

本局檔號：HWF(F) 5/1/4/2/ Pt. 2  
電話: 2973 8148  
傳真: 2136 3281

香港中環  
昃臣道 8 號立法會大樓  
立法會秘書處法律事務部  
助理法律顧問  
林秉文先生  
傳真號碼：2877 5029

林先生：

**《2006 年食物業(修訂)規例》(2006 年第 169 號法律公告)**

謝謝你二零零六年八月四日有關《2006 年食物業(修訂)規例》(2006 年第 169 號法律公告)(“《修訂規例》”)的來信。就信中提出的問題，我們現回覆如下。

**新訂第 30D(1)條**

- 在制訂《修訂規例》前，《食物業規例》(第 132 章附屬法例 X)對“冷凍肉類”早有提述。我們在過去的執法行動中，並沒有因“冷凍肉類”的定義而遇到困難。

現時在本港出售的肉類可分為三類：(一)新鮮肉類，即在本地屠宰，然後送往零售點出售的肉類，其間沒有以冷凍或任何方式保存；(二)冷藏肉類，一般都是進口的，經過冷凝程序，把肉類的溫度降至攝氏零下 18 度左右；以及(三)介乎兩者之間的冷凍肉類。冷凍肉類同樣是進口的，經過冷凍程序，把肉類的溫度降至攝氏零度至四度左右。為確保食物衛生，在把冷凍和冷藏肉類售予最後的消費者之前，必須一直保持冷凍或冷藏，維持這些肉類的冷凍鏈。因此，在運送以及為冷凍和冷藏肉類加工(例如去骨)時，必須在設有溫度控制裝置的環境進行。關於出售和處理新鮮、冷凍

和冷藏肉類的發牌條件 / 持牌條件，已詳細載列於給新鮮糧食店牌照持牌人和公眾街市承租人的指引。

新訂的第 30D(1)條旨在禁止在同一新鮮糧食店內同時出售新鮮牛肉、羊肉或豬肉及沒有預先包裝的冷凍牛肉、羊肉或豬肉。當局已向業界清楚闡述新鮮和冷凍肉類的定義，以及處理這些肉類的正確步驟，因此我們認為沒有太大需要在這次修訂法例工作中界定“冷凍”一詞。

- 正如你所述，我們確實打算把“牛肉、羊肉和豬肉”的定義，等同主體規例第 3(1)條“肉類”定義第(a)段提述的“牛肉(包括水牛肉)、山羊肉、綿羊肉及豬肉”。

### 新訂第 31A 條

- 第 31A 條中的“准許”一詞，有涵蓋“以任何形式的准許”的意思，亦即包括“書面准許”。因此，無須一如主體規例第 30(1)條，在“准許”一詞前加入“書面”二字。
- 你正確地指出，這項條文實施後，署長便無權批准任何人在同一處所或街市攤檔售賣等：
  - (a) 新鮮肉類；以及
  - (b) 冷凍的馬肉、騾肉、馱騾肉及驢肉。

這個規定與我們的政策一致，即禁止在同一新鮮糧食店或同一街市攤檔內售賣新鮮肉類和冷凍肉類。

新訂第 30E 條所訂明的例外情況，即容許在同一處所或街市攤檔內，售賣新鮮牛肉、羊肉或豬肉及經預先包裝和加上標籤的冷凍牛肉、羊肉或豬肉，其實是一項特別安排，以方便消費者購買上述三種肉類。

我們希望上文能夠釐清有關事項。

衛生福利及食物局局長  
(劉明光 代行)

二零零六年九月八日

副本送

食物環境衛生署署長	(經辦人：勞月儀女士)	2536 0355
	(經辦人：莫君虞先生)	2530 1368
律政司	(經辦人：華陳潔梅女士)	2180 9966
	(經辦人：張志偉先生)	2845 2215