

書面質詢

鄭安庭議員

關於優化“非預先包裝食品”安全制度的書面質詢

早前，鄰近地區有網紅餐飲食品企業被曝出食品安全問題，部分涉事餐飲食品企業的品牌知名度高、規模大、門店多，本應是食品安全的“模範生”，卻出現食安問題，讓社會大跌眼鏡，而相關問題往往涉及對“非預先包裝食品”的規範標準和監管。

隨著越來越多的餐飲食品品牌進駐澳門，有居民反映，擔憂相關“非預先包裝食品”的安全問題。由於不少品牌以“新鮮即場”、“純手工”為模式，因此相關食品往往作為“非預先包裝食品”銷售。由於現行的，經第56/94/M號法令修改的第50/92/M號法令有關食品標籤的規定，並未要求“非預先包裝食品”標識出配料以及產品營養成分，因此消費者既無從得知相關食品中是否含有致敏的配料；更無法得知有關食品的實際營養成分，尤其是居民普遍關注的糖類、甜味劑、色素、反式脂肪和咖啡因等成分的具體情況，以及是否與部分品牌標榜的“無糖”、“無甜味劑”、“無色素”、“不含反式脂肪”、“無咖啡因”的宣傳一致。另外，有部分非預先包裝之新鮮產品更不受上述法例規限。

本人認為，相關法律已訂立多年，當局應進一步結合餐飲和食品市場的流行趨勢，持續檢視和優化有關食品安全規範制度，加強食品安全監督。

有鑒於此，本人向當局提出以下質詢：

一、請問當局會否參考鄰近地區的經驗，以指引等形式，鼓勵和協助餐飲食品企業對於部分在操作上具備可行性的，例如以標準化生產的“非預先包裝食品”，向消費者明示有關配料以及產品營養成分？

二、請問當局有何措施確保“非預先包裝食品”的實際營養成分與產品宣傳一致？

三、近日，鄰埠檢出部分矽膠食物盒及摺杯可揮發有機物質超標，而不少市民有自帶上述種類容器盛裝“非預先包裝食品”的環保習慣，請問當局對於本澳市面上的該類產品是否有恆常性質檢機制；若有，則相關成效如何？