

關於 2006 年衛生福利及食物局施政措施的提問
回應張宇人議員

問 1. 對於當局計劃於本年度提交修訂《食物業規例》，規管有限制菜館（前稱私房菜館），本人從業界得悉，自當局數年前加強執法後，大部分私房菜館已經申請會所牌照或食肆牌照，可見現有的法例足以規管私房菜館；而擬修訂條文對菜館的規限，包括每天只可經營 3.5 小時及限設 24 個座位等，欠缺彈性，未見能吸引私房菜館申請。至於不符合現有的法例，仍然無牌經營的私房菜，相信寥寥可數，它們所以遲遲未能申請牌照，反映其處所不適宜作為食肆，當局只需加強執法，便足以有效監管，實在沒有需要另設法例。如此看來，當局會否考慮撤銷修例？

答 1. 本局曾就有限制菜館（前稱私房菜館）徵詢立法會及業界意見。立法會食物安全及環境衛生事務委員會大部份委員均認為「私房菜館」應該受到規管。在業界方面，食肆經營者表示政府不應豁免「私房菜館」受到發牌制度監管。「私房菜館」經營者則認為「私房菜館」為消費者提供另類選擇，並有助促進本港的旅遊業；當中大部分經營者均同意「私房菜館」應該受到規管，但認為現行的規管要求主要是為傳統食肆而訂定，並不切合「私房菜館」這一類小本經營食肆的情況。

考慮過以上意見後，我們認為「私房菜館」如規管得宜，可為消費者提供更多選擇，與傳統食肆互相補足，以及可帶來商機和就業機會。另一方面，為保障公眾衛生，確保顧客安全及對其他食物業經營者公平起見，「私房菜館」須一如其他食物業受發牌制度規管。

就「私房菜館」的規管建議，我們將於十一月八日再次諮詢食物安全及環境衛生事務委員會，並會審慎考慮議員的意見，才把建議定案。

問 2. 業界歡迎當局加強魚缸水的源頭監管，但遺憾周局長回應本人時，堅持飲食界有責任確保魚缸水水質安全。食肆每天頻頻需要補充海鮮貨源，沒可能不時測驗魚缸水含菌量，只有倚賴供應商的品質保證；況且，食物監管工作理應由政府負責，海鮮或海水供應商所供應的貨品是否合乎衛生標準，不應由食肆來鑑定，當局不可能將有關責任推卸給食肆。但當局則可根據《公眾衛生及市政條例》，只要於食肆抽水辦發現含菌量超標便可以封舖，要食肆白白承受惡果，此舉對無辜的食肆極不公平，將經年累月經營回來的聲譽毀於一旦，對公眾亦造成誤導，以為是食肆的問題。當局有否考慮在推行海水供應商認可計劃的同時，停止封舖的做法，如發現水辦不合乎衛生標準，便應追查禍源，並直接追究到污染源頭抽海水的供應商？此外，當局可否提供地方，作海水供應商送交海水給食肆的平台，確保水質不受任何污染？

答 2. 保障食物安全及市民健康有賴政府、食物業人士及消費者三方面的合作。當中，政府負責立法規管，業界有責任確保食物的處理符合衛生安全標準，而市民則應小心選擇及光顧持牌食物業處所。

就用作飼養食用海鮮的魚缸水質素而言，在業界方面，海水供應商和食肆／魚檔均有需要進行適當工作（如從水質較佳的地方抽取海水，以及妥善裝置和保養過濾和消毒設施），以改善魚缸水的質素。就提供潔淨海水方面，現時魚類統營處在香港仔、觀塘及長沙灣三個魚類批發市場均提供潔淨海水，以非牟利的價格出售。如有需要，海水供應商可考慮在這些地方購買海水，以供應給食肆。

問 3. 當局選定在西區副食品批發市場的部分樓面試辦家禽屠宰場前，有否顧及活家禽從業員一直反對分區屠宰場的訴求？前車可鑑，活鴨鵝推行中央屠宰後，整個行業奄奄一息，並被冰鮮鴨鵝全面取締，當局是否還要一意孤行，製造另一個西環鴨鵝中央屠宰場的悲劇翻版？

答 3. 我們明白活家禽從業員對實施雞隻分區屠宰的關注。然而，基於公眾健康的大前提，為減少人類感染禽流感的風險，長遠而言，我們必須將人類與活家禽分隔。這方面的長遠政策方針在二零零四年的公眾諮詢已得到市民肯定。在西區副食品批發市場發展家禽屠宰場乃落實有關政策方針的第一步。

問 4. 當局計畫將本地家禽農場牌照許可的雞隻飼養量，由現時的 370 萬減至 200 萬，這個減幅是依照甚麼科學理據計算出來的？有否想到這會干擾市場，令雞價大幅上升？當局一直指本港農場的禽流感風險，在於農場與民居非常接近，當局卻銳意大幅減少雞隻飼養量，根本不是對症下藥。當局何不重新規劃，收回接近民居的雞場，再撥出寥無人煙的地方作雞場？

答 4. 減少本地家禽農場牌照許可雞隻飼養量的主要目的是減低經由人類與大量活家禽密切接觸而引致本港爆發流行性疾病的風險。此外，我們也考慮到銷毀活家禽時的資源和設備。

目前，我們正透過自願退還方案，鼓勵包括活家禽農戶在內的業界人士退還牌照，並永久停業。我們相信這措施有助紓緩農場與民居接近的問題。現時已有 54 家家禽農場申請自願退還牌照，我們會繼續留意自願退還方案的進度，並制定合適的政策，保障公眾健康。

問 5. 現時多個政府部門，包括食物環境及衛生署、屋宇署、地政署及消防處，經常輪流前往食肆巡查實在不勝其煩，這亦嚴重破壞本港的營商環境。當局會否考慮改用風險評估的方法，給每間食肆作風險評估，繼而減少到紀錄良好及風險較低的食肆巡查以致更多衛生督察可以騰出，加強食物源頭的監管工作？

答 5. 一貫以來，食物環境衛生署（食環署）採取「按風險程度分類巡查食物業處所制度」，將食物業處所分類為「高」、「中」及「低」風險程度，按實際需要安排不同的巡查次數。

爲了善用衛生督察的人力資源，以集中處理高風險的食物業處所，食環署把「高」、「中」及「低」風險程度的食物業處所巡查次數定爲每四、十及二十個星期一次。同時，該署亦在食物業處所獲發牌照後的三至五個工作天內，提前進行第一次巡查，以便盡早發現和改善衛生問題。我們會繼續定時檢討有關安排。