

二零零四年六月二十九日
討論文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

對午餐飯盒供應商的規管措施

目的

本文件旨在向委員簡介對午餐飯盒的規管措施，並報告最近將軍澳一間學校發生食物中毒事件的調查結果。

對午餐飯盒供應商的規管措施

2. 《食物業規例》第 31 條規定，任何人擬配製或製造食物，並出售該等食物供人在食物業處所以外地方進食，須向食物環境衛生署(食環署)申請食物製造廠牌照。無牌經營食物製造廠屬違法行爲，最高可被判處罰款五萬元及監禁六個月，另外可被判每日罰款 900 元。

3. 食物製造廠牌照持牌人須遵守有關食物衛生、樓宇和消防安全的發牌及持牌條件。食物製造廠牌照持牌人如擬供應午餐飯盒，必須取得食環署的批准，並遵守規管下列事項的附加持牌條件：

- (a) 在食物配製後至分發給顧客食用前，膳食的存放溫度——經煮熟的膳食存放溫度必須保持在攝氏 63 度以上，冷凍膳食則須保持在攝氏 4 度以下；
- (b) 運送膳食所用的車輛和設備；
- (c) 使用的飯盒；以及
- (d) 載列食物材料供應商和膳食供應地點等資料的記錄。

有關的附加持牌條件載於附件。

4. 倘持牌人觸犯法例，食環署會提出檢控。此外，若持牌人違反發牌或持牌條件，食環署會向他發出口頭／書面警告。如在六個月內遭食環署發出共三次書面警告，牌照會被取消。

5. 為確保供應午餐飯盒食物製造廠持牌人遵守法例及發牌或持牌條件，食環署衛生督察會定期進行實地巡查。由每 4 星期一次至每 12 星期一次，視乎它們的風險潛在水平而定。目前，共有 103 間持牌食物製造工廠獲得供應午餐飯盒的許可。過去一年，食環署對該類持牌食物製造工廠共執行了 1054 次巡查。

給學校的指引

6. 教育統籌局(教統局)根據食環署提供的資料，向學校發出有關膳食安排的指引，包括妥善的行政安排、如何培養學生的健康飲食習慣、學校食物部衛生守則，以及訂購午餐飯盒的建議。指引亦提醒學校應向獲批准製造和配製午餐飯盒的持牌食物供應商訂購午餐飯盒，並提醒學校要求食物供應商提供文件，證明他們持有獲得批准製造／配製飯盒的有效食物製造廠牌照，以及注意食物供應商的裝載和運送食物的方法。教統局現正更新有關指引，並快將把新指引分發給學校。

7. 此外，食環署已印備《如何確保午餐飯盒安全指引》的單張，分發給學校。該單張載列有用的資料，包括應如何挑選午餐飯盒供應商，以及在食用地方存放飯盒的指引。

最近發生的事件

8. 二零零四年五月二十四日，將軍澳一間學校發生食物中毒事件，共有 101 名學生和一名教職員感到不適。他們有肚痛、作嘔、嘔吐和腹瀉等症狀，其中 58 人需到急症室求診。所有感到不適的人均曾進食午餐飯盒內的壽司。根據潛伏期和出現的症狀推測，這次食物中毒事件可能是由金黃葡萄球菌引致。食環署從學校收集了剩下的四個壽司午餐飯盒進行化驗，發現全部含有金黃葡萄球菌。

9. 食環署接獲衛生署的通知後，派員前往為該學校供應午餐飯盒的食物製造廠(下稱“A公司”)調查，並發現有關壽司午餐飯盒是由另一家食物製造廠(下稱“B公司”)配製並送往學校。A公司屬已獲批准供應午餐飯盒的持牌食物製造廠，B公司亦是持牌的食物製造廠，獲得批准可供應壽司。食環署在B公司調查後發現，該處食物室骯髒，並推測壽司午餐飯盒的貯存溫度不當，可能是引致食物中毒的原因。

跟進行動

10. 食環署已根據調查結果，按《食物業規例》第15條的規定，就B公司沒有保持食物室清潔而向其提出檢控。此外，食環署就B公司違反持牌條件，在存放和運送冷凍膳食的過程中未有把膳食溫度保持在攝氏4度以下，向其作出口頭警告。食環署進行調查時，已給予兩家食物製造廠的管理人員及員工有關食物安全和預防細菌性食物中毒的建議。

11. 食環署的食物樣本化驗結果，以及衛生署在流行病學方面的發現，均支持該宗食物中毒事件是由金黃葡萄球菌引致。食環署現正評定有關證據以作檢控該兩家食物製造廠。

12. 我們知悉公眾對午餐飯盒供應商聘用承包商製造食物或膳食的情況的關注。我們已從規管角度，探討這種做法是否存在灰色地帶。根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)第54條的規定，任何人不得把不宜供人食用的食物出售、要約出售；或管有該類食物以將其出售或配製以供出售。違例者即屬犯法，最高可被判處罰款五萬元及監禁六個月。在這項條文下，食物供應商有責任確保供應的食物適宜最終使用者食用，即使該等食物是食物供應商指示其他持牌食物製造廠配製。同時，負責製造或配製食物的持牌食物製造廠也須確保在製造或配製食物時，遵守各項訂明的持牌條件。一旦發生食物中毒事件，假如有足夠證據證明有關的食物供應商及持牌食物製造廠所供應的食物不宜供人食用，兩者都會遭檢控。因此，我們認為現有法例已提供足夠保障，確保涉案者都會因出售不宜食用的食物而負上法律責任。有見及此，我們認為無須硬性規定，全面禁止持牌食物供應商作出分包的安排，因為此舉或會影響食物業的正常運作。

13. 我們會繼續密切監察持牌食物製造廠的運作情況，並會採取嚴厲的執法行動，對付違反衛生及食物安全發牌及持牌條件的持牌食物製造廠。

衛生福利及食物局
食物環境衛生署
二零零四年六月

Additional Licensing Conditions for Food Factories Supplying Meal Boxes

供應飯盒的食物製造廠須遵守的附加持牌條件

- *. In the course of transportation, all hot food or meals shall be delivered in closely covered insulated containers or food warming devices and maintained at a temperature above 63°C.
在運送經煮熟的食物或膳食的過程，必須把食物或膳食存放於密封的保溫容器或食物保暖器內，溫度必須保持在攝氏 63 度以上。
- *. All hot food or meals shall be kept at a temperature above 63°C in insulated containers or food warming devices after cooking and upon arrival at the destination, until they are distributed to consumers for immediate consumption.
在把經煮熟的食物或膳食在運送到目的地後，直至分發給顧客即時食用前，必須把食物或膳食存放於溫度保持在攝氏 63 度以上的保溫容器或食物保暖器內。
- *. In the course of transportation, all food or meals to be eaten cold shall be delivered in closely covered insulated containers or food refrigerating devices and maintained at a temperature below 4°C.
在運送冷凍食物或膳食的過程，必須把食物或膳食存放於密封的保溫容器或食物冷藏器內，溫度必須保持在攝氏 4 度以下。
- *. All food or meals to be eaten cold shall be kept at a temperature below 4°C in insulated containers or food refrigerating devices after preparation and upon arrival at the destination, until they are distributed to consumers for immediate consumption.
在把冷凍食物或膳食在運送到目的地後，直至分發給顧客即時食用前，必須把食物或膳食存放於溫度保持在攝氏 4 度以下的保溫容器或食物冷藏器內。
- *. Thermometers should be used to record the temperatures of the containers in each delivery. Tightly covered containers, and food warming and insulating or refrigerating devices for food or meals must be securely fastened and properly packed in the vehicle to prevent spillage or contamination during transportation.
每次運送均應以溫度計記錄容器的溫度。必須將存放食物或膳食的密封容器、食物保暖及保溫器或冷藏器穩固地繫於車上，並妥為包裝，以免於運送途中溢漏或受污染。

- *. Vehicles or equipment used for the delivery of food or meals shall be cleansed with water and anti-bacterial detergent at least once daily.
用作運送食物或膳食的車輛或設備，必須每日用水及防菌清潔劑清洗最少一次。
- *. Food containers must be made of material which will not release toxic chemicals into food as a result of changes in temperature or acidity in the food. Reusable meal boxes must be thoroughly cleansed with water and detergent and sterilized with bactericidal agent after each use.
食物容器必須以能耐食物的溫度及酸度而不會釋出有毒化學物質的材料製造。每次使用可再用的飯盒後，必須徹底用水及清潔劑清洗，並以殺菌劑消毒。
- *. Meal boxes should be kept inside dust, rodent and fly proof containers before use.
飯盒在使用前必須存放在可防塵、防鼠及防蠅的容器內。
- *. Records showing dates, type and quantities of food, particulars of suppliers of food ingredients, and the names and addresses of all schools or places to which food or meals are supplied, shall be kept for not less than 30 days. Such records shall be made available for inspection on demand by any health officer, health inspector or authorized public officer.
必須存備紀錄，註明向有關學校或地方供應食物或膳食的日期、食物類別和供應量，以及有關名稱和地址；並列明食物材料供應商的資料。該等紀錄必須最少保存 30 天，以及隨時可應要求交給衛生人員、衛生督察或獲授權的公職人員查閱。