組共24人。患者於6月21日上午起陸續出現腹痛、腹瀉、嘔吐及發熱等症狀。經當局流行病學調查，事件較大可能由細菌性病原體引起，隨後當局通過現場巡查發現，該餐廳的食品貯存條件不理想，部分雪櫃溫度不足；食品處理人員的個人衛生意識薄弱，容易造成交叉污染。

去年9月投入運作的“冷鏈食品追溯系統”為澳門居民守住了冷鏈食品貨源、庫存及流向的第一道關口。然而，各類冷鏈食品，尤其是用於生吃的冷鏈食品，若不能得到妥善的存放和加工，只會令食品安全防綫功虧一簣。假如在疫情期間出現大規模的食品安全事故，更是為澳門的醫療體系增添本可避免的負擔。

今年夏季氣溫高、濕度大，適合致病性微生物的繁殖，較易引起細菌性的食源性疾病。但同時，又有不少澳門居民喜愛進食用於生吃的冷鏈食品，尤其在長期難以外出旅行的情況下，本澳的相關食肆和商店更是吸引到眾多顧客。然而，此次食品安全事件引起居民廣泛擔憂，並再次為本澳的食品安全敲響警鐘。

有鑒於此，本人向當局提出以下質詢：

1. 以2019、2020和2021的第一季度為例，當局分別共抽取了741個、673個和459個市售食品樣本及餐飲食品樣本進行檢驗，抽樣總數顯著減少，請問當局是否打算增進在疫情期間的食品檢驗工作，擴大抽樣樣本？

2. 目前當局每季度的“常規食品調查”及“食肆食品調查”計劃的抽檢點涵蓋本澳各區食肆、外賣店、超級市場、雜貨店及百貨公司等。但售賣生吃食品的商店和食肆，一般而言存在較高的食品安全風險，請問當局，有何計劃進一步加強對上述場所的巡查和檢驗？

3. 當局曾表示，一直以來對於查實有食品安全問題的場所採取預防及控制措施，直至其生產製備流程及工序符合安全及衛生要求，並要通過複查複檢；同時要求涉事場所安排員工修讀有關食品安全及衛生課程，以加強員工對食品及個人的衛生知識；並對涉及的食品採取銷毀及扣押措施。請問當局去年在上述整改工作方面，取得

了哪些成效？