

食物衛生

澳門飲食行業衛生管理改革初探

尤淑瑞*

“民以食為天”。食品是人們生活中須臾不可缺少的東西，人類離開了食品就無法生存，因此，食品的衛生狀況、質量的優劣至關重要。食品在加工、烹調、製作過程中，影響食品質量的因素很多，通過衛生管理避免或消除有害因素對食品的污染或影響，保證食品質量，不但可以保障消費者健康，對保持企業信譽、避免因食品不衛生造成經濟損失或中毒、致殘、死亡，而負擔的行政、民事、刑事責任都有重要關係。食品衛生狀況的好壞，是反映人們物質文化生活水平的一個重要標誌。一般食品衛生水平比較差的國家或地區，腸道傳染病發病率都比較高，反之則發病率低。

隨著澳門經濟的發展和食品生產經營渠道的增多，食品衛生問題日漸嚴重，主要是食品污染嚴重，我們發現有好多間餐廳的食物中含有不少致病菌，有的從業人員患有傳染病、皮膚病或致病菌帶菌者，如我們發現有些食品行業從業人員是沙門氏菌攜帶者，他們每天從事接觸食品工作，不斷污染食物，還有由於食品製作過程不符合衛生要求而引起污染等，這些被污染的食物被人食用後，不僅會造成急、慢性食物中毒，危害食用者的安全，還能對人體產生致畸、致癌等不良影響。目前澳門飲食行業存在的這種狀況，與澳門作為一個國際旅遊城市的要求是很不相稱的。

食品衛生的管理是每個政府極之需要著重的一環工作。許多國家政府為了以法律手段保障食品衛生，防止食品污染和有害物質對人體的危害，維護其國家人民的身體健康，分別制定了食品衛生法。

中國政府於1982年11月19日通過食品衛生法（試行）。中國的食品衛生法頒佈後幾年來，中國的食品衛生狀況得到了較大的改觀。從全國食品衛生檢測結果來看，執法前的1982年，食品衛生合格率为61.5%，執法後的1986年為76.1%。進口食品衛生合格率由1981年的69.52%上升到1985年的98%。衛生部門對食品行業從業人

* 澳門衛生司營養師。

員進行定期體檢，檢查率為90%左右，每年查出規定的傳染病患者（包括病源攜帶者）約20萬人，其中90%左右調離了接觸直接入口食品的工作，有效地減少了因從業人員患病而傳播疾病的機會。食品衛生監督部門每年對違法者依法進行行政處罰50 – 70多萬戶（次），沒收、銷毀違法產品每年約2000多萬公斤，防止了有害食品的危害。司法機關處理了大量的違反食品衛生法案件，對觸犯刑律者判了各種刑。

澳門政府也不例外，於1961年4月29日政府公佈的第41204號法令：頒佈關於違犯公共衛生及國家經濟事宜數項規定中提到凡販賣、製作、展銷、運輸、存倉有攙雜偽劣、腐敗、變質的食物者定要受到監禁或罰款。1973年9月29日第340 / 73號法令又對其中罰款的數目和監禁的天數作了修改。1989年5月22日第37 / 89 / M號法令：核准事務所、服務場所及商業場所之工業安全及衛生總章程。1991年2月18日第13 / 91 / M號法令：關於訂定違反商業場所、事務所及服務場所之工作衛生暨安全總章程罰則事宜。1992年8月17日第50 / 92 / M號法令：向最終消費者供應之食品之標籤應遵守之條件等。

最近，政府就修改六一年的食品公共衛生條例而修訂了“妨害經濟及公共衛生之違法行為之法律”草案。可見澳門政府十分重視食品衛生的管理工作。我們在澳門食品衛生的管理工作中深深感到，目前正在修訂的有關法例，從嚴要求，嚴加課罰，以保障居民身體健康為依歸，很有必要。為了預防食品污染、預防食物中毒和食源性疾病的發生，為了加強澳門飲食業的衛生管理，很有必要再進一步完善現有的法例，制定一些控制和防止食品污染、保障市民健康的具體法例。為此，我們參考了中國、日本、新加坡、馬來西亞、香港等國家和地區的食品衛生法或食品衛生管理法例，根據目前澳門的實際情況擬就澳門飲食業衛生管理法制改革提出如下初步建議：

一、政府實行食品衛生監督制度

食品衛生監督是法律規範與技術規範結合為一體的一種法律監督，具有強制性和權威性。它對於保證食品生產經營過程符合衛生要求，防止食品污染，提高食品衛生質量，保障澳門居民的生命和健康權利，促使經濟發展等是非常重要的。應從法律上明確規定由澳門衛生司負責整個澳門地區的食品衛生監督工作。由衛生司食物衛生組和各衛生中心的公共衛生監督醫生承擔這一具體職能。食物衛生組負責全澳門地區（包括兩個市）的食品衛生監督工作，各衛生中心的公共衛生監督醫生負責其衛生中心所管轄區域的公共衛生包括食品衛生的監督工作。食物衛生組和公共衛生監督醫生的工作範圍如下：

1. 執行審批發放衛生司的衛生許可證給所有符合衛生要求的飲食行業包括各餐廳、酒樓、食肆、食品廠、工廠飯堂、餅店及一切提供食品的店舖；
2. 在執行食品衛生的監測時有權向食品生產經營者瞭解情況，索取必要的資料，進入現場檢查，無償採樣送去衛生司公共衛生化驗所化驗，所有飲食行業不得拒絕或隱瞞；

3. 進行現場檢查和巡回監督，及時處理發現的問題，及時採取措施，並監督改進。當發現不符合衛生條件者，依情節輕重可立即給予以下行政處罰：
 - 3.1. 警告並限期改進；
 - 3.2. 沒收或銷毀腐敗變質或攙假偽劣食品；
 - 3.3. 責令停業改進；
 - 3.4. 責令追回已售出的禁止生產經營的產品；
 - 3.5. 吊銷衛生許可證。
4. 向法院起訴那些嚴重違反食品衛生法例或屢勸不改者，由法院判處罰款或監禁；
5. 對食品生產經營企業的新建、改建、拆建工程的選址和設計進行衛生審查，並參加工程驗收；
6. 監督飲食業從業人員定期到各衛生中心進行健康檢查；
7. 進行宣傳食品衛生及營養知識，組織培訓各飲食業經理級和廚房領班的衛生知識，並發給培訓證書；
8. 進行食品衛生評比，公佈食品衛生情況；
9. 若發現食物中毒或食物污染事故，要進行調查取證，並採取緊急控制措施，以防對市民身體健康造成危害；
10. 負責進出口食品的監督、採樣送去公共衛生化驗所檢驗，並發放合格證書；
11. 負責其他食品衛生監督事項，如監督食品的標誌、廣告宣傳和採購食品的索證等。

二、必須建立衛生許可證制度

必須明文規定澳門所有食品生產經營企業包括餐廳、酒樓、食肆、食品廠、餅店、凍肉店及所有食品商店，必須首先取得澳門衛生司發出的衛生許可證，方可向旅遊司或經濟司申請辦理營業執照。任何飲食行業必須同時擁有衛生司發出的有效衛生許可證和旅遊司或經濟司發出的有效營業執照才準許營業。一旦被吊銷衛生許可證就必須停業改進，直至衛生司有關部門檢查已合乎衛生條件再發給衛生許可證後，方可營業。

申請辦理衛生許可證必須具備以下條件：

1. 食品生產經營企業的選址、佈局和工藝流程合理，內外環境整潔，符合衛生要求。
2. 食品生產經營過程必須符合下列要求：
 - 2.1. 保持內外環境整潔，採取消除蒼蠅、老鼠、蟑螂和其它有害昆蟲及其孳生條件的措施，與有毒、有害場所保持規定的距離；

- 2.2. 食品生產經營企業應當有與產品品種、數量相適應的食品原料處理、加工、包裝、貯存等場所；
 - 2.3. 應當有相應的消毒、更衣、盥洗、照明、通風、抽油煙、防塵、防蠅、防鼠、洗滌、污水排放、存放垃圾和廢棄物的設施；
 - 2.4. 設備佈局和工藝流程應當合理，防止生食品與熟食品、原料與成品交叉污染，食品不得接觸有毒物、不潔物；
 - 2.5. 餐具、茶具和盛放直接入口食品的容器，使用前必須洗淨、消毒，炊具、用具用後必須洗淨，保持清潔；
 - 2.6. 運輸和裝卸食品的包裝容器、工具、設備和條件必須符合衛生要求，防止食品污染；
 - 2.7. 直接入口的食品應當使用無毒、清潔的包裝材料，最好使用小包裝；
 - 2.8. 食品從業人員應當經常保持個人衛生，生產和銷售食品時，必須洗乾淨雙手，穿戴清潔的工作衣、帽；銷售直接入口食品時，必須使用售貨工具；
 - 2.9. 必須使用公共供給系統之食用水，不可用消防用水或其他水源。
3. 所有食品從業人員（包括臨時工）必須每年一次定期進行健康檢查，領取健康合格證；才能從事食品工作。
 4. 所有食品從業人員（包括臨時工）必須接受衛生知識培訓，具有一定的食品衛生知識。
 5. 食品生產經營企業必須加強自身的食品衛生管理，配備專職的食品衛生管理、監督人員，建立、健全衛生管理制度。
 6. 產品必須符合食品衛生標準。

三、必須建立飲食行業從業人員健康證制度

明文規定飲食行業從業人員必須每年定期到衛生中心進行健康檢查，取得健康合格證後才能參加接觸食品、食具的工作，凡患有痢疾、傷寒、病毒性肝炎等消化道傳染病（包括病源攜帶者）、活動性肺結核、化膿性或滲出性皮膚病，（如瘡癤、毛囊炎、蜂窩組織炎、牛皮癬、濕疹、接觸性皮炎、傷口發炎等），以及其它有礙食品衛生的患者（如流涎、肛門漏管、人造肛門、絲蟲性象皮腿等）不得參加接觸食品、食具的工作。

食品行業從業人員一旦患病應立即向管理部門報告，及時治療，必要時暫時調離接觸食品、食具工作。飲食行業從業人員從事食品加工、運輸、銷售、與食品原料、半成品、直接入口食品接觸頻繁，因此，他們的健康狀況對食品衛生有著直接的影響。如果身體不健康，患有某種傳染病或帶菌者，在操作或接觸食品的過程中，會把病菌污染到食品、食具上，傳染給顧客，甚至造成傳染病的流行或引起食物中毒。定期對他們進行健康檢查，不僅在公共衛生上具有重要性，而且也是對食品從業人員自身健康的一項保健措施。

中國、日本、馬來西亞、星加坡等亞洲國家和地區及歐美國家都有法律明文規定所有的飲食行業從業人員必須定期健康檢查，持有健康證才能參加工作。

四、建立飲食行業從業人員衛生知識培訓制度

規定飲食行業從業人員必須經過衛生知識培訓方可參加接觸食品的工作。衛生司負責舉辦各飲食行業持牌人、經理或廚房領班的食品衛生知識培訓課程，並發給證書後才能營業，再由這些人給其公司所有員工包括臨時工定期進行衛生知識培訓。沒有經過衛生知識培訓，考試不合格者不准從事食品工作。

飲食行業從業人員衛生知識水平的高低，與食品衛生關係很大，是搞好食品衛生的重要措施之一，務必經常對飲食行業從業人員的衛生知識培訓，培養他們保持良好的衛生習慣，能遵守各項衛生制度，使他們懂得做好食品衛生工作是自己的職責，造成食品污染或食物中毒事故，要承擔法律責任。

五、建立飲食行業健全的自身的衛生管理制度

食品生產經營企業必須根據各自的具體情況設專職的衛生管理人員負責其本企業的食品衛生管理和監督工作。可由一位經理分管衛生工作，廚房則由總廚師或廚房領班兼管，餐廳則由部長兼管，負責經常檢查、督促、指導餐廳、廚房的衛生工作。要建立健全的衛生管理制度和崗位責任制；如環境衛生保持清潔制度、食品質量驗收保管制度，餐具洗滌消毒制度，食品揀洗、切配、烹調、冷盤配制等操作衛生制度，從業人員崗位責任制以及衛生獎罰制度等。切實有效的衛生制度，是飲食業加強衛生管理的重要措施之一，制定制度要根據其企業、工種的具體情況，內容要具體，切合實際，但應從嚴要求，而且經過努力能夠做到，防止過嚴過寬使制度流於形式。

總而言之，提高食品衛生質量、確保飲食安全，加強食品衛生法制管理勢在必行。希望政府有關部門能夠參考以上建議，修改新的有關食品衛生的法例，使澳門的食品衛生管理工作有更完美的法律依據。

