

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. 生的或未煮熟的食物並沒有經過熱處理或熱處理不足，更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。生的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。這些「超級細菌」不論是否有致病性，都有可能把抗藥性基因轉移到人體內的其他細菌，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，2021 年與生蠔有關的本地食物中毒個案為 101 宗，比起過往 2016 年至 2020 年間每年平均約 20 宗有顯著增幅。

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的或未煮熟的食材／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資訊。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，但如果這成為持證條件，他們認為在遵辦相關要求時亦不會太困難。

修訂的持證條件

5. 食環署初步構思要求售賣生蠔的食物業處所向消費者提供作出食用資訊，如在餐牌、網頁上或其他合適地方。食用資訊的示例如下：「食用生蠔，可增加食物中毒的風險，尤其是孕婦、嬰幼兒、長者和免疫力弱人士。」本署建議將相關要求納入持有特別批簽／書面許可或許可證獲准出售生蠔的持牌食物業處所的持證條件。

徵詢意見

6. 請委員備悉本文件，並就有關建議的內容（包括食用資訊的內容與展示方式）提出意見。

食物環境衛生署
2022年12月