

立法會食物安全及環境衛生事務委員會
跟進事項

監管在零售店舖儲存及陳列冷凍肉類以供出售

食物環境衛生署(“食環署”)已制訂了新的售賣進口冷凍肉類的附加發牌及持牌條件，並自 9 月 24 日起開始實行。有關的附加條件撮錄如下：

- 須設置有足夠容量及性能良好的冷凍櫃，以貯存和陳列有待出售的進口冷凍肉類。冷凍櫃內須設溫度計，顯示肉類存放在冷凍櫃期間的溫度。
- 新鮮糧食店出售的進口冷凍肉類須經常存放或陳列在冷凍櫃內，溫度不超逾攝氏 4 度，售賣時須直接由冷凍櫃取出交予顧客。只有在售賣時應顧客要求而須把冷凍肉類切開、秤磅、包裹以送載或交給顧客的情況下，才可由冷凍櫃取出冷凍肉類。不得將肉類供應商供應的進口冷凍肉類陳列作新鮮肉類出售。
- 不得將肉類供應商供應的進口冷凍肉類陳列作新鮮肉類出售。

