

二零零六年二月七日  
討論文件

## 立法會食物安全及環境衛生事務委員會

### 食物中毒事件

#### 目的

本文件匯報市民因進食由元朗一間持牌食物製造廠烹製的“盆菜”而導致的連串食物中毒事件，以及提供規管持牌食物業處所機制的資料。

#### 背景

2. 根據衛生署提供的臨時統計數字，二零零五年發生了 975 宗食物中毒事件，受影響的約有 3 500 人；二零零四年，食物中毒個案共 821 宗，受影響人數約 3 100 人。在二零零五年的食物中毒個案中，約有六成是在食肆發生。
3. 近日有市民因進食“盆菜”以致食物中毒，令人關注食用“盆菜”的安全問題。

#### 有關“盆菜”的宣傳和教育活動

4. “盆菜”的材料很多，製作步驟複雜，是高風險的食物。長時間以不適當的溫度貯存“盆菜”會引致細菌滋生，以至危害人類健康。如在食用前沒有適當加熱，可能會導致食物中毒。
5. 鑑於“盆菜”有潛在風險，以及越來越受市民歡迎，食物環境衛生署（食環署）自二零零四年起，為業界和市民舉辦宣傳和教育活動，包括：

- (a) 特別印製有關安全烹製和食用“盆菜”的指引、單張和發表文章；

- (b) 自二零零五年十一月起，為“盆菜”供應商舉辦一系列工作坊；
- (c) 於二零零六年一月，與主要的飲食業聯會、“盆菜”供應商和食肆集團會面，商討如何改善“盆菜”的食物安全；以及
- (d) 於二零零六年一月召開記者會並發出新聞稿，呼籲食物業界和市民特別留心“盆菜”的食物安全。

## 食物業的規管機制

6. 食環署現時採用“以風險評估為本”的巡查制度，巡查所有持牌食物業處所。根據該制度，巡查次數的多寡取決於個別食物業處所的潛在風險，考慮因素包括供應的食物種類、食物業務的規模、配製食物的步驟、基本顧客的數目及往績記錄。食物業處所向顧客提供的食物如並非在持牌範圍內食用，必須遵守特定的持牌規定，確保所烹製的食物在運送時符合衛生，並以適當溫度貯存。烹製“盆菜”的食物業處所如其他持牌食物業處所一樣，接受同一巡查制度規管，並須遵行所有相關的發牌／持牌條件。

7. 自二零零五年五月起，所有持牌食物業處所均須委任一名衛生經理及／或一名衛生督導員。他們的主要職務是協助有關食物業處所的業務運作，確保安全衛生，並充當食物業處所與食環署之間的聯絡人。這項安排與食環署的例行巡查同時進行，務求提升持牌食物業處所的食物安全。換句話說，衛生經理／衛生督導員計劃是為加強而非取代現行的規管制度。

## 近期事件

8. 最近發生連串食物中毒事件，都是與市民於二零零六年一月二十九日，進食由元朗一家持牌食物製造廠烹製的“盆菜”有關。截至二零零六年二月四日，我們接獲衛生署通知，共有 441 名市民受影響。他們的病徵包括發燒、

腹瀉、腹痛和嘔吐，只有一名患者須留院治理。至今在兩名受影響人士的糞便樣本中發現副溶血性弧菌。

## **跟進行動**

9. 食環署於二零零六年一月三十日接獲衛生署通知後，立即到該食物製造廠調查，並蒐集食物樣本和環境樣本進行化驗分析。同日，該處所的經營者自行關閉處所，並向食環署承諾在完成清潔和消毒後才會重開。鑑於衛生署接獲的食物中毒個案越來越多，為保障公眾健康，食環署署長（署長）於二零零六年二月一日飭令封閉該處所，確保除非署長完全信納該處所對健康的即時危害已經消除，處所才會重開。

10. 我們會繼續採用“以風險評估為本”巡查制度，巡查所有持牌食物業處所，並會採取嚴厲執法行動，對付不遵守食物安全和衛生規定的情況。與此同時，我們會繼續舉辦推廣和教育活動，加強市民的食物安全意識，特別是避免食物中毒。

**衛生福利及食物局**  
**食物環境衛生署**  
**二零零六年二月**