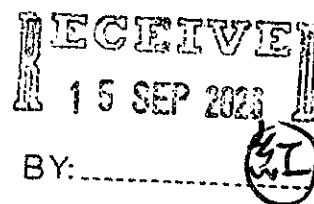




丹尼食品有限公司
DANNY CATERING SERVICE LTD.

香港葵涌青山公路585-609號嘉民葵涌物流中心B座9樓
9/F, Block B, Goodman Kwai Chung Logistics Centre, 585-609 Castle Peak Road, Kwai Chung, HK
TEL (852)2759 8251 FAX (852)2759 8917



【聲明公告】

關於丹尼食品有限公司學童午膳供應事宜

致：各合作學校、家長及師生：

丹尼食品有限公司就食物環境衛生署及食物防護中心於2026年9月12日公布有關一所學校學童懷疑食物中毒之個別事件，本公司深表遺憾與關切，並向受影響的學生及教職員致以最誠摯的慰問。

為讓公眾及各合作學校師生、家長清楚了解事實全貌，本公司就目前調查進展、整體營運狀況以及後續安排作以下說明，以釋除各師生、家長疑慮。

本公司設有嚴格的投訴與品質管理標準流程。於接獲相關消息後，已即時於9月11日下午召開跨部門緊急會議，成立調查小組深入跟進，相關事實及調查結果如下：

一、生產及品質紀錄查證

翻查9月9日生產紀錄，相關批次餐款B餐（蒜蓉汁豬肉漢堡扒拼鹵水雞腩長通粉）於當天上午9時10分完成分裝及包裝。當天的抽樣檢查（包括外觀、氣味、試味及衛生檢查）中，未發現任何異常。根據當天紀錄，本公司共為71間學校及機構提供餐盒及現場分份服務，供應總數達17,683份。除涉事學校匯報外，當日並未有接獲其他學校或機構反映同類型食後身體不適之情況。

二、政府部門巡查與第三方化驗跟進

食物環境衛生署及食物安全中心人員已於9月11日到涉事學校及我司廠房進行現場調查及了解情況，檢視食物儲存、食物烹調流程，相關調查及檢測結果尚未出爐。為確保客觀公正，本公司已將相關飯盒樣本（B餐 - 蒜蓉汁豬肉漢堡扒拼鹵水雞腩長通粉）送交第三方專業化驗機構進行檢測。待食環署、食安中心及第三方機構的正式化驗報告出具後，本司將及時呈報予校方備查。

三、解決方案及後續用餐模式調整

經食環署及食安中心人員於我司廠房進行深入調查，證實本公司中央廚房之生產及烹調流程、工場環境衛生及運輸過程均完全符合食品安全標準，並無任何問題。經溝通與共同評估，雙方一致認為涉事學校之「課室現場分份」模式，在缺乏專業烹調及保溫設施之校園內進行並不理想。食物保溫盒在課室現場打開進行分份時，接觸空氣面積劇增，以致溫度於短時間內快速散失，並掉入危險溫度帶。涉事學校之分份流程由學生自行操作，加上現場等候食用時間，有機會導致細菌在食用前迅速滋生。衛生署及食物安全中心專員亦再次強調，因以上各種原因，「課室現場分份」模式未必是理想之校園午膳運作。



丹尼食品有限公司
DANNY CATERING SERVICE LTD.

香港葵涌青山公路585-609號嘉民葵涌物流中心B座9樓

9/F, Block B, Goodman Kwai Chung Logistics Centre, 585-609 Castle Peak Road, Kwai Chung, HK

TEL (852)2759 8251 FAX (852)2759 8917



為確保學生用餐安全且避免「課室現場分份」過程中潛在的交叉污染或溫度變化風險，本公司決定於 9 月 14 日（下週一）起正式停止涉事學校之「課室現場分份」模式進行午膳，全面改用獨立並符合食品級安全標準的 PP（聚丙烯）餐盒供應，並全程保溫運送至學校，以提升用餐安全與衛生管理效率。本公司所有由中央廚房生產及運送之預先封口獨立飯盒，由出廠、運輸至送抵學校，均嚴格維持在 60°C 以上之安全高溫，絕無上述「課室現場分份」之溫降風險。因此，本次事件純屬該校「課室現場分份」模式之個別情況，絕不影響本公司為其他所有學校提供之午膳服務。本公司提供予其他所有學校之午膳服務均保持最高安全標準，供應一切正常，請廣大師生與家長放心。

唯按食安中心建議，本公司將暫時停止供應懷疑涉事食物，9 月 14 日後之餐單食材將作以下調整：

原本餐單食材	調整後之餐單食材
雞脾	雞翼
鹵水汁	蜜味
長通粉	通心粉

四、開學至今紀錄良好，全面提升現場防護

自本學年 9 月 1 日開學至今，本公司累積為各大學校供應達 10 萬盒午膳飯盒，除上述個別學校外，從未收到任何其他學校或師生之食物不適匯報，整體食物安全紀錄良好。公司一向重視食物安全，嚴格遵循 HACCP 及 ISO22000 的食物安全管理系統。請廣大師生及家長放心。

另外本公司亦正全力積極協助受影響人士。未來，本公司將持續嚴格把關由生產到送抵學校的每一個細節，確保由生產、運輸至學生進食的每一個環節均達到衛生標準。

最後，本公司再次感謝 貴校與師生、家長之理解及信任。如對是次個別事件有其他進一步疑問或保貴意見，歡迎與我們聯絡 cs@dannycatering.com，本公司樂意為各位解答任何問題。

感謝社會各界及各大學校的理解與監督。



丹尼食品有限公司
董事會 謹啟

發布日期：2026 年 9 月 13 日

附件：食物環境衛生署巡查報告（巡查結果說明本公司之食物製作過程及儲存溫度合適，環境衛生妥當）



持牌食物業處所巡查報告

(食肆／工廠食堂／烘製麵包餅食店／食物製造廠)

【A 部及 B 部】

巡查年份: 2026		牌照號碼: 2991806348
牌照屆滿日期: 12-03-2027		檔案編號: FEHD KWT 36-40/29/2017-22
已獲簽發卡拉 OK 場所許可證/豁免命令: 是/否*		卡拉 OK 場所許可證號碼: 卡拉 OK 場所許可證屆滿日期:
* 請刪去不適用者		

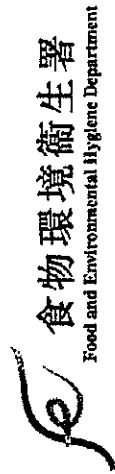
A 部

巡查日期	03/07	29/07	24/08	11/09			
巡查開始時間	15:07	10:10	10:58	15:25			
巡查結束時間	15:22	10:52	11:10	16:47			
巡查目的【例行 (R)、跟進 (F)、突擊 (B)、投訴 (C)、分區 (D)、跨區 (CD)】	R	B	R	C			
所用的 FEHB 35A 表格 (C 部至 H 部) 編號	2026-KWT-35A00223	2026-KWT-35A002171	2026-KWT-35A00477	2026-KWT-35A00421			
巡查項目	分數	結果 (✓ = 滿意 × = 不滿意 N.A. = 不適用)					
I 食物來源							
#1 並無售賣不宜食用／禁售或來自不合法來源的食物	15	✓	✓	✓	N.A.		
II 高風險食物／貯存設施的溫度控制							
#2 食物在適當溫度下貯存、處理、陳列、端送和運送	10	✓	✓	✓	N.A.		
#3 冷藏及熱存設施運作良好，並保持在適當溫度	10	✓	✓	✓	N.A.		
#4 冷藏設施設有準確的溫度計	5	✓	✓	✓	N.A.		
III 食物保護／處理							
#5 食物在貯存、配製、陳列、端送及運送時受到適當保護	10	✓	✓	✓	N.A.		
#6 生的及已烹煮的食物並無交叉污染；食物沒有受到設備、用具或處理人員污染	10	✓	✓	✓	N.A.		
#7 食物經過適當解凍	5	✓	✓	✓	N.A.		
IV 食物設備和用具							
#8 設有適當消毒設施；設備、器皿、容器和用具經過妥善消毒	7	✓	✓	✓	N.A.		
#9 會與食物接觸的設備和用具表面以適當物料製造，保養妥善和保持清潔；潔淨的設備、用具，包括用後即棄的飲食用具存放得當	5	✓	✓	✓	N.A.		
#10 不會接觸到食物的設備和用具表面保養妥善和保持清潔	3	✓	×	✓	N.A.		
V 食物處理人員個人衛生							
#11 雙手乾淨；沒有同時處理現金及未加覆蓋的食物；覆蓋外傷的傷口	5	✓	✓	✓	N.A.		
#12 在廚房及食物室內或在處理食物時沒有吸煙；穿著整潔外衣及保護衣物；遵守衛生守則；健康情況良好	5	✓	✓	✓	N.A.		
VI 處所及毗連地方							
#13 經批准的布局設計沒有更改或增添	7	N.A.	✓	N.A.	N.A.		
#14 沒有使用未經許可的燃料	7	✓	✓	✓	N.A.		
#15 牆壁、地面、天花板、門及窗等維修妥善和保持清潔	7	✓	✓	✓	N.A.		
VII 廚房／食物室／食物製造間							
#16 牆壁、地面、天花板、門及窗等建造妥當，維修妥善和保持清潔	10	✓	✓	✓	N.A.		
#17 洗滌設施及洗滌盆建造妥當，保養妥善和保持清潔	7	✓	✓	✓	N.A.		
#18 洗手盆保持清潔；水源充足；備有視液	7	✓	✓	✓	N.A.		
#19 通風系統及爐灶的抽氣系統正在運作，性能良好，維修妥善；濾油器保養妥善和保持清潔	5	✓	✓	✓	N.A.		
#20 備有乾手機或用後即棄的清潔抹手紙／捲軸式抹手布	3	✓	✓	✓	N.A.		
#21 沒有隨意擺放個人物品或衣服	3	✓	✓	✓	N.A.		
VIII 座位間通風系統（只適用於食肆及工廠食堂）							
#22 正在運作，性能良好，維修妥善；空氣過濾器及通風格柵妥為安裝並保持清潔；電路熔斷器轉計時錶及過流保護顯示器或微差壓力開關製妥為安裝，運作良好	5	N.A.	✓	N.A.	N.A.		
IX 供水、水管網絡及排水系統							
#23 供水系統運作良好	15	✓	✓	✓	N.A.		
#24 污水或廢水沒有倒流；妥善處理污水及廢水	10	✓	✓	✓	N.A.		
#25 污水渠、隔油池及水管妥為裝設及維修，狀況良好	5	✓	✓	✓	N.A.		
X 廁所							
#26 廁所清潔，狀況良好及維修妥善；地面清潔乾爽；牆壁、間隔、天花板、門及窗等保持清潔和維修妥善	10	✓	✓	✓	N.A.		
#27 排水系統狀況良好，維修妥善，並無淤塞	10	✓	✓	✓	N.A.		
#28 廁所沖水系統操作良好，維修妥善；沖廁用水充足	7	✓	✓	✓	N.A.		
#29 洗手盆保持清潔；水源充足；備有視液	7	✓	✓	✓	N.A.		
#30 易於到達和進出無礙；沒有用作其他用途	7	✓	✓	✓	N.A.		
#31 廁紙供應充足；備有乾手機或用後即棄的清潔抹手紙／捲軸式抹手布	3	✓	✓	✓	N.A.		
#32 備有足夠垃圾桶及保持清潔	3	✓	✓	✓	N.A.		
#33 通風系統運作良好；維修妥善和保持清潔	3	✓	✓	✓	N.A.		
XI 貯存及處理廢物（包括廢棄食用油）							
#34 備有足夠合適的廢物容器；妥為蓋好；定時清理和保持清潔	7	✓	✓	✓	N.A.		
XII 防治蟲鼠							
#35 沒有害蟲或鼠患跡象	10	✓	✓	✓	N.A.		
XIII 其他							
#36 沒有在天井、露天地方或後巷／橫巷配製、貯存食物／用具或進行器皿洗滌工作	10	✓	✓	✓	N.A.		
#37 飼養活魚或介貝類水產動物的水缸設有過濾和消毒設施及操作良好；維修保養紀錄隨時可供查核	7	N.A.	✓	N.A.	N.A.		
#38 沒有在持牌範圍以外地方經營食物業	5	✓	✓	✓	N.A.		
#39 由衛生經理／衛生督察員監督食物業運作	5	✓	✓	✓	N.A.		
#40 只供工廠食堂所在樓宇的工廠僱員使用；持牌人已採取相應措施，確保該工廠食堂只接待食堂所在大廈的工廠僱員，而非其他人士	5	N.A.	✓	N.A.	N.A.		
#41 工廠食堂每個入口外面，以及座位間和收銀櫃枱（如有的話）的當眼處，已展示「只准本大廈之工廠員工使用」的中、英文告示	3	N.A.	✓	N.A.	N.A.		
#42 沒有非法卡拉 OK 場所活動／沒有違反卡拉 OK 場所許可證的發證／持證條件／豁免命令的條件	5	✓	✓	✓	N.A.		
#43 食物室內沒有活禽或動物；處所內沒有狗隻	3	✓	✓	✓	N.A.		
#44 牌照／卡拉 OK 場所許可證有效；牌照及牌照告示在顯眼處展示	3	✓	✓	✓	N.A.		
#45 持牌人／委任經理在場經營	3	✓	✓	✓	N.A.		
XIV 其他不符規定事項（請註明於 FEHB 35A 表格 F 部）							
	-						

B 部

不符規定事項被扣總分數		0	3	0	0		
巡查人員	職位	HI(EH)KwT1	HI(EH)KwT8	HI(EH)KwT5	HI(EH)KwT10		
	簽名						

- 附註: (1) 此報告 (FEHB 181A 表格) 包括 A 部及 B 部，需與 FEHB 35A 表格 (C 部至 H 部) 一起填妥才成為完整的巡查報告，表格正本 (白色) 應交予食物業處持牌人/衛生經理/衛生督察員/委任經理，其副本 (藍色) 則須保留作為警方紀錄。
- (2) 巡查結果、不符規定事項及採取行動的詳情，必須列明於 FEHB 35A 表格 F 部。
- (3) 附有「#」的不符規定事項必須在 4 天內跟進，其他不符規定事項，在情況許可下，應盡快跟進；或不遲於下次巡查時跟進。
- (4) 因不符規定事項被扣的總分數，須記錄於此報告 B 部，讓食物業處持牌人清楚認識其食物業處的衛生情況，被扣的分數跟進情況分別並無關係。



持牌食物業處所巡查報告
【C 部至 H 部】
Licensed Food Premises Inspection Report
[Part C - Part H]

地點: 新特製酒樓山公館55-60號樓上食酒樓酒牌中心附樓A38座 持牌人: 丹尼食品發展公司 地址/樓座: Mr. LI Jinhua, QIN Hong, LAU Chit-m 衛生監督官: CHAN Ho-yin 委任經理: LI Jinhua, YUNG Chai-uk, WONG Che-pang 店舖名稱: 丹尼食品發展公司 巡查日期/時間: 2026-KwT-11-010 參考代號: FEHD KwT 35-40/29/2017-22 牌照類別: 食肆牌照(酒牌)		巡查日期: Date of Inspection 11-09-2026 A 部及 B 部的表格序號: Form No. of Part A and Part B FEHB 181 A 以上表格的編號: Serial No. of the Above Form 2026-KwT-A000206
---	--	--

D 部 Part D

給予衛生教育的主题 Health Education Themes Given
食物的安全處理, 環境衛生, 個人健康與衛生 E 部 Part E (☐ 請在適當的方格內填上「✓」號。 Please tick the appropriate box.)
核對圖則 Plan Checking ☒ 並無核對批准圖則。 Approved plans not checked. ☐ 已核對批准圖則, 並無發現有任何更改或增添。 Approved plans checked and no alteration or addition detected. ☐ 已核對批准圖則, 發現的更改或增添已列明於下列 F 部。 Approved plans checked. Alteration or addition detected is specified in Part F below.

C 部 Part C

溫度量度結果 Temperature Recorded		
冷藏設施 Cold-storage Facilities	℃	熱存設施 Hot-holding Facilities
雪櫃	1.5	

F 部 Part F

A 部所列 項目 Item in Part A	巡查結果/不符規定事項說明 Description of Inspection Findings/Irregularities	須由持牌人採取的修正行動/給予持牌人的意見或警告/ 作出的檢控行動 Corrective Actions to be Taken by Licensee/ Advice or Warnings Given/Prosecutions Taken
	跟進食物中毒個案, 食物製作過程及儲存溫度合適, 環境衛生大致妥當。	不適用

G 部 Part G

持牌人／衛生經理／衛生督導員／委任經理對巡查報告的意見（如有）。 Remarks of Licensee/Hygiene Manager/Hygiene Supervisor/Nominated Manager on Inspection Report (if any).
(此部須由巡查人員填寫 This Part is to be completed by the Inspecting Officer)

H 部 Part H ☐ 請在適當的方格內填上「✓」號。 Please tick the appropriate box(es).

巡查人員姓名及職位：

Name and Post of Inspecting Officer

Ms LEUNG Yuet King - HI(EH)KwT10

簽署：
Signature



日期：
Date

11-09-2026

☒ 本人認收此報告的正本。 I acknowledge receipt of the original copy of this report.

☒ 本人認收此報告附頁（FEHB 35A(1)表格）的正本。 I acknowledge receipt of the original copy of the supplementary sheet (Form FEHB 35A(1)).

LI Jinhui

持牌人／衛生經理／衛生督導員／委任經理姓名：

Name of Licensee/Hygiene Manager/Hygiene Supervisor/Nominated Manager

簽署：
Signature



日期：
Date

11-09-2026

附註：

- (1) 此報告（FEHB 35A 表格）共分為 C 部至 H 部，應與 FEHB 181A、181B、181C、181D、181E 或 181F 表格的 A 部和 B 部一起閱讀。巡查人員須即場填寫一式兩份的 FEHB 181A、181B、181C、181D、181E 或 181F 表格及 FEHB 35A 表格，其正本（白色）應交予食物業處所持牌人／衛生經理／衛生督導員／委任經理，其副本（藍色）則須保留作為審方紀錄。
- (2) 巡查結果、不符規定事項及採取行動的詳情，必須列明於此報告 F 部。
- (3) 請把 F 部未有填寫的地方劃去，如 F 部未有足夠地方填寫，請另加附頁（FEHB 35A(1) 表格）。

Note:

- (1) This Report (Form FEHB 35A) consists of Part C to Part H and should be read in conjunction with Part A and Part B of Forms FEHB 181A, 181B, 181C, 181D, 181E or 181F. Inspecting Officers should complete both Form FEHB 181A, 181B, 181C, 181D, 181E or 181F and Form FEHB 35A in duplicate on the spot; the original copy (white) should be retained by the Licensee/Hygiene Manager/Hygiene Supervisor/Nominated Manager of food premises and its duplicate (blue) should be kept for official record.
- (2) Details of findings, irregularities and actions taken must be specified in Part F of this Report.
- (3) Please cross out the unused portion in Part F and use supplementary sheet (Form FEHB 35A(1)) should there be insufficient space for completion.

