

方便營商諮詢委員會
食物及相關服務業工作小組

建議要求供應擬供生食的蠔時提供食用資訊

目的

本文件旨在向各委員簡介食物環境衛生署（食環署）將食物業經營者供應擬供生食的蠔（生蠔）向消費者提供食用資訊的要求，納入持證條件的建議。

背景

2. 生或未煮熟的食物沒有經過熱處理或熱處理不足，有可能含有可引致消費者生病的細菌、病毒和寄生蟲等微生物。生或未煮熟的即食食品也可能被具耐抗生素的「超級細菌」污染，通過食物傳播給人類。儘管「超級細菌」通常是對人類身體無害的共生細菌，但都有可能把抗藥性基因轉移到人體內的其他細菌，而當日後我們使用抗生素治病時，藥效便可能受影響。高危人士尤其是孕婦、嬰幼兒、長者和免疫力弱人士應避免進食生或未煮熟的食物。

3. 蠔是濾食性動物，海水中的微生物故在其體內積聚。即使採取措施規管進口生蠔以減低受污染的風險，也不能保證完全沒有微生物危害。採自糞便污染程度受監控區域的進口生蠔，仍不時被海外當局驗出含諾如病毒，或者被發現與本地及海外的食物中毒個案有關。在本港與生蠔有關的食物中毒個案於 2021 年大幅增加，共有 101 宗，影響 326 人，而在 2017 年至 2020 年每年平均只有 20 宗。相關的食物中毒個案在 2022 年(30 宗，142 人)及 2023 年(75 宗，261 人)仍然處於較高水平。在 2024 年第一季度(截止 3 月 11 日)，共有 31 宗個案，影響

101 人。

4. 為更好保障公眾健康及食物安全，食物安全中心（中心）於 2019 年籌備並出版了《在餐牌上就高風險食物向消費者作出食用忠告的業界指引》，以幫助業界告知消費者他們所供應的即食食物含有生或未煮熟的食材／配料，因而作出知情的選擇。然而，現時只有極少數餐廳於餐牌上作出食用忠告。中心於 2022 年 5 至 8 月期間實地參觀了 15 間出售生蠔的食肆。大部分受訪者表示，不會主動在餐牌或產品包裝上放上食用資訊，但如果這為法例要求，他們認為在實行上亦不會太大困難。然而，在其他地區例如美國，其食品及藥物管理局的《食品法規》已有規定，食肆如出售生或未煮熟的動物產品，都必須就此發佈食用資訊供顧客參考。

5. 食環署於 2022 年 12 月 19 的工作小組會議介紹關於要求在供應生蠔的食物業經營者的牌照／許可證中施加新的持牌／持證條件的構思。該附加條件將要求持牌/持證人在餐牌、網頁上或其他合適位置向消費者提供食用資訊，提醒消費者（特別是高危人士）食用生的食物帶有風險。現因應委員的意見，食環署已優化提供食用資訊的要求，為求在業界營運及提高消費者食物安全意識之間取得平衡。

修訂的持牌/持證條件

6. 食環署建議要求售賣生蠔的食物業處所向消費者提供食用資訊，在食肆當眼處張貼印有相關資訊的貼紙（見附件）。

7. 本署建議將相關要求納入持牌/持證條件以規管持有特別批簽／書面許可出售生蠔的持牌或持許可證食物業處所。為讓業界有充足時間準備，我們亦擬議在新的持牌/持證條件向公眾推出後設立約 15 個月的適應期，之後才開始執行。

徵詢意見

8. 請委員備悉本文件，並就有關建議的內容(包括貼紙上食

用忠告的內容與展示方式)提出意見。

食物環境衛生署

2024年4月



擬在售賣生蠔的食物業處所當眼處張貼的貼紙
闊14.7厘米，高9.5厘米（實際設計有待確認）