

## 書面質詢

《食品安全法》已於去年十月二十日正式生效，該法對食品安全的監督管理，風險的預防、控制及應對措施，以及食安事故的處理機制作出了規範；與此同時，負責監察《食品安全法》執行情況的食品安全中心亦同步投入運作。然而，過去兩星期，本澳卻發生了兩宗分別在食肆和警察學堂的集體食物中毒事件，令超過五十人出現不適，幸未出現嚴重個案。

以其中一宗集體食物中毒的事件為例，據衛生局公佈，受影響人士是在食肆進食後出現胃腸炎病徵，糞便樣本亦對諾如病毒呈陽性反應；但衛生局新聞稿並未交代事件詳情，只呼籲：“消費者應向有信譽的供應商購買食物或食物原料，而食物供應商應確保食材和食物儲存、制作過程的安全。蠔、蝦或蟹等水產常帶有致病菌，應徹底煮熟才能進食。”但當局並無交代相關食物中毒的原因是涉及衛生環境、食物處理程序，還是食物質量問題，公眾和業界根本無法獲得準確資訊，難以提高警惕和採取措施避免同類情況再出現。

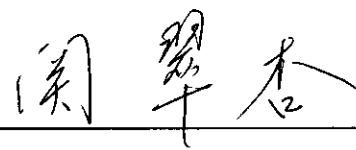
為此，本人向當局提出以下質詢：

一、食品安全中心成立後，對於集體食物中毒事件的處理和跟進的流程和機制是怎樣的？當局對有問題的飲食場所和食品供應場所會採取甚麼措施及處罰，以避免同類事件再次發生？

二、為確保公眾知情權，當局有何途徑讓公眾知悉集體食物中毒的詳細調查結果，以提高市民的食品安全意识，並警惕公眾和業界採取措施，從而減少食物中毒和食品安全受影響的風險？

三、據當局表示，食品安全中心將透過“風險管理”、“風險評估”和“風險傳達”的工作維護本澳的食品 safety，針對時有出現的集體食物中毒事件，當局有何策略將風險降到最低？

澳門特別行政區立法會議員



關翠杏

2014年01月17日