

書面質詢

食品生產與製造方法的資訊透明度

本議員的**市民接待處**近期接獲大量求助個案，關於本地許多餐廳所供應的菜式缺乏製造來源的資訊，或者說，無法得知提供的菜品是由餐廳廚房使用新鮮食材及傳統手工方式從頭製作的，還是工業化預製的，只是在餐廳現場重新加熱或完成最後工序。

此類做法在餐飲業中日益普遍，特別是在快餐連鎖店、食堂、自助餐廳，甚至部分傳統餐廳中，餐點或部分餐食（如湯品、醬料、主菜、甜點）是大型食品製作單位批量生產的。許多投訴者關心這些食品在運輸中是否處於受控的溫度及微生物安全條件下。這一問題固然至關重要，但絕非消費者資訊權問題的全部，消費者有權知道餐點是如何製作的。

目前在澳門，食客並無任何客觀途徑可以瞭解提供給他的菜品是由餐廳廚房以新鮮食材及手工方式從頭製作的，還是工業化預製的，只是在餐廳現場重新加熱或完成最後工序。現行法例主要聚焦食品安全及致敏原標示，並未強制要求在菜單或對公眾的宣傳中，明確區分食品的製作方式（工廠製造還是餐廳現場烹調）。

此資訊缺口使消費者處於不對等的地位，無法根據食品的品質、新鮮度、來源及本地附加價值等標準作出知情選擇。在法國等國家，法律明確將“自家製”（fait maison）與其他方式加以區分，並規定必須在菜單上加以標示。

事實上，“現場烹調”與“由工業產品重新加熱或完成最後工序”之間存在著嚴重的灰色地帶。

此外，雖然如果執行得當，大量預製餐點的運輸與儲存是安全的，但仍有冷鏈中斷、營養價值流失及浪費增加等額外風險。缺乏明確的消費者資訊規範，更可能助長誤導性市場宣傳行為，例如將改造過的工業產品標示為“自製”。

1. 不同於餐廳廚房現場烹調，有些餐廳提供的是工業單位批量生產再運送至餐廳的餐點或食材，有關當局是否掌握這種方式的實際使用規模？

2. 有關消費者於購買前知悉餐點是完全現場製作，還是源自工業預製（特別是由外部餐飲供應單位生產）的資訊權方面，現行法律框架明顯不足且不適切，因此將採取哪些具體措施以確保此類資訊的透明度？

3. 澳門政府會否參考法國模式（標示“fait maison”），制定專門規章，要求餐廳於菜單或明顯位置標明“本店製作”和“工業預製”的菜式，並對隱瞞或虛假資訊的行為設定處罰？

澳門特別行政區立法會議員

高天賜

2026 年 6 月 8 日