



中華人民共和國香港特別行政區政府總部食物及衛生局  
Food and Health Bureau, Government Secretariat  
The Government of the Hong Kong Special Administrative Region  
The People's Republic of China

香港中區立法會道 1 號  
立法會綜合大樓  
立法會食物安全及環境衛生事務委員會主席  
黃碧雲議員

黃主席：

**新鮮糧食店售賣冰鮮肉類和家禽的規管**

食物安全及環境衛生事務委員會於本年 2 月 11 日討論政府當局對新鮮糧食店售賣冰鮮肉類和家禽的規管的有關文件(編號 CB(2)806/13-14(05))。應委員在會上提出的要求，我們現提供所需資料如下。

**(一) 食物環境衛生署(食環署)在 2012-2013 及 2013-2014 年度向新鮮糧食店進行定期及突擊巡查的次數，以及負責進行巡查的職員人數**

現時，全港共約有 24 000 間持牌食物業處所，當中大約 2 700 間為持牌新鮮糧食店。食環署根據「按風險程度分類巡查制度」所定個別處所的風險類別作出巡查，巡查頻次取決於持牌食物業處所的潛在風險及衛生標準。食環署就低、中及高風險類別的食物業處所分別每隔 20 個星期、10 個星期及 4 個星期巡查一次。

食環署只備存向持牌食物業處所巡查的整體統計數字及相關人手資料，但並無備存對持牌新鮮糧食店的分項數字。

食環署現有 291 名衛生督察負責食物業處所的牌照管制事宜，包括巡查持牌新鮮糧食店，以及執行其他與環境衛生

相關的職務。在2012和2013年，食環署巡查持牌食物業處所的次數分別為204 384次及203 007次。

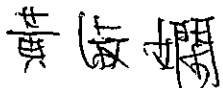
(二) 就新鮮糧食店出售的冰鮮肉類檢測的各種病原體(包括細菌)

鮮肉(包括冰鮮肉類)並不是即食食物，一般需經烹煮才食用。由於致病菌等微生物在烹煮過程中會被殺滅，基於風險為本的原則，食物安全中心在過去沒有對這些食物進行恆常的微生物檢測。當局對新鮮糧食店出售的鮮肉(包括冰鮮肉類)的檢測主要是在化學測試方面（例如檢測防腐劑、獸藥及輻射水平等）。

(三) 食環署在過去三年就不當貯存或展示待售的冰鮮肉類或家禽而向新鮮糧食店發出的口頭警告和警告信的數目

有關資料載於附件。

食物及衛生局局長

(黃淑嫻  代行)

2014年7月15日

新鮮糧食店因以不適當溫度貯存或展示待售冰鮮肉類和家禽  
而遭食環署發出口頭警告及警告信的數目

發出的警告	年份	2011	2012	2013
就輕微違規事項發出口頭警告		5	4	7
口頭警告		11	4	38
警告信		0	0	9