

香港豬會
香港新界元朗阜財街 16 號
光華中心 9 樓 F 座
電話：2474 8818 傳真：2478 8302

Hong Kong Pigfarm Association
Block F, 9 Flat, Kwong Wah Centre, 36 Fau Tsoi Street,
Yuen Long, N.T. Hong Kong.
Tel: 2474 8818
Fax: 2478 8302

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：

本會得悉，貴委員會將對中國內地取消冰鮮肉輸港的出口限制及有關配額問題，本會及業界心感擔憂。

唯恐大陸入口冰鮮肉打開，對香港把關每天大量入口的肉類衛生及市民健康的保障能否有效監管和對本地養豬業帶來無法承受的影響及不公平的市場競爭情況出現。

事實上，本會及豬農近月來，就有關上述問題，經過多次商討，並希望香港政府方面，正視該等問題，關注其帶來整體性的社會負面衝擊。以下是本會的意見，敬希明察。

一) 兩地驗證：

大陸市場大，來源眾多，港府必須確認入口商之禽畜飼養場的衛生情況，以防疾病，過量抗生素及禁藥的使用污染產品。屠宰場及運輸程序等應合乎國際標準，才可放行入口。一則並可追蹤貨源及生產地，其二可制定一份公開的內地供港的名單，可杜絕胡亂來歷不明的貨品。

二) 扣查制度：

入口冰鮮肉產品，有別於急凍肉類，因凍肉在生產處理過程中以兼低溫殺菌作用。而冰鮮肉的大量入口，大有可能將未知及隱性病疫帶進香港，對人及禽畜同樣構成威脅。

因此在檢查制度上，一定有一套嚴謹的機制，每批抽驗後才可流入市場出售，免再有問題出現後才追查的情況出現。(例正：如泰國毒豬入口香港，衛生署需在抽驗時正實，但整批豬肉已在市場上消化得無影無踪。實令廣大市民及社會不能接受)。

三) 處存規定：

所有入口【冰鮮肉】，故名思義，產品必須有冷藏的設施，不能放置在常溫的地方。本會希望當局應對入口的冰鮮肉的商行，要有指定的存放地方及標準，兼入貨及出售記錄，確保產品衛生又在有【問題】肉出現時，當局可快速跟進。

四) 市場監管

過去情況經驗得知，泰國冰鮮豬肉及偷運來港的水貨冰鮮肉，均被肉店商人用作參雜本地活豬肉出售，往往造成對本地活豬農不公平的市場競爭。另一方面，此等做法，就如欺騙市民，對消費者不公，以鮮肉價錢購入平宜的貨品【冰鮮】。更嚴重的情況是衛生問題，將一些冰鮮肉解凍後，貨品和鮮肉一同擺放出售，極容易令肉質變壞。

所以本會建議，當局應明確指定肉商，在出售冰鮮肉時，一定有冷藏設施並標明貨品類別，如凍肉、冰鮮肉、鮮肉等。違者重罰金額或停牌，以收阻嚇之效，保障市民健康及消費者的權益。

文件傳送：2509 0775

香港豬會

主席 黃廣榮
二零零二年一月二十六日

- 回函請寄香港豬會主席收 -