



Circular No.: G026/2627

Update on School Lunch Service Safety and Monitoring

14th September, 2026

Dear Parents/ Guardians:

We are writing to address recent reports regarding our lunch service provider, "Danny Catering Service Ltd.," being under investigation due to a suspected food contamination case at another school. The safety and health of our students are always our top priorities, and we would like to reassure you with the following updates:

1. Our Regular Monitoring on 9th September, 2026:

Our school conducted our scheduled regular lunch monitoring session on 9th September, 2026. During the inspection, all checked lunch boxes were confirmed to be completely normal in terms of appearance, aroma and taste.

2. Lunch Box Mode Adopted by Our School:

According to the provider's statement, the incident at the other school might be associated with the "on-site portioning in classrooms" model. Please be assured that our school has already been using the "individually fully sealed lunch boxes" model since the beginning of this school term. All meals are individually sealed in the provider's central kitchen and transported directly to our school. This eliminates the risks of cross-contamination or temperature drop associated with on-site portioning.

3. Status of Investigation & Provider's Measures:

Based on the public announcement issued by the provider on 13th September, 2026, the Food and Environmental Hygiene Department (FEHD) conducted an on-site inspection of the facility on 11th September, 2026. While the official final laboratory and investigation results are still pending release, the FEHD's initial inspection records indicate that the plant's food preparation processes and overall environmental hygiene meet the required standards. In addition, the provider has adjusted certain menu ingredients starting 14th September, 2026 to enhance safety.

4. Continual Close Monitoring:

Our school will continually monitor the quality, hygiene standards, and delivery temperatures of the lunch boxes daily, ensuring strict adherence to food safety protocols.

Please reply to the eNotice no later than 20th September, 2026. Should you have any enquiries, please contact Mr. Sze Ka Wai at 2777 5117.



Yours faithfully,

Mr. Yuen Cheung Oi
Principal

瑪利諾神父教會學校

Tel : (852) 2777 5117

Fax : (852) 2778 5871

Email: mail@mfs.edu.hk



Maryknoll Fathers' School

2 To Yuen Street

Tai Hang Tung

Kowloon, Hong Kong

Reply Slip

Student Name: _____ Class: _____ Student Number: _____

I am notified of the details of “Update on School Lunch Service Safety and Monitoring”.

Parent's Signature: _____

Parent's Name: _____

Contact Number: _____

Date: _____

*'Each one of you has received a special grace, so, like good stewards responsible for all these varied graces of God,
put it at the service of others.' (1 Peter 4:10)*



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, 本公司就日前調查進展、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 (蒜蓉汁豬肉漢堡扒併鹵水雞脾長通粉) 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 - 蒜蓉汁豬肉漢堡扒併鹵水雞脾長通粉) 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
雞髀	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）