

# 澳門特別行政區立法會

## 書面質詢

### 促食安中心進一步確保本澳的食品安全

近日，內地媒體曝光上海福喜食品有限公司存在採用過期及變質等劣質原料加工肉產品行為，而政府相關部門日前表示本澳曾進口相關產品<sup>1</sup>。顯然這些懷疑有問題的食品已流入本澳，而該公司回應指所採用的肉類產品均通過民署衛生監督部的衛生檢疫，符合衛生標準<sup>2</sup>。對於是次有問題食品流入本澳，亦只因外地報導後，才揭發事件。令市民擔憂本澳的食品安全檢測是否可靠、質疑有關的食品風險評估及資訊收集的全面性？

食安中心自成立以來對各類型的食品調查抽樣計劃，一共抽取了約五百二十三個樣本進行檢驗，整體合格率接近九成九，而當中包括了對“食肆食品調查”<sup>3</sup>。是次福喜雞腿事件被波及的麥當勞餐廳，是本澳最大的連鎖快餐店，據民署稱，輸入的問題雞腿貨量逾五百公斤，貨量較大。令居民懷疑為何食安中心並未能及早發現問題，問題食品如何能夠通過食品檢測，到底是食安中心的主動性不足，未曾對這批食品進行抽查，以致無發現問題？是完成抽查但未覺有異樣？還是部門人員專業性或檢測技術不足，以至問題食品流入本澳，卻未被發現？

加上近年本澳及鄰近地區接連出現諸如，食物中毒<sup>4</sup>、假肉與混合肉<sup>5</sup>等食品的安全及品質問題。政府有責任確保在本澳售賣的食品的品質及安全

---

1. 2014年7月23日，澳門日報，A01版，《問題雞腿疑禍澳》

2. 同上

3. 澳門食品安全資訊網頁，2014年5月19日，《民署公佈食品檢測結果》  
<https://www.foodsafety.gov.mo/c/law/list3.aspx>

4. 2014年1月14日，新聞局，衛生局調查一宗集體腸胃炎事件

5. 2014年1月15日，澳門日報，A01版，珠海牛羊肉逾一成摻假

性，進一步追查追蹤問題食品出現後的對本澳的影響範圍，以及追究責任。

對此，本人提出以下質詢：

1. 食安中心面對是次有問題的食品流入本澳市場後的即時處理和追究責任的情況如何？有否檢討目前食安中心的檢驗技術是否足夠？產品從入口到分銷的整個供應鏈條的檢驗是否充足？
2. 請問食安中心自成立以來對各類型的食品食店調查抽樣約五百二十三個，整體合格率接近九成九。而麥當勞餐廳作為本澳最大的連鎖及輸入問題雞腿貨量最多的快餐店，有關部門但卻未發現有問題食品。請問食安中心目前進行抽查的對象、規模，以至檢測的項目為何？未來會否擴大其抽樣範圍？
3. 請問當局未來將如何加強本澳有關的食品風險評估及資訊收集的全面性及主動性，以減輕市民對食品安全的疑慮？未來將有什麼具體措施進一步確保本澳的食品安全？

澳門特別行政區立法會議員

黃潔貞

---

黃潔貞

二零一四年七月二十五日