

# 香港冰鮮禽畜業商會

上水嘉富坊3號上水貿易廣場A座3樓9室

Tel : 2672-9880

Fax : 2672-9770

冰鮮家禽行業因97禽流感而由食環處孕育出來，過去幾年一直依循國內動檢商檢衛檢和香港食環處的衛生防疫指引下營運，由此可見本港食用之冰鮮、凍家禽的衛生標準是相當嚴謹。

本年1月國內發現多宗禽流感事件，而港府亦於1月30日毅然停止輸入冰鮮、凍家禽，以防疫症傳入，為了廣大市民健康著想，業界對這個政策樂於接受。到現時為止已實施超過兩星期多，此行動雖然可保市民信心及健康，但對業界影響非常嚴重，亦曾兩次與食環處商討業界困難：例如工人薪金、供車和鋪租，一般營運開支都因此難以負擔，直接影響三千多名從業員『手停口停』生活感到徬徨，本會估計業內每天損失超過二百多萬。

本會亦有會員在國內的投資因而受到影響，損失慘重。因國內養殖場、加工屠宰場大部份是香港業界投資，資金總達三億多元人民幣，影響人數多達四萬人之多。

現希望政府體恤業界給予援助，例如：特惠津貼、免息貸款等，以解燃眉之急。

數據顯示現時輸入香港冰鮮鵝鴨每日4-5萬隻，佔市場約 99%，冰鮮雞凍雞約每日10多萬隻佔市場一個很重要比率。現時在國內累積可以輸港家禽超過 250多萬隻，如果持續停止輸入本港，三個月後相信累積超過達 1500多萬隻。

2002年 9月立法局文件中闡釋，《編號：立法會CB (2).2769/01-02(04)文件》

希望主席、各位議員深入了解文件內容。或者簡述幾個重點『每一個養殖場必須駐有一名或以上註冊獸醫，屠宰前五日所有活家禽經過抽血，檢驗沒有流感或病毒才可輸入屠宰場加工，加工屠宰場經國家檢驗檢疫總局及香港食環處共同審批，而每

個加工場都要建檢疫室及駐有註冊獸醫。現在認可鵝鴨加工場有十個、雞和鴿場有一個屠宰後，每一個屠體軀殼及內臟都要分開獨立包裝，絕不會交叉感染。屠宰後經過抽樣檢疫，裝車，即時在加工場封關，到深圳文錦渡商檢開關抽樣檢驗，再封關後到文康食環署抽樣檢驗才放行，而運輸車輛亦要經食環署來檢驗批核，發放認可証，才可運送冰鮮、凍家禽。而本港批發商亦要向食環處申領新鮮糧食店牌才可出售。』

業界為加強市民食用更安心，現作出幾項建議給當局考慮：

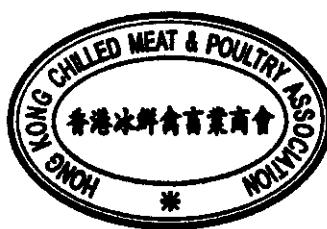
- 1：派員進駐國內加工屠宰場監督，費用暫時由業界支付
- 2：所有家禽內臟暫不輸入本港
- 3：抽樣檢查數目增加，如由十隻增加至一百隻

本業高度防疫生產線，去確保產品的質量，提供食品市場之資源。無故被扼殺，飲食業，酒樓食肆面臨殘酷衝擊，令本行業經濟上蒙受極大損失，希望主導，各位議員協助本行業盡快恢復符合衛生，食用安全的冰鮮家禽入口。

而最後一提食物環境衛生局-局長楊永強、食環署-署長梁永立亦提示冰鮮家禽感染病毒風險比較低，考慮短期內恢復輸港。多謝！

香港冰鮮禽畜商會

主席 郭時興



16-2-2004