

盡快落實食肆分級

文匯報 | 2006-09-06

報章 | A21 | 文匯論壇 | By **陳財喜**

香港素有美食天堂的美譽，但遺憾的是市民食物中毒個案頻生，如本年初有「百人盆菜」中毒事件，早前有酒店自助餐集體腹瀉事件，近日又有市民在燒臘店「中招」。我們最近的調查更發現，市民食物中毒的情況比官方公布的數字嚴重得多，情況值得關注。

食物中毒個案自 03 年後不斷上升

先看衛生署的官方數字，衛生署衛生防護中心公布的食物中毒個案在 2003 年錄得 2,230 人，04 年上升至 3,132 人，升幅達四成；05 年更創下最高紀錄，有 3,530 人。本年截至 5 月底止，已有 1,976 人食物中毒，已高於 05 年同期。從這些數字來看，食物衛生的情況自 2003 年沙士過後，未有改善，相反還不斷惡化。

新論壇在 7 月進行的「市民對食物安全信心」意見調查發現，食物中毒的情況比衛生署數據所反映的嚴重得多，調查中發現有 25.7% 的受訪市民（即 291 人）在過去三個月曾因吃過不潔食物而引起腸胃不適，幸好這些不適個案大都是影響輕微，當中只有三成需要求診。

食肆為中毒之要源

值得注意的是，調查中有腸胃不適的受訪者，55.7% 表示在酒樓或茶餐廳用膳惹禍；另有 10.3% 則在大型連鎖快餐店；在家中的只佔 8.6%。很明顯，食肆是市民食物中毒的主要地方。

雖然情況漸趨嚴重，但食環署沒有重視這問題。根據審計署本年公布的《審計署署長第四十六號報告》指出，與食物傳播疾病調查有關的食物業處所數目由 2000 年的 481 間增至 2005 年的 686 間，增幅為 43%。然而，2004 年的日常巡查食肆次數則比 2000 年卻下跌 44%。

儘管食肆的食物安全情況有待改善，但針對食肆的食肆分級制討論多時仍然未能落實。沙士過後，由政務司司長領導的全城清潔小組公布了《全城清潔策劃小組報告》，全面整頓香港的衛生情況。報告提出按食肆衛生情況而分級的制度，促使業界進一步改善食物安全。我們充分了解業界的憂慮，但透過溝通達成共識，不但能加強市民的信心，更能鞏固香港美食天堂的地位。假若食肆有所改善，有關當局亦可考慮頒發獎勵，以示鼓勵，令行業整體水平進一步提升。

食肆分級制須從速實行

食得安心、食得放心是市民的基本要求。我們希望新上任的食環署署長陳育德和新成立的食物安全中心能貫徹「強政勵治，福為民開」的精神，在食物安全上能與業界配合，並做出實質的改善，保障市民的健康，增加我們對食物安全的信心。