

書面質詢

林倫偉議員

如何加強食品加工及膳食供應監管

近年本澳屢現集體胃腸炎及食品污染事故，當中因由來自食物供應鏈的持分者，包括學校、膳食供應商、食品加工廠及預製食品企業等。而現時學校午膳多由加工廠集中製作，從備料、烹煮到配送各環節均存有一定潛在風險。食品安全是公共衛生的基石，自《食品安全法》實施後，當局在食安標準、源頭管理、操作規範、教育培訓及資訊公開多方面努力，包括向本澳食品行業推廣“食安心”衛生自查鼓勵計劃、定期常規食品抽檢、“冷鏈食品追溯系統”、針對風險的食品安全標準和業界指引，亦為本澳食品業界提供具系統化的食安培訓，持續舉辦「食品安全與環境衛生業界培訓課程」，對食品安全提供不同層面的支撐。

雖然《食品安全法》已涵蓋生產、加工與流通環節，但隨着集體供餐及中央廚房模式普及，食材運輸、溫控管理及配送儲存的挑戰愈趨複雜。部分加工廠位於工業大廈，環境受限、人手流動頻繁，加上氣候潮濕及外送餐飲盛行，食品衛生風險仍有隱憂。

為此，本人提出以下質詢：

一、鑒於當局早年已建立“冷鏈食品追溯系統”等強化檢疫及應急預案機制，請問會否考慮將相關監控經驗延伸至本地食品加工及學校膳食供應鏈，透過擴大數碼化溫控與優化“有潛在危害的食品”的留樣監測範圍，進一步完善高風險時段(如夏季)的專項檢查及追蹤機制？

二、因應學童的健康，當局早已制定“供膳學校食品安全衛生管理指引”，當局會否再加強外判的承辦商定期接受衛生課程，如「食品安全與環境衛生業界培訓課程」，以加強行業的食安衛生管理及緊急應變？

三、請問當局在食品安全風險通報機制上，會否持續優化部門與業界資訊互通，並在事故後向社會發佈相應的整改措施及成效，讓社會了解改

進的進度與風險預防成效？