

### 關注近期旅行團懷疑食物中毒事宜

食物環境衛生署回覆如下：

本署非常關注近期内地入境旅行團到九龍城一餐廳用膳後懷疑食物中毒個案。在接獲報告後，本署轄下的食物安全中心（食安中心）及衛生防護中心隨即派員到有關食肆進行視察，抽取食物和環境樣本作化驗，並指示有關食肆即時停業，進行全面清潔消毒，並改善食物烹調流程及衛生環境。此外，視察期間發現該食肆的廚房牆壁破損，本署人員根據《食物業規例》已即時向食肆作出檢控。隨後，本署人員與有關食肆負責人會面，講解調查結果及他們所需改進的措施。

為提升膳食服務商的食物安全和衛生意識，食安中心聯同本署環境衛生部自 9 月 12 日起參考旅遊業監管局提供的名單，巡查全港多區為旅行團提供服務的食物業處所，以確保處所負責人在處理和製作食物時遵守相關牌照條件及符合法例訂明的衛生標準。行動期間，食環署人員亦向處所負責人和員工提供食物安全和衛生教育，並抽取食物樣本化驗。此外，食安中心 9 月 13 日聯同旅遊業監管局舉辦了網上健康講座，為旅行團膳食服務供應商提供製作食物的安全建議，提醒他們時刻保持良好的個人、食物和環境衛生，並鼓勵他們遵從良好衛生規範及根據「食物安全重點控制」系統制定食物安全計劃。

另外，為加強持牌食肆對食物安全的監督，本署現正推行衛生經理及衛生督導員計劃。所有大型食店/食物工場及製造高風險食物的食店/食物工場，必須委任一名衛生經理及一名衛生督導員，其他食店/食物工場則須委任一名衛生經理或一名衛生督導員。有關人士必須修讀獲本署認可的衛生經理或衛生督導員訓練課程。本署亦定期提供免費的衛生督導員訓練課程，供擬於持牌食肆擔任衛生督導員職責的人士修讀。食環署人員會定期巡查食肆，確保持牌人遵守有關規定。

本署會繼續監察有關情況，並與相關持分者保持緊密聯繫，以保障公眾健康及確保食物安全標準得以秉持。

(秘書處於 2024 年 11 月 8 日收到)

九龍城區議會秘書處

2024 年 11 月