

## 書面質詢

民政總署日前公佈的第二及第三季恆常食品市場檢測結果顯示，整體合格率為 98.3%，在該署食品安全中心抽取的 896 個樣本中，共有 15 個樣本超逾參考限值，當中包括 5 個“肉製品”、6 個“糧食製品”、1 個“水產製品”和 1 個飲料樣本的致病菌含量超標，1 款杏脯肉及 1 款金針食品防腐劑（二氧化硫）含量不及格。

儘管民署事後做了一些跟進措施，但對出事樣本出自何家何店、是否同一店家等公眾最關心的訊息卻諱莫如深，只肯透露是次檢驗異常的樣本分散於多家場所，部分參考值超標但不會構成即時危害，致病細菌含量亦未達引起食物中毒的水平，故未有公佈商戶的名單。

近年外地食品安全事故頻生，本澳社會對食品安全問題高度關注，作為政府的相關公佈，必須清晰、透明，才能避免引起不必要的恐慌。以衛生局公佈學校公共衛生事故為例，只要某一學校有學童出現群集傳染病，當局就會立即清楚公佈相關學校、班級及人數等，好讓社會掌握真實狀況，避免引發不必要的憂慮和懷疑，更重要是有助提高公眾警惕，共同做好防範措施！

為此，本人向當局提出以下質詢：


一、本澳今年第二、第三季恆常檢測結果合格率僅為 98.3%，相對於香港去年全年 99.9%的合格率，有明顯的差距，當局有何具體措施以進一步降低本澳食品安全風險？香港在恆常檢測發現違規或超標時，都會即時公佈相關資訊並檢控責任人，但民署在第二、第三季發現共 15 個超標樣本，不單要待十一月下旬才公佈，且沒有公佈各問題食品的詳細資訊，又沒有檢控違規的食品供應者責任，更沒有公佈涉事商號名稱，到底原因為何？

二、本澳至今仍未依法訂出食品中微生物含量的標準，但根據香港“食品微生物含量指引”，一般即食食品只要驗出沙門氏菌，冷藏食品只要驗出李斯特氏菌，無論數量多少均為不合格和不宜食用，但當局卻以參考值超標或未達引起食物中毒的量為由而不作詳細公佈。到底在 15 個超標樣本中，當局是按什麼參考標準得出“部分參考值超標”的結論？為何不在發現問題後，就詳細公佈超標樣本檢出的細菌種類和含量，讓公眾和業界能知悉詳細情況以提高警惕？

三、《食品安全法》第七條第二款規定，政府必須通過行政法規訂立食品安全標準，包括：致病性微生物、農藥殘留、獸藥殘留、重金屬、放射性物

質等的標準；食品添加劑的品種、使用範圍及用量；嬰幼兒和其他特定人群的食品之營養成分要求；食品生產經營過程的衛生要求等標準。但至今一年有多，除“獸藥最高殘留限量”和“食品中禁用物質清單”外，其餘標準仍然處於空白；當中包括今次恆常檢測不合格的微生物含量和食品添加劑含量標準等。必須強調，標準空白將令食安法無法處罰違法人士，當局今年三月回覆本人質詢時，曾表示將按時間表進行下一段之標準制定工作，有關具體時間表為何？

澳門特別行政區立法會議員

Handwritten signature of 關翠杏 in black ink, written over a horizontal line.

關翠杏

2014年12月04日