

書面質詢

有專家學者指出：「『民以食為天，食以安為先』。這句話道出了食品安全在每個人生活中的極端重要性。而澳門是一個講究人、情、味的小城，傳統餐廳、小店林立，在國際則定位為“國際旅遊休閒中心”。但是，曾有調查顯示，接近95%的澳門受訪者對食品安全問題表示擔心，近九成半受訪者擔心食品安全問題，其中最擔心的是(農藥、抗生素、重金屬、防腐劑等殘留問題)，其次是使用添加劑的問題，有接近60%的受訪者認為目前的食品安全問題太多，令人失望^[1]。」澳門《食品安全法》及食品安全中心已於去年陸續成立及生效，但食品安全問題在市民心中卻反而沒有有心中留下深刻的認知，甚至有相關的食品行業表示對此亦只是略知一二。

最近接二連三發生多宗食物中毒的新聞報導，有專家學者及市民質疑政府本身是否有做足夠的宣傳及推廣工作，起碼成效未見有顯著，亦未有適時對食品安全的監管作出績效評估。

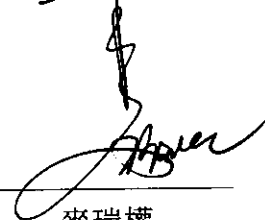
也有媒體報道：「食安中心表示，今年會重點加強中小微食品業界的食安常識推廣，如外賣店等^[2]。」對於社會基層的街市商販、微小企業和市民來說，如何識別問題食品是否真有問題，起碼很多食品是可以從表面看到是否異樣，才是至關重要。例如：蘇丹紅是什麼樣的東西？或賣魚的商販和市民，他們不懂得怎麼辨別魚中是否含有“孔雀石綠”，而食品的進貨來源更是甚少留意，因為他們認為只要找到老實的批發商便是信心供貨，所以對於相關的法律法規便是極少理會。但社會的現實情況顯示，政府在抽樣檢查食品的過程中，只是抽取樣本進行檢測試驗，抽到的樣本驗出有問題，則肯定是有問題，但正因為是隨機抽樣驗查，故抽到的樣本無問題，亦不能百分百肯定整體無問題，而作為消費進口的澳門對每天進口數量龐大的食品亦很難作出全方位的檢查。所以建議政府，設置恒常的小販注意食品安全的培訓班，若市民有興趣亦可參加，組織定期培訓，讓行業和市民了解更多相關的食品安全知識及最新的訊息，並建立持證上崗制度和食品安全信用檔案，及時向社會公佈現時食品安全狀況的訊息，達致預防勝於治療之效。

有鑒於此，本人提出書面質詢如下：

1. 有市民叫我問一聲政府，對於澳門食品安全中心及《食品安全法》成立及生效后，接二連三發生有如此多的集體食物中毒案件，請問政府有何回應呢？
2. 專家學者及市民建議的，設置恒常的小販培訓班，培訓食品行業從業人員的食品安全專業知識和建立食品安全信用檔案，為誠信者創造良好發展環境，請問政府有何回應？
3. 專家學者指出，食品抽樣檢查只是隨機抽取樣本進行檢測試驗，故亦有可能出現“漏網之魚”，故為了讓行業和市民了解更多相關的食品安全知識，例如：蘇丹紅是什麼樣的東西？含有“孔雀石綠”的魚有什麼特征等？讓全民共同預防食品安全出現問題，政府實在有必要進一步加強宣傳及教育，請問

政府對上述建議是否已有計劃在實施當中，可否向市民公開公佈？

澳門立法議員



麥瑞權

2014年3月31日

參考資料：

[1]. 劉振偉：食安零容忍. 澳門日報, 2014-3-10.

[2]. 食安中心加強中小食品安全宣傳推廣. 濠江日報, 2014-3-1.