

管制人員的答覆

(問題編號：4241)

總目： (49) 食物環境衛生署
分目： (-) 沒有指定
綱領： (1) 食物安全及公共衛生
管制人員： 食物環境衛生署署長 (劉利群)
局長： 食物及衛生局局長

問題：

關於持牌屠房的運作，食物環境衛生署的工作包括巡視和檢驗持牌屠房內的活生食用動物、在持牌屠房提供肉類檢驗服務等。就此，當局負責相關日常工作的人手編制(以表按職位列出人數)，以及一旦出現例如有豬隻感染豬流感等突發事故，有何應變方案？

提問人： 邵家輝議員 (立法會內部參考編號：60)

答覆：

食物環境衛生署(本署)的工作包括在持牌屠房檢查活生食用動物的健康和提供肉類檢驗服務。宰前和宰後的檢驗所涉及的人手載於附件。

為確保供應市場的肉類適宜供人食用，所有進口和本地食用動物均須在屠房經過嚴謹的宰前和宰後檢驗。本署在傳染病爆發時會採取應對措施，包括隔離和檢查受感染的動物、銷毀和處理受感染的動物，以及隔離屠宰沒有受感染的動物，經徹底檢查後推出市場。本署會加強屠房的清潔和消毒工作，以避免傳染病擴散。

檢查活生食用動物和檢驗肉類的屠房人手編制

職系	編制
獸醫師	9
衛生督察	49
農林督察	36
農林助理員	30
其他支援人員	15

- 完 -