

立法會食物安全及環境衛生事務委員會 內地供港冰鮮雞的衛生及食物安全水平

委員會於二零零二年十月二日的特別會議上要求政府提供以下的資料—

- (a) 外國有否基於公共衛生的理由規定必須將冰鮮雞切去頭和頸；以及
- (b) 內地出口到其他地方的冰鮮雞是否有切去頭和頸。

有關的資料現載列於下文。本文件亦報告有關內地供港冰鮮雞的預備工作的進度。

其他地方對冰鮮雞的衛生要求

2. 為食物安全及衛生擬訂國際標準的**聯合國食品法典委員會**所建議的處理家禽衛生守則，沒有硬性規定冰鮮雞必須切去頭和頸方可出售。據我們了解，歐盟、紐西蘭和新加坡等均沒有以公共衛生理由硬性規定冰鮮雞必須切去頭和頸，而部份國家例如美國和澳洲雖有去頭去爪的規定，但這些國家同時亦設有一套豁免機制，市場亦可售賣有頭和頸的冰鮮雞。上述國家的一般零售店舖均沒有活家禽售賣，而活家禽都是集中屠宰的。總的來說，冰鮮雞的供應規格不一，主要是因個別地方的需要和當地人士的飲食習慣而異。

3. 正如我們以往所述，從食物安全及公眾衛生的角度來看，冰鮮雞的頭和頸並不構成特別高的風險。食品法典委員會亦無規定去頭和頸的標準，因此我們沒有科學理據將冰鮮雞必須要切去頭和頸列為一項硬性的入口要求。

內地出口到其他地方的冰鮮雞

4. 據我們理解，內地目前有出口冰鮮雞到日本和韓國，但基於該等國家的市場需求，內地只是出口加工的冰鮮分割雞件（例如胸肉），並無全雞出口到上述地方。但內地以往亦有出口全隻冷凍雞（連頭和頸）到中東和俄羅斯等地。

冰鮮雞的識別

5. 我們明白到委員會和有關業界，十分關注個別零售商可能會以冰鮮雞冒充鮮宰活雞。因此，為保障消費者的權益，委員認為應設法解決冰鮮雞的識別問題。正如我們在二零零二年九月十六日的會議上指出，冰鮮雞和鮮宰雞隻的外在特徵有不同之處，市民應可將兩者分辨；不過，我們亦繼續向內地有關當局反映委員會和業界的關注。內地同意為建立起供港冰鮮雞的品牌及滿足香港消費者的需求，會採用國際間慣用於肉類和禽類的另一標示方法，即在冰鮮雞的雞翼位置附近，用可食用色素蓋上一個不能洗脫的紅印。連同包裝袋上印有“CIQ”（中國檢驗檢疫）的防偽雷射標貼，這兩種標示應可有效地解決冰鮮雞的識別問題，從而保障消費者的權益，並有助打擊非法走私的活動。此外，食環署的執法人員亦會加強巡查售賣活雞的店舖/攤檔及搜集情報，打擊違反發牌/租約條件中有關存放冰鮮雞條文的零售商，並會研究加強有關的罰則，增加阻嚇力。

冰鮮雞輸港的預備工作

6. 食環署已經完成了巡察首輪有意向本港輸出冰鮮雞的內地加工場的工作。我們預計在十二月初會有七間達到本港衛生要求的加工場可以輸出冰鮮雞到港。

衛生福利及食物局

食物環境衛生署

二零零二年十一月

達到本港衛生要求可出口冰鮮雞到香港的內地加工廠名單

加工廠名稱	地址
1. 廣州勝利家禽食品加工廠	廣州市東園車陂
2. 廣州市大鵬家禽養殖有限公司	廣州市白雲區神山鎮
3. 廣州市江豐實業有限公司卓味家禽加工廠	廣州市白雲區江高鎮江村村塔山
4. 廣州溫氏食品集團有限公司新興食品加工廠	廣東省新興縣勒竹鎮
5. 廣州市火村家禽深加工廠	廣州市白雲區羅崗火村黃崗坑蝦公山
6. 深圳市食品總公司家禽加工廠	深圳市羅湖區清水河一路
7. 深圳光明華僑食品有限公司	深圳市寶安區光明華僑畜牧場光明大街