

書面質詢

馬耀鋒議員

關注外賣食品場所及相關配送業界的食品安全巡查工作

隨疫情和消費習慣的改變，居民光顧外賣店，以及透過網上外賣平台購買食品餐飲的次數明顯增加。但過去本澳的外賣店缺乏強制性登記制度，有市民反映很難確保外賣店的經營及食安情況。在社會多方推動下，《外賣食品活動場所的登記制度》行政法規得以確立，並由市政署負責監察職能。相關法規強制要求尚未納入特區政府准照規範的經營外賣食品活動場所進行登記；而根據市政署公佈數字，至本月中已登記的相關場所已有3,314間，以2021年本澳有營運的飲食店舖及街市熟食檔合共2,529間的數量來看，外賣食品場所的數量確實不低，亦進一步說明了登記制度的必要性。

外送服務是市民取得外賣食品的主要途徑，不同於食肆的「現煮現食」，外賣食品會經過外送員收貨、放置及運送等流程，在食用前可能已擺放一段時間，如何確保食品不會在運送期間產生食安隱患十分重要。2023年度施政報告中亦提出會重點檢查外賣場所的登記證明和營運條件，協助外賣店完善場所設施設備和配置，確保場所符合法規的要求。

本人過去亦曾關注食品外送的規管問題，當局在回覆本人相關書面質詢時指出持續與網絡食品交易第三方平台進行溝通，安排相關的外賣配送員進行食安培訓；在2019年3月至去年底期間亦為約300名配送員進行食安方面的培訓，工作值得肯定，但食品安全涉及居民身體健康和利益，業界和政府必須高度重視。

為此，本人提出以下質詢：

1. 因應外賣店場所整體數量的持續增加，請問監管當局在過去一年內，對於外賣店監管巡察的工作情況？場所的設施設備和配置是否符合當局要求？未來又會否因應相關場所製作的食品類型提出具針對性的規範和要求？
2. 外賣配送員作為典型的「零工」工種，在目前經濟環境較差的情況下，新入行配送員數量及流轉速度較高。為此，請問有關部門是否掌握現職

配送員的具體數量和資料？曾接受上述的培訓並繼續投身於外送行業的人員數量，是否足以起到提升整體業界服務規範和安全標準的水平，並滿足當局的預設要求？

3.此外，食品會因應存放環境而有所影響，而對於溫度變化較為敏感的食物，例如魚生、生蠔等新鮮食品，當局又能否對業界採用的運輸工具作出強制性的要求？未來又是否會更多針對配送業界的裝備進行巡查，以確保相關配置能夠滿足當局的指引和規定？