

# 現代管理(飲食)專業協會

九龍尖沙咀亞士厘道 22 號好利時大廈 2 字樓

2/F., Honytex Building, 22 Ashley Road, Tsimshatsui, Kowloon

Tel.: (852) 2698 9344 Fax : (852) 2608 0855 E-mail : arm@arm.com.hk Web-site : www.arm.com.hk

立法會 CB(2) 2623/03-04(02)號文件  
LC Paper No. CB(2) 2623/03-04(02)

(傳真 2509 0775)

逕啓者：

## 關於《預防禽流感：減低人類感染風險的長遠方針》諮詢文件 意見書

本會贊成應減低市民感染禽流感的風險，但當局所採取措施的嚴厲程度，必須與其效用成正比。我們發現，過去政府及其於本年四月公布的諮詢文件，並無列出若以「中央屠宰」作為預防禽流感的長遠措施，能夠將公眾衛生的安全系數提升多少。反之，我們預見「中央屠宰」活家禽，不單會推高飲食業經營成本，若處理得不好，潛在的衛生風險更可能增加。

諮詢文件就提出兩個「人雞分隔」方案，包括將所有活家禽集中屠宰及須分區屠宰和處理。目前，香港大部份食肆尤其是中式酒樓，活家禽的貨源都是來自食肆所位處地區的街市禽檔，優點除包括運輸時間較短及成本處於食肆可負擔的水平外，亦可讓採購同事揀選優質活家禽，和確保所出售食物新鮮，不會因為運輸路程長而變壞。

本會擔心，若將宰殺活家禽的工作集中在單一或太少數目的屠宰場進行，則食肆無論是自行到屠宰場取貨，或由供應商送貨，額外運輸費用勢必推高飲食業的食物成本。正如諮詢文件提出，就算是分區屠宰的鮮宰雞也「須以設有空調設備的車輛運送」，食物的成本價格將進一步上漲。

更令我們關注的是，屠宰、包裝、搬上貨車到落貨、交貨的過程遠較現在步驟繁複，加上運輸路程及時間較長，令鮮宰家禽受細菌或其他感染的機會增加，簡而言之，「中央屠宰」非但不能百分百保證會改善公眾衛生的安全系數，亦可能對顧客的健康產生難以預計的威脅。實施「中央屠宰」後，食肆或不能再揀選活家禽，奉客的食物是否真正「即」、「新鮮」也成疑問，對於香港這個以「飲食天堂」見稱的城市，打擊可謂不小。

根據諮詢文件資料，若全港只興建一間活家禽屠房，每天只能處理 100,000 隻家禽，供應量遠遠未能滿足市民的需求，在宣布禁止輸入活雞之前，特區政府每天容許輸入

# 現代管理(飲食)專業協會

九龍尖沙咀亞士厘道 22 號好利時大廈 2 字樓

2/F., Honytex Building, 22 Ashley Road, Tsimshatsui, Kowloon

Tel.: (852) 2698 9344 Fax : (852) 2608 0855 E-mail : arm@arm.com.hk Web-site : www.arm.com.hk

200,000 隻雞。若實施分區屠宰，總資本開支應超過二億元，若屠房安裝冰鮮設施以存放未能即時出售的家禽，建造費更不止於此。

除了直接成本，「中央屠宰」還有不少間接成本，包括廣大市民要花額外時間和金錢購買家禽，家禽業及相關行業如運輸業的從業員的生計亦對當未解決的就業問題造成壓力。當局必須三思。

總括而言，本會認為，當局不必實施「中央屠宰」，亦可達到有效預防禽流感的效果，不理我們擁有世界級水平的檢疫制度，一下子建議推行「中央屠宰」，未免是反應過敏。我們促請當局應先著手進行以下工作，將對行業及社會的衝擊減至最少，待檢討其成效之後，才決定是否研究推行影響深遠的「中央屠宰」政策：

1. 將批發市場的大陸及本地雞分開處置及清潔日，好處是若雞隻有異常或不幸有人染感，追查源頭及控制疫情比較容易；
2. 食物環境衛生署應效法房屋署，逐步將擠迫的街市的家禽檔數目減少、將禽檔集合一起賣雞 雞、增加檔口面積、加強街市抽鮮風系統，以減低街市家禽密度及改善空氣對流；及
3. 加速推動家禽販商加裝分隔設施以減少人禽接觸，及提醒市民接觸過家禽後要即時洗手。

此致

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

主席李華明議員

現代管理(飲食)專業協會

主席程基 謹啓

二零零四年六月三日