



關於立法會梁榮仔議員書面質詢的答覆

遵照行政長官指示，本人對立法會第 725/E585/V/GPAL/2014 號函轉來梁榮仔議員於 2014 年 8 月 8 日所提出，行政長官辦公室於 2014 年 8 月 13 日收到之書面質詢，答覆如下：

一、根據本澳法例規定，進口須檢驗檢疫食品需要向權限當局申報及接受本署衛生檢驗檢疫，並須具有產品來源地權限當局發出的有效衛生證書。本署除了對有關食品進行常規抽樣化驗外，亦會因應突發食品安全訊息採取監察抽檢。凡未能通過衛生檢驗檢疫的食品都會被拒絕放行。

就上海福喜食品有限公司懷疑使用過期原料生產加工食品的事件，本署在確認本澳入口及貨源流向的訊息後，於事件報導後翌日（7 月 22 日）已向公眾公佈情況。過程中亦即時要求有關進口商停止供應，以及巡查供應食品之快餐店並通知商戶停止使用及售賣懷疑有問題產品。為減低食安風險，亦在涉事產品以外採取一系列防範措施，包括留置福喜公司所有生產廠房所供應的食品、要求本澳業界停售不同地區福喜公司之產品，派員到可能受影響之餐廳和儲存倉庫了解同一品牌產品之存貨現況，並抽取食品樣本檢測，結果顯示未見異常。而澳門麥當勞餐廳已自願回收下架存有之上海以外的福喜公司產品，並在食安人員監督下



核實存貨資料及銷毀。

二、食品安全重在預防，本澳在進口層面設有檢驗檢疫制度，並在流通市場上實行食品安全監察機制，做好食安防範工作。

倘發現可能對本澳消費者健康造成影響的食品安全情況，會適時採取預防及控制措施，如追溯食品來源、召回食品等。而食品安全監察的內容則建基於科學的風險分析，綜合考慮不同因素，例如市民的食用習慣、食品的風險程度、本地和海外發生的食物事故、以往的風險數據等，以保障食品安全。同時，為協助業界依法做好保存紀錄的義務，建立本澳溯源機制，本署已推出《保存食品紀錄指引》，讓業界了解有關保存食品記錄的重要性及具體操作方式，以便發生食品事故時了解食品的來源及流向，作出及時跟進。另外，本署亦透過區域訊息通報及合作機制，共同預防及跟進食品安全事件，防止有害食品流入本澳。

三、食安中心成立至今，已按計劃有序增聘人員，並加強本澳各類食品場所的監管。現時，食安中心巡查的對象包括餐廳、食肆、食品加工場、外賣店、超市、便利店、糧油雜貨舖等場所，亦包括社福機構如院舍、托兒所、安老院及學校、機場等供餐的地方，平均每月巡查約一千間次；若在巡查過程中發現可能存有食品安全風險，會即時提出改善要求及建議，其後並作複查，以



提升食品安全。

減低食品安全風險，需要政府、業界及市民三方合作。本署會繼續加強、適時檢討、不斷完善食品安全的監察工作，並持續優化鄰近地區及本地的食安訊息通報機制，制訂適當的風險管理和風險傳達措施，提升應對食品風險的能力。

管理委員會主席

黃有力

2014年 9 月 2 日