

港九粉麵製造業總商會

會址：香港駱克道五〇九號五樓・電話：二八三一 〇〇六〇
Hong Kong Kowloon Vermicelli & Noodle Manufacturing Industry Merchants' General Association
Address : No. 509, Lockhart Road, 4th Floor Hong Kong
Telephone No. : 2831 0060

CB(1)1292/01-02(07)

(傳真 2869 6794 及郵遞)

逕啓者：

環境食物局最近建議修訂《水污染管制條例》第二十一條《污水排放標準技術備忘錄》(《技術備忘錄》)，調整飲食業污水渠油脂排放標準。港九粉麵製造業總商會(商會)認為，有關建議沒有充份照顧粉麵業的要求。

粉麵製造業的特點是「用水多，排水少」，一般的粉麵生產過程是混合麵粉、鷄蛋和水，然後蒸水，再焙乾或者連水(如河粉)制成，最後發送市場出售，排山污水渠的水量佔實際用水量的比例極低。故此，以用水量計算粉麵製造業的油脂排放量，從而訂出行業應付的工商業污水附加費，並不恰當。

而且，個別粉麵產品的用油量極高，如長壽麵經水煮後需要用油炸，以致所排出廢水的油脂濃度，遠遠超出現行以及當局擬修訂的污水渠油脂排放標準，而現有科學技術亦難以將排出來的廢水稀釋，使油脂含量能夠遠到規定的標準。當局今次修訂《技術備忘錄》，無法紓緩粉麵製造業的經營壓力。

商會建議，當局在計算粉麵製造業的水費時，應該分開兩個水標量度。一個水標顯示制造食物過程的實際耗水量，以計算應收的工商業污水附加費；另一個水標則顯示其他用途的用水量，如清潔、食用及衛生等與一般住宅相同的用途，並只徵收該用水量的水費及排污費。

商會促請環境食物局認真考慮我們的建議，就粉麵業的要求制訂備忘，方能有效地協助行業克服工商業污水附加費對我們經營所帶來的困難。

祝新年進步，

此致

立法會環境事務委員會秘書

港九粉麵製造業總商會
理事長馮仲佳

二零零二年二月十六日