

二零零五年四月十五日
討論文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

在零售層面加強監管售賣進口冰鮮肉類的措施

目的

本文件闡述各項附加措施，以回應港九新界鮮肉零售商會和本地豬農對政府監管進口冰鮮肉類的零售事宜的關注。

背景

2. 在二零零五年三月八日立法會食物安全及環境衛生事務委員會會議上，議員得悉我們會繼續採取執法行動，打擊在零售層面把進口冰鮮肉類充作新鮮肉出售的人士，以及研究採取其他措施以保障消費者的利益。

零售層面的現行規管架構

3. 截至二零零五年一月一日，全港共有 438 間新鮮糧食店(包括超級市場)及 24 個位於食物環境衛生署街市內的檔位，售賣進口冰鮮肉類和新鮮肉類。售賣新鮮肉類的新鮮糧食店持牌人 / 食環署街市檔位承租人只要履行**附件 I** 所載的發牌和持牌條件 / 租約條款，是可售賣進口冰鮮肉類。這些發牌和持牌條件 / 租約條款基本上規管了冰鮮肉類的來源、處理、陳列和貯存方法，當中更列明經營者不得把冰鮮肉類展示作新鮮肉類出售。此外，經營者亦須在店鋪的當眼處和雪櫃上展示清晰的告示牌，讓顧客得知其處所內有冰鮮肉類出售。

4. 為阻嚇違規行爲，食環署自二零零三年六月起已加強懲罰，針對把冰鮮肉類展示作新鮮肉類出售的新鮮糧食店持牌人 / 食環署街市檔位承租人。一旦發現此等違規行爲，食環署署長便會取消有關的新鮮糧食店牌照或終止租約。不管持牌人 / 檔位承租人是否已向有關上訴委員會提出上訴，食環署署長將不會運用其酌情權暫停執行即時取消牌照 / 終止租約的決定。

鮮肉商的意見

5. 最近一次與鮮肉商代表商討如何對付無良肉商把冰鮮肉充作新鮮肉類出售時，鮮肉商認為應採取下述措施：

- (a) 在店舖 / 檔位前面面向顧客的當眼處展示有一定大小的告示牌，該告示牌必須字樣清晰和不受遮擋，說明該處所備有進口冰鮮肉類出售，確保顧客可作知情的選擇。此外，陳列冷凍櫃亦須展示字樣清晰的告示牌，說明該冷凍櫃是用作展示進口冰鮮肉類，以供出售；
- (b) 供出售的進口冰鮮肉類必須在特製的陳列冷凍櫃內貯存和展示，冷凍櫃的溫度須保持在攝氏 0 度至 4 度之間，並擺放在店舖 / 檔位前面，方便顧客選購冰鮮肉類；以及
- (c) 為提升檢查新鮮肉類是否來自本地持牌屠房的現行制度，所有售賣新鮮肉類的新鮮糧食店持牌人 / 街市檔位承租人必須向本地的持牌屠房登記；由屠房提供的提貨單上必須具有該店舖 / 肉檔的商號及地址。

為充分阻嚇無良販商，鮮肉商代表認為應嚴懲違反上文第 5(a)和(b)段規定的人。

建議

6. 就鮮肉商代表提出的意見，我們檢討了適用於售賣冰鮮肉類的鮮肉店 / 鮮肉檔的現行持牌和發牌條件 / 租約條款。建議的持牌和發牌條件 / 租約條款載於**附件 II**。此外，我們建議修訂現行的懲處制度，任何人如違反上文第 5(a)和(b)段所制訂的有關持牌規定 / 租約條款，其新鮮糧食店牌照 / 街市租約便會即時被取消 / 終止。不管持牌人 / 檔位承租人是否已向有關上訴委員會提出上訴，食環署署長將不會運用其酌情權暫停執行即時取消牌照 / 終止租約的決定。

7. 附件 II 所載的發牌和持牌條件 / 租約條款也適用於只准售賣冰鮮肉類的新鮮糧食店和街市檔位。

8. 我們建議由二零零五年六月一日起實施新的發牌和持牌條件 / 租約條款，以及新的懲處制度。

衛生福利及食物局
食物環境衛生署
二零零五年四月

在售賣新鮮肉類的新鮮糧食店及食環署街市檔位
售賣進口冰鮮肉類的現行發牌和持牌條件 / 租約條款

發牌條件 / 租約條款

1. 須設置有足夠容量及性能良好的雪櫃，以貯存和陳列有待出售的進口冰鮮肉類。雪櫃內須設溫度計，顯示肉類存放在雪櫃期間的溫度。
(備註：就上述條件 / 條款而言，“進口冰鮮肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以冰點以上溫度冷凍保存的進口肉類。)
2. 任何時候都須在處所的當眼處和雪櫃上，展示長方形告示牌(長度至少為 30 厘米，闊度至少 20 厘米，印有清晰的英文字“Imported Chilled Meat for Sale”，以及清晰的中文字“本店有進口冰鮮肉出售”)，說明有該等食物陳列以供出售，字體須清晰易讀。

持牌條件 / 租約條款

1. 進口冰鮮肉類運抵新鮮糧食店 / 街市檔位後，須時刻存放或陳列在雪櫃內，雪櫃的溫度不得超過攝氏 4 度。售賣時工作人員須直接從雪櫃取出冰鮮肉類交給顧客。除非是在售賣時應顧客的即時要求，須把冰鮮肉類切開、秤磅、包裹以運送或交給顧客，才可從雪櫃取出冰鮮肉類。
(備註：就這項條件 / 條款而言，“進口冰鮮肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以冰點以上溫度冷凍保存的進口肉類。)
2. 進口冰鮮肉類不得陳列作新鮮肉類出售¹。
(備註：就這項條件 / 條款而言，“進口冰鮮肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以冰點以上溫度冷凍保存的進口肉類。“新鮮肉類”是指在本地持牌屠房屠宰動物所得的肉類。)
3. 存放冰鮮肉類的溫度須在攝氏 0 度與 4 度之間。

¹ 任何人違反這項條件，本署會即時取消其新鮮糧食店牌照或終止有關檔位的租約，事先不予警告。不管持牌人 / 檔位承租人是否已向有關上訴委員會提出上訴，食環署署長將不會運用其酌情權暫停執行即時取消牌照 / 終止租約的決定。

4. 新鮮肉類須來自合法來源。持牌人 / 街市檔位承租人須在衛生督察要求查核時出示證據，證明該等肉類來自合法來源。
5. 須把載有購入新鮮和冰鮮肉類的日期、肉類描述、數量、供應商名稱及地址等資料的購貨單 / 送貨單，至少保留 60 天，以便食物環境衛生署署長隨時要求查核或複印副本時，可以立即提供。
6. 任何時候都須在處所的當眼處和雪櫃，展示長方形告示牌(長度至少為 30 厘米，闊度至少 20 厘米，印有清晰的英文字“**Imported Chilled Meat for Sale**”，以及清晰的中文字“本店有進口冰鮮肉出售”)，說明有冰鮮肉類陳列以供出售，字體須清晰易讀。

食物環境衛生署
二零零五年四月

在零售新鮮肉類的新鮮糧食店及食環署街市檔位
零售進口冰鮮肉類的建議發牌和持牌條件 / 租約條款

發牌條件 / 租約條款

1. 須在處所的前面部分設置至少一個有足夠容量及性能良好的陳列冷凍櫃，展示以供出售的進口冰鮮肉類；冷凍櫃在任何時候都不得被阻擋。冷凍櫃須備有溫度計，顯示進口冰鮮肉類存放在冷凍櫃的整段時間內，溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。
(備註：就這項條件 / 條款而言，“進口冰鮮肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的進口肉類。)
2. (i) 須設有一個用塑料製成的長方形告示牌(長度至少為 40 厘米，闊度至少 30 厘米)，印有清晰的紅色英文字“Imported Chilled Meat for Sale”，以及清晰的紅色中文字“本店有進口冰鮮肉出售”。告示牌上每個中文字至少高 5 厘米及闊 5 厘米，每個英文字母至少高 2 厘米及闊 2 厘米。任何時候都須在鮮肉部面向顧客的當眼處展示該告示牌，並不受阻擋。

(ii) 任何時候都須在陳列冷凍櫃當眼處展示用塑料製的長方形告示牌，牌上印有清晰的紅色英文字“**For Chilled Meat Only**”，以及清晰的紅色中文字“冰鮮肉專用”。告示牌須不受阻擋。

持牌條件 / 租約條款

1. 須在處所的前面部分設置冷凍櫃，展示以供在處所出售的進口冰鮮肉類。冷凍櫃在任何時候都不得被阻擋，且性能良好¹。
(備註：就這項條件 / 條款而言，“進口冰鮮肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的進口肉類。)

¹ 任何人違反這項條件，本署會即時取消其新鮮糧食店牌照或終止有關檔位的租約，事先不予警告。不管持牌人 / 檔位承租人是否已向有關上訴委員會提出上訴，食環署署長將不會運用其酌情權暫停執行即時取消牌照 / 終止租約的決定。

2. 進口冰鮮肉類須存放在處所的陳列冷凍櫃內展示以供出售，櫃內溫度須時刻保持在攝氏 0 度至 4 度之間。只有在售賣時應顧客的即時要求，須把進口冰鮮肉類切開、秤磅或包裹，才可從陳列冷凍櫃取出冰鮮肉類¹。
(備註：就這項條件 / 條款而言，“進口冰鮮肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的進口肉類。)
3. 進口冰鮮肉類不得展示作新鮮肉類出售¹。
(備註：就這項條件 / 條款而言，“進口冰鮮肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的進口肉類。“新鮮肉類”是指在本地球房屠宰動物所得的肉類。)
4. (i) 任何時候都須在鮮肉部面向顧客的當眼處，展示一個用塑料製的長方形告示牌(長度至少為 40 厘米，闊度至少 30 厘米)，印有清晰的**紅色**英文字“**Imported Chilled Meat for Sale**”，以及清晰的**紅色**中文字“本店有進口冰鮮肉出售”，並不受阻擋。告示牌上每個中文字至少高 5 厘米及闊 5 厘米，每個英文字母至少高 2 厘米及闊 2 厘米¹。

(ii) 任何時候都須在陳列冷凍櫃當眼處展示用塑料製成的長方形告示牌，牌上印有清晰的**紅色**英文字“**For Chilled Meat Only**”，以及清晰的**紅色**中文字“冰鮮肉專用”。告示牌須不受阻擋¹。
5. 所有在處所出售的新鮮肉類均須由本地持牌屠房供應。除非得到食物環境衛生署署長批准，否則持牌人 / 街市檔位承租人必須向本地持牌屠房登記其新鮮糧食店 / 街市檔位，並在衛生督察要求查核時，出示由持牌屠房發出給該處所的新鮮肉類提貨單，提貨單上載有屠宰日期、鮮肉描述、數量、該處所向屠房登記的商號和地址。
6. 須把新鮮肉類和進口冰鮮肉類的提貨單和購貨單至少保留 60 天，以便衛生督察隨時要求查核和複印副本時，可以立即提供。
(備註：就這項條件 / 條款而言，“新鮮肉類”是指在本地球房屠宰動物所得的肉類。“進口冰鮮肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的

溫度冷凍保存的進口肉類。)

食物環境衛生署
二零零五年四月