

立法會 *Legislative Council*

立法會CB(2)332/01-02號文件
(此份會議紀要業經政府當局審閱)

檔 號：CB2/PL/FE

立法會食物安全及環境衛生事務委員會 會議紀要

日期：2001年6月18日(星期一)
時間：上午8時30分
地點：立法會大樓會議室A

出席委員：李華明議員, JP (主席)
張宇人議員, JP (副主席)
陳婉嫻議員
單仲偕議員
黃容根議員
曾鈺成議員, JP
劉江華議員
司徒華議員
麥國風議員
勞永樂議員
葉國謙議員, JP

出席議員：鄭家富議員

缺席委員：朱幼麟議員
何俊仁議員
涂謹申議員
楊森議員
楊耀忠議員
羅致光議員, JP
譚耀宗議員, GBS, JP
石禮謙議員, JP
黃成智議員

出席公職人員：議程第IV項

環境食物局副局長(A)
孔郭惠清女士

環境食物局首席助理局長(A)2
劉淦權先生

食物環境衛生署署長
劉吳惠蘭女士

食物環境衛生署副署長(環境衛生)
卓永興先生

議程第V項

環境食物局副局長(A)
孔郭惠清女士

環境食物局首席助理局長(A)2
劉淦權先生

食物環境衛生署署長
劉吳惠蘭女士

食物環境衛生署
助理署長(食物監察及管制)
譚麗芬醫生

食物環境衛生署副署長(環境衛生)
卓永興先生

食物環境衛生署
副署長(食物及公共衛生)
梁栢賢醫生

列席秘書 : 總主任(2)5
李蔡若蓮女士

列席職員 : 高級主任(2)9
文淑芬小姐

經辦人／部門

I. 通過會議紀要 (立法會CB(2)1821/00-01號文件)

2001年4月26日特別會議的紀要獲通過。

II. 下次會議日期及討論事項

(立法會CB(2)1846/00-01(01)及(02)號文件)

2. 委員同意在2001年7月17日舉行的事務委員會會議席上討論小販活動的管制。

III. 自上次會議後發出的資料文件

(立法會CB(2)1783/00-01(01)號文件)

3. 委員察悉，政府當局已就“中環街市檔戶的建議安排”提供回覆。

IV. 非食肆食物業處所的發牌制度的顧問報告

(立法會CB(2)1846/00-01(03)號文件)

4. 食物環境衛生署副署長(環境衛生)(下稱“食環署副署長(環境衛生)”)應主席邀請，向委員簡介現時非食肆食物業處所的發牌制度，以及精簡發牌制度顧問研究的各項建議。他表示，現時有兩類牌照，一類是食肆牌照，另一類是非食肆食物業處所牌照。第二類牌照涵蓋8種處所，即烘製麵包餅食店、凍房、工廠食堂、食物製造廠、新鮮糧食店、冰凍甜點製造廠、奶品廠及燒味／鹵味店。已簽發的第一類牌照數目約9 000個，第二類牌照約8 100個。根據現行政策，以超級市場為例，或須申領4至5類牌照，以出售不同種類的貨品。此外，撤回申請或申請未獲批准的比率偏高。此情況佔用寶貴資源，以致無法縮短處理申請時間。另一方面，部分申請人抱怨在申領牌照期間，即使進行小規模的改建工程，亦往往需要屢次遞交修訂圖則，以致耽誤發牌的程序。

5. 為精簡發牌程序，食環署副署長(環境衛生)表示，當局於2000年9月委聘畢馬威顧問有限公司(下稱“顧問”)研究簡化及改善發牌制度的方法。2001年5月，顧問提交報告，建議就3個主要範圍作出改善：

- (a) 8類不同的牌照將會歸納為“製造”及“製造／零售”兩大組別，使食物業處所只須領取一個牌照，便可作多元化經營。
- (b) 精簡及更新現時的發牌條件及程序。為減少申請不獲批准或撤回申請的個案數目，當局會在申請人遞交申請時收取相等於簽發牌照成本一半的申請費，以及會加強培訓發牌人員。顧問建議的詳情載於政府當局文件的第5(b)及(c)段。建議包括，只在建築工程完成後，才須遞

交準確的最終圖則、改善各政府部門之間的協調，以及使用電腦系統，以便申請人掌握申請過程。

- (c) 修訂違例記分制，並推行以風險為本的巡查制度，以確保執法及巡查的行動有效。

6. 食環署副署長(環境衛生)表示，政府當局決意精簡非食肆食物業處所的發牌制度，並會參考已改善的食肆發牌制度。他表示，政府當局擬於今年第3季諮詢業界對建議的意見。視乎諮詢的結果，政府當局計劃分兩期落實建議。由於精簡申請程序的措施不涉及法例修訂，當局會在2001年底至2002年以行政措施，落實有關的措施。至於須作出法例修訂的改善措施，政府當局擬於2002年度會期提出有關的法例修訂。有關措施將會在法例通過後落實施行。

7. 劉江華議員問及售賣小食的便利店及涼茶舖的發牌制度。食環署副署長(環境衛生)解釋，對於售賣以簡單程序處理的食物，當局會發出“許可證”，而非“牌照”。根據顧問的建議把牌照分為兩大組別後，奶品廠、凍房及大型的食物製造廠會納入“製造”的組別，而燒味／滷味店、新鮮糧食店、冰凍甜點製造廠、烘製麵包餅食店及小型的食物製造廠會納入“製造／零售”的組別。

8. 關於劉議員詢問落實建議後可減省的處理時間，食環署副署長(環境衛生)回應時表示，由於收取相當於簽發牌照成本一半的申請費，會減少不太認真的申請，而精簡程序亦會減輕工作量，顧問預計有關建議會把現時6至7個月的處理時間減少三分之二。

9. 劉江華議員察悉，在2000年的1 349宗申請個案當中，554宗是屬於放棄申請及申請不獲批准的個案，他詢問，在經改善的制度下，該等個案能否取得牌照。食環署副署長(環境衛生)澄清，該1 349宗個案是在2000年內新提交的申請，而554宗不獲批准的申請多是從1999年累積而來的申請。他表示，在該554宗個案當中，絕大部分是涉及售賣小食的食物製造廠。該等食物製造廠因生意欠佳，取得臨時牌照不久便停止運作。部分處所面積太小，或根本未能符合基本的發牌規定。他認為，建議規定申請人繳付申請費，將有助減少不大可能符合發牌條件的申請。

10. 葉國謙議員歡迎精簡發牌程序的整體方向。他亦要求政府當局澄清以下各項——

- (a) 如申請不獲批准，申請人會否獲退回金額達簽發牌照成本一半的申請費；
- (b) 加強培訓發牌人員的目標，以及對資源有何影響；及
- (c) 政府當局文件第5(b)(iii)段載述的改善措施的內容。

11. 食環署副署長(環境衛生)作出下述回應——

- (a) 收取申請費旨在收回處理牌照申請的行政費用。即使申請不獲批准，亦不會向申請人退回申請費；
- (b) 為落實新的制度，以及確保相關政府部門在新程序下能有效合作，向職員提供培訓實屬必須。職員培訓無須額外資源；及
- (c) 政府當局正考慮使用速遞服務，以及成立一個申請評審委員會，以節省時間及資源。當局現正考慮設計一個新的付款制度，以收取申請費及續牌費。

12. 張宇人議員表示，在他遇到的多宗個案當中，食物製造廠牌照的申請人並不瞭解發牌規定，例如有關空間及洗手間設施的規定。他歡迎成立申請評審委員會的建議，藉此節省各方的時間，以及減少申請不獲批准的個案。然而，他對於高昂的申請費則有所保留。他認為，把申請費列作成功申請後須繳交的牌照費的一部分會較為合理。他亦建議，政府當局應考慮向新鮮糧食店發出售賣各種肉類及家禽的單一牌照。

13. 食環署副署長(環境衛生)表示，政府當局無意額外收取費用，成功的申請人只須繳付其餘一半的申請費，便可獲發牌照。他亦澄清，根據現行制度，售賣6種不同肉類的新鮮糧食店須領取最多達4個牌照。政府當局正積極考慮在新建議下，向新鮮糧食店簽發單一牌照的建議。

14. 司徒華議員關注到，建議或只會對大型超級市場的經營有利，因而導致市場被壟斷，以及推高零售價格。他詢問，有關建議有否照顧中小型企業的利益。他提醒政府當局，平衡小店舖及大型超級市場的利益，長遠來說十分重要。食環署副署長(環境衛生)澄清，政府當局的目的只是精簡非食肆食物業處所的發牌程序，使申請人更方便。政府當局無意藉此令某業界的業務有所增長，

他相信大型超級市場及小型的食物業經營者均可因建議而受惠。

15. 主席總結有關討論時表示，事務委員會普遍支持建議的方向。

V. 冷凍雞

(立法會CB(2)1846/00-01(04)號文件)

16. 主席表示，鑒於有報道指本港“冰鮮雞”走私情況嚴重，以及市面出售的“冰鮮雞”附有誤導市民的標籤，他因而將此項目加入議程內。

17. 食物環境衛生署助理署長(食物監察及管制)(下稱“食環署助理署長(食物監察及管制)”)應主席邀請，向委員闡述政府當局的文件。她解釋，“冰鮮雞”是坊間常用的名詞，法例和食物科學均無此名詞。她表示，雞隻的製冷方法分別有“冷凍”及“冷藏”兩種。根據“冷凍”的方法，雞隻屠宰後即時貯藏在攝氏0至4度的低溫，直至售予消費者。至於“冷藏”的方法，雞隻屠宰後應以攝氏零下18度左右冷藏，並在出售前解凍至攝氏0至4度。兩種方法均獲監察生產冷藏產品的國際專業團體認可。食環署助理署長(食物監察及管制)強調，只要將雞隻徹底煮熟，市民無須過分憂慮冷凍或冷藏雞隻的食用安全。

18. 食環署助理署長(食物監察及管制)表示，根據《進口野味、肉類及家禽規例》，所有進口本港的肉類及家禽必須附有官方證明書。2000年及2001年首季申請冷凍及冷藏雞隻進口許可證的數目載於政府當局文件附件A。她繼而表示，為打擊走私，食環署會和香港海關(下稱“海關”)緊密合作。食環署提出檢控的數字，以及根據規例施加的罰則載於文件的附件B。

19. 至於建議規定所有冷凍及冷藏食物須根據《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》預先包裝及附加標籤，食環署助理署長(食物監察及管制)表示，政府當局認為，就食物安全而言，此項規定並非必要。此外，預先包裝及附加標籤的強制規定會增加業界的成本，令零售價上升。然而，如預先包裝的食物在出售前解凍，便須根據《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》的規定，在標籤上清楚列明有關食物為解凍食物。

20. 黃容根議員表示，一般市民不懂得如何識別冷凍雞及冷藏雞。顧客通常認為不連頭和腳一起出售的雞隻為冷藏雞。他指出，超級市場容許顧客挑選解凍雞隻，這

做法不合衛生，可能會引致細菌滋生。他認為，政府當局只忠告市民食物經徹底煮熟後可供安全食用，並不足夠，應採取進一步措施。此外，他亦質疑市面上可供出售的大量冷凍雞隻的來源，原因是內地當局及政府當局均聲稱，本港只進口內地的冷藏雞而非冷凍雞。

21. 食環署助理署長(食物監察及管制)解釋，冷凍雞最受人關注的問題是細菌滋生，而非化學污染。適當的烹調方式必然有助殺死冷凍雞的細菌。現時，超級市場出售的冷凍雞及冷藏雞附有“此日期前食用”日期的標籤，足可釋除此方面的疑慮。她表示，冷藏雞在攝氏零下18度的溫度下可儲存18至24個月，而冷凍雞則只可保存3至5天。食環署助理署長(食物監察及管制)表示，是否准許顧客挑選擬購買的食物，應由個別超級市場的管理層決定。她亦表示，除非有科學證據顯示以某種形式出售的冷凍或冷藏雞隻會危及食物安全，政府當局不會就有關貨品的出售模式，施加強制性規定，例如是否連頭和腳一起出售。關於進口冷凍雞的事宜，食環署助理署長(食物監察及管制)澄清，自1998年2月內地恢復向本港供應活雞以來，本港便沒有再從內地進口冷凍雞。現時在市面上出售的冷凍雞，或是從其他國家(不包括中國大陸)直接進口，或是從內地進口、然後在本港解凍至攝氏0度至4度的冷藏雞。

22. 黃容根議員進一步問及解凍過程中細菌滋生的情況，食環署助理署長(食物監察及管制)回應時表示，雞隻並非無菌，而冷藏是處理新鮮雞隻的認可方法。她表示，如市民嚴格遵從“此日期前食用”日期，解凍過程便不會對食物安全構成威脅。

23. 張宇人議員詢問，冷凍或冷藏雞隻的H5N1流感病毒可否透過烹煮而消滅。他亦詢問政府當局會否考慮規定分開進口鴨鵝的屠體及內臟，以及規定冷凍及冷藏雞隻附加標籤。食環署助理署長(食物監察及管制)回應時表示，根據世界衛生組織1998年的發現，在攝氏零下18度或以下，H5N1流感病毒不具傳染性。至於鴨和鵝，由於此等家禽的內臟被認為是高危的H5N1流感病毒帶菌者，因而規定分開鴨鵝的屠體及內臟。有關規定尚未擴展至包括雞隻。她強調，所有預先包裝的進口冷凍或冷藏雞隻均須根據《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》附加標籤。

24. 張宇人議員繼而詢問，進口的冷凍或冷藏雞隻須否預先包裝。食環署助理署長(食物監察及管制)澄清，自1998年2月起，從內地進口的冷凍鴨鵝的屠體及內臟須分開包裝及附加標籤。

25. 勞永樂議員詢問，冷凍雞及解凍雞在營養價值及食物安全水平方面是否有分別；超級市場或商舖是否確實以攝氏零下18度的溫度儲存冷藏雞。食環署助理署長(食物監察及管制)表示，根據美國農業部的最新報告，如遵照適當的解凍及儲存程序，冷凍雞及解凍雞在營養價值及安全水平方面不相伯仲。她補充，將儲存溫度保持在攝氏零下18度，是售賣冷藏食品的其中一項發牌條件。如有違反發牌條件的情況，食環署會採取執法行動。

26. 單仲偕議員指出，本港大部分家庭並無大型的冰箱，購買冷凍雞回家後通常會在數天內食用，情況和西方國家不同。然而，他關注到，市民或許並不知道冷凍或解凍雞隻須在3至5天內食用。食環署助理署長(食物監察及管制)贊同單議員的意見，她表示，根據世界衛生組織的建議，冷藏食品解凍後應盡快食用。她表示，家庭主婦須特別留意冰箱的溫度，以確保冷藏格的溫度在攝氏零下18度，而冰箱其他儲存格的溫度介乎攝氏0至4度之間。

27. 主席詢問，食環署可否查出解凍出售的雞隻有否再被冷藏。他亦指出，預先包裝的雞隻有時在出售時除去包裝，亦不附帶標籤，消費者因而無從得悉“此日期前食用”日期。

28. 食環署助理署長(食物監察及管制)相信，由於將經解凍的雞隻重新冷藏會損害食物的品質，零售商一般不會這樣做。她同意消費者對冷藏食品有知情權。如預先包裝的雞隻在出售時沒有包裝或附加標籤，商舖便應放置告示牌，說明雞隻是冷凍或是解凍雞隻。對食物有懷疑的消費者隨時可要求商舖負責人澄清，或把個案轉介食環署跟進。

29. 主席建議，政府當局應制訂措施，確保拆散出售的貨品亦附帶所需的資料，供消費者參閱。食物環境衛生署副署長(食物及公共衛生)承諾考慮就此事向售賣解凍食品的商舖及超級市場發出指引。

政府當局

V. 其他事項

30. 會議於上午9時25分結束。

立法會秘書處
2001年11月9日