

書面質詢

近日有傳媒報導：「有由美資公司經營的上海福喜食品公司爆出天大醜聞，旗下食品工廠把臭肉當作新鮮肉，『精製』後供應給逾百間企業，令無數消費者中招。……正如過往每次爆出惡性食案安危機事件時，『本澳未能獨善其身』，是次『臭肉』事件本澳亦懷疑中招。民政總署昨日表示，本澳麥當勞曾使用上海福喜懷疑有問題的冷凍脆香雞腿產品，已即時要求進口商停止供應以及零售商停售，並會暫時留置福喜食品公司生產及進口本澳的食品。^[1]」有市民存疑，事件再次為食安問題敲響警鐘，為何本澳在每次食品市場發生重大食安事件時都不能「置身事外」呢？

有專家學者指出，內地早幾天已公佈福喜肉事件，但食安中心並未同步調查並公佈市場情況。該事件是否反映出目前食安中心的通報機制已經失效？有專家學者認為，食安工作不能一味靠“內線”，澳門是消費品進口的城市，食品多來自內地或外地。故必須根據各入口地的情況，進行前瞻性的主動抽查，更應與周邊地區建立更高層次的熱線通報機制，保障市民旅客的健康。

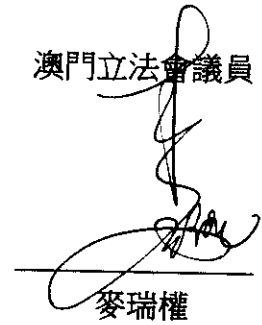
同時，也有專家學者指出，是次事件是否也反映出食安中心的技術不足以檢測所有不及格食品？市民存疑，澳門的檢測食品技術究竟是什麼程度？專家學者認為「論技術，在美國食品藥品管理局的多殘留檢測方法可同時檢測食品中 360 多種農藥殘留物，德國的方法可檢測 325 種，而內地能檢測 180 種農藥殘留。^[2]」但目前本澳的技術可檢查到多少種呢？而對於專業的檢測人才方面，雖然本澳的化驗所聲稱已獲得 ISO 認證，只能說明其處理程序過關，且這只是實驗室獲得認證，而不是人員獲足夠專業能力的認證。現時做法，是待化驗員入職後才送至異地進行專業培訓，讓人擔憂一旦人員離職，人手無法銜接，食安便處於真空狀態。因此，有專家學者認為，本澳應建立專業培訓與專業認證並軌的制度，做好人才儲備工作，從而完善整個食品安全中心的機制，才是真正的科學施政和用心為民。

故此，本人提出以下書面質詢：

1. 請問行政當局，以食安中心的檢測方法和技術，目前是否可檢測出市面上全部有問題的食品？此外，到目前為止除外地通報、傳媒曝光之外，食安中心是否曾有自行檢驗出“黑心食品”的案例？請以具體的案例詳細解釋及說明之。
2. 有市民叫我問一聲行政當局，每次發生重大食安事件都是其他地區先作出通報，甚至是由傳媒“曝光”後，相關部門事隔多時才作出事後「跟進」，是相關的檢測技術不達標，定抑或是缺乏相關的專業技術人才所致？本澳作為世界旅遊休閒中心，食品來源及品種相對比起其他地區更為之複雜，如果相關的檢測項目不足及技術不達標，又缺乏相關的專業技術人才，並且“黑心食品”通報機制亦失效的話，本澳是否在食安問題上，「中招」的機率會比其他地區更大？行政當局對此有何回應？

3. 專家學者認為，是次事件對食安中心而言是警示，是否反映目前通報機制已經失效，定抑或是有官員不作為，甚至是知情不報所導致的？行政當局對此有何回應呢？

澳門立法會議員



麥瑞權

2014年7月28日

參考資料：

1. 食安危機波及本澳，濠江日報，2014-7-23
2. 強化食品抽檢做好通報勿慢半拍，市民日報，2014-7-23