

香港特別行政區立法會

食物安全及環境衛生事務委員會 代表團

2006年7月25、26及28日前往新加坡及
2006年7月29日前往吉隆坡
進行職務訪問

研究新加坡和吉隆坡 家禽屠宰運作的 報告

目錄

章次	頁數
1 引言	1 – 2
2 新加坡的家禽屠宰制度	3 – 8
3 新加坡的街市和小販中心	9 – 11
4 馬來西亞的家禽屠宰	12 – 13
5 觀察所得	14 – 15

附錄

I 訪問行程
II 代表團會晤的政府官員及代表名單
III 訪問期間取得的參考資料
IV 家禽屠宰過程的圖象解說

第1章 —— 引言

報告目的

1.1 立法會食物安全及環境衛生事務委員會代表團於2006年7月25、26及28日訪問新加坡，並於7月29日訪問吉隆坡，以便取得該等地方家禽屠宰運作的第一手資料。在新加坡期間，代表團亦參觀一些雞隻零售店鋪。本報告闡述代表團的主要考察結果及觀察所得。

背景

1.2 食物安全及環境衛生事務委員會負責監察及研究與食物安全、環境衛生及漁農事宜有關的政府政策及公眾關注的事項。

1.3 鑒於近日禽流感在不同地區爆發，事務委員會促請政府當局採取額外措施，防範禽流感爆發。在2006年3月及4月舉行的會議上，事務委員會與政府當局討論當局在上水設立家禽屠房的計劃。政府當局表示，當屠房於2009年左右運作後，便會禁止在零售店鋪出售活家禽。當局會立法制定屠房運作的發牌制度，以及禁止在零售市場出售活家禽。

1.4 鑒於市民較喜歡鮮宰雞，加上內地冰鮮雞的競爭，議員對於擬建屠房的可行性意見不一。議員亦關注屠房的經營會出現壟斷。

1.5 為協助事務委員會與政府當局進一步討論有關擬建家禽屠房的運作，委員同意事務委員會應訪問新加坡和吉隆坡，以便取得該等地方家禽屠宰場運作的第一手資料。

1.6 2006年7月7日，事務委員會獲內務委員會批准訪問新加坡和吉隆坡。

代表團的成員

1.7 代表團包括以下議員——

李華明議員, JP (事務委員會主席兼代表團團長)
黃容根議員, JP (事務委員會副主席)
方剛議員, JP
李國麟議員, JP
郭家麒議員

1.8 高級議會秘書(2)8蘇美利小姐陪同代表團出訪。

訪問行程

1.9 代表團於2006年7月25、26及28日訪問新加坡，並於2006年7月29日訪問吉隆坡。在訪問新加坡期間，代表團參觀由順利食品工業私人有限公司(Soonly Food Processing Pte Ltd)營辦的家禽屠宰場、聽取國家環境局簡介新加坡的街市／小販中心政策和管理，以及參觀了兩個濕貨街市和超級市場。代表團亦拜訪新港國會友好委員會。在吉隆坡，代表團訪問由Lay Hong有限公司營辦的家禽屠宰場。

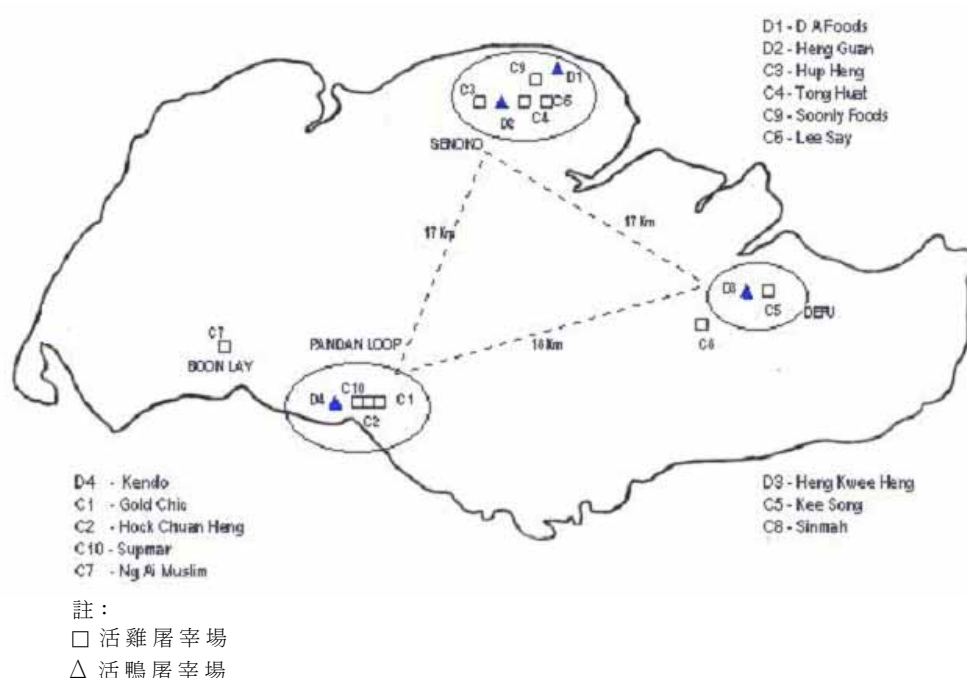
1.10 訪問行程的進一步詳情載於**附錄I**。代表團曾會晤的政府官員和代表名單載於**附錄II**。訪問期間取得的參考資料一覽表載於**附錄III**。

第2章 —— 新加坡的家禽屠宰制度

概論

2.1 新加坡政府在1990年公布禁止在濕貨街市屠宰家禽。此類屠宰活動自1991年1月起逐步被淘汰。由1993年3月起，所有家禽須在農業食品及獸醫局(Agri-Food and Veterinary Authority)核准的家禽屠宰場處理。農業食品及獸醫局是規管漁農和加工食品食物安全的國家機構，亦負責監察和執行相關法例。

2.2 新加坡現時共有14個家禽屠宰場，全屬私營機構。10個屠宰場屠宰活雞，4個屠宰活鴨。



新加坡家禽屠宰場的位置圖

2.3 現時，進口新加坡的家禽產品50%屬冷藏禽肉，來自巴西、美國和荷蘭等國家，另外50%來自馬來西亞。新加坡每日從99間主要位於馬來西亞柔佛州的農業食品及獸醫局認可農場進口約120 000隻活雞，佔新加坡活雞來源的98%，其餘2%來自新加坡的5間蛋雞場。新加坡的活鴨全數來自馬來西亞吡叻州的50間農業食品及獸醫局認可養鴨場。

法例

2.4 《衛生肉類和魚類法令》(Wholesome Meat and Fish Act)(下稱“法令”)規定，除了領有農業食品及獸醫局發出牌照的屠宰場，以及獲該局批准在該些屠宰場屠宰動物的人士外，任何人士不得屠宰動物以作食用或容許在其他處所屠宰動物。違反任何一項發牌條件的持牌人即屬觸犯法令所訂罪行，最高可被罰款10,000新加坡元(約50,000港元)及／或入獄一年，以及被撤銷牌照或暫時停牌。

家禽屠宰場的規管

2.5 根據法令第11條發出的《家禽屠宰場發牌條件》，屠宰場須符合一系列發牌條件才可運作。主要發牌條件包括：

整體運作的規管

- (a) 設計：屠宰場須以單向流程的方式運作，以防活家禽與去臟的家禽屠體交叉感染。屠宰場的間隔物料亦須符合特定條件，以防止細菌滋生及傳播。
- (b) 衛生要求：屠宰場須有足夠的衛生設備，並實施“危害分析重點控制標準”(Hazard Analysis and Critical Control Point)或類似的食品安全系統。屠宰場亦須制訂妥善計劃，回收違規產品。
- (c) 工作人員：屠宰場須保證，所有負責處理食物的人員已獲足夠及適當的培訓及保護衣物；
- (d) 用途限制：每個屠宰場只可屠宰其牌照指定的家禽，可屠宰的家禽數目則按屠宰場的生產規模和生產線速度而定，並須獲得農業食品及獸醫局的批准。此外，不得把屠宰場的任何部分劃為居住地方，場內所有活動須獲農業食品及獸醫局批准。只有獲授權的人員才可進入屠宰場或處理家禽的區域；

屠宰處理過程的規管

- (e) 接收：活家禽須直接送到屠宰場的安放區。如事先未獲農業食品及獸醫局批准，不得把活家禽帶離屠宰場或向外出售。屠宰場須於24小時內屠宰所有送抵的活家禽；
- (f) 屠宰：屠宰方法須盡量人道及獲農業食品及獸醫局批准，並符合防止細菌滋生及傳播的特定要求；
- (g) 檢查：家禽屠體被抽取內臟後，須經工作人員檢查。屠宰場亦須有足夠的獸醫人員，檢查家禽被屠宰前後的情況；
- (h) 冷凍：屠宰場抽取家禽內臟後90分鐘內，須完成冷凍程序。用來處理和冷凍家禽的冰塊須來自沒有污染的食水；
- (i) 標籤：每隻屠宰後的家禽屠體須附上標牌，註明屠宰場名稱及屠宰日期；
- (j) 屠宰場：獲農業食品及獸醫局批准為冷藏家禽或把其部分解凍的屠宰場，須在標牌上註明：有關的家禽產品(1)屬已解凍的家禽；(2)不可再冷凍；(3)須從解凍日起3天內食用；(4)須放入雪櫃；及(5)如屬入口，須註明來源地；

- (k) 儲存、處理及包裝：屠宰場須將去臟的家禽屠體儲存在指定溫度的冷凍櫃或冰櫃內。屠宰場持牌人須備存3個月的冷凍櫃或冰櫃溫度紀錄，以供農業食品及獸醫局檢查。若要解凍及處理家禽屠體，須先取得農業食品及獸醫局批准。把去臟的家禽屠體切碎，亦須獲得該局批准，並在指定溫度的房間內進行；
- (l) 運輸：必須利用裝有冷藏設備的交通工具運送去臟的家禽屠體。冰鮮家禽產品須保持在攝氏4度或以下，冷藏家禽產品則須保持在攝氏零下18度或以下；及
- (m) 巡查：家禽屠宰場持牌人須每天向農業食品及獸醫局提交報告，說明屠宰家禽的數量和種類。有關持牌人亦須向巡查人員提交所有清關許可證及相關文件。

參觀家禽屠宰場

2.6 代表團參觀由順利食品工業私人有限公司(下稱“順利”)經營的活雞屠宰場，以便取得有關屠宰活雞過程的第一手資料。該屠宰場是新加坡其中一間最具規模的屠宰場。農業食品及獸醫局官員亦在場解答提問。



與順利食品工業私人有限公司行政人員及
農業食品及獸醫局官員進行討論

順利家禽屠宰場

2.7 據順利指出，該公司處理的家禽產品約佔新加坡每天需求量的25%。該公司的活雞屠宰場是新加坡首個符合“危害分析重點控制標準”的屠宰場，並獲農業食品及獸醫局食品工廠評級計劃的最高評級。

2.8 順利屠宰場的營業時間是星期一至星期六，每天由正午12時至晚上8時。屠宰場每小時處理5 000至6 000隻活雞。每日屠宰和處理的雞隻由30 000至40 000隻不等。屠宰工序由50名員工輪班負責。屠宰以外的工序，包括冷凍、儲存、加工、包裝、分發等，則由另一間名為KSB Distribution Pte Ltd的公司負責。全部工序所需員工約150人。屠宰場聘有一名合資格獸醫。

2.9 現時順利向零售商提供的批發價為每1至1.1公斤經屠宰及處理雞隻3新加坡元(15港元)；用來造雞飯的雞隻每公斤的批發價為3.5新加坡元(17.5港元)。另一方面，進口冷藏雞每公斤的批發價為2.3新加坡元(11.5港元)。

2.10 順利表示，屠宰場的選址由新加坡政府決定。屠宰場位於新加坡北部的Senoko工業邨，距離最近的民居約2至3公里。屠宰場亦接近馬來西亞的柔佛州，邊境與屠宰場相距約35公里。

2.11 新加坡政府把佔地4 320平方米的選址租予KSB Distribution Pte Ltd，每月租金為6,000新加坡元(約30,000港元)，為期30年。屠宰場初期資本投資額為360萬新加坡元(約1,730萬港元)。屠宰場從籌備到開始運作需時約兩年。

家禽屠宰過程

2.12 家禽屠宰過程撮述如下——

- (a) 運載禽鳥的籠抵達屠宰場後必須放置在場內最少6小時，籠子附有標牌，註明農場的名稱及編號；
- (b) 放置一段時間後，把雞鴨籠移往屠宰區，把籠內禽鳥取出，用腳鐐吊在屠宰線上；
- (c) 在屠宰前(包括由穆斯林教徒主持的宗教屠宰)，所有活禽鳥必須泡浸在鹽水內，以20至50伏特電力電擊3至5秒(視乎禽鳥的體積而定)，使禽鳥暈迷或麻醉；
- (d) 切割被擊暈雞隻的頸部，把所有主血管割斷，讓雞隻淌血約3至5分鐘；
- (e) 把屠體放置於攝氏60度的熱水缸1至3分鐘；
- (f) 浸燙後，把屠體放進去毛機，把毛拔除；
- (g) 重新把禽鳥吊起來，並把所有屠體運往另一間房間，房間內開啟了過風器及去臟器，把禽體的內臟取出。把切除的內臟放置於一個小托盤內，送往另一間房間作進一步清理和處理。肝、心和胃可保留，但腸不准出售。根據農業食品及獸醫局的規定，所有屠體必須附有標牌，列明屠宰日期；

- (h) 其後，必須把所有屠體浸進自旋式冷凍缸內最少20分鐘，冷卻屠體的溫度。自旋式冷凍缸的溫度須維持在攝氏4至1度，如有需要，可放置冰塊；
- (i) 把屠體從自旋式冷凍缸內取出，掛在秤量線上。當秤量線在轉動時，屠體會按其重量，自動掉進不同的容器內；及
- (j) 以塑料袋把屠體包裝，以冷卻器把屠體的溫度降至攝氏4度後，便可運送。

家禽屠宰過程的圖象解說載於**附錄IV**。

2.13 代表團察悉，農業食品及獸醫局規定，去臟的雞隻必須冷凍至攝氏4度才獲准離開屠宰場，以免有害細菌滋生，因為若環境四周溫度過高，有害細菌便會迅速滋生，令肉質變壞。雖然農業食品及獸醫局規定在切除禽鳥內臟後一個半小時內進行冷凍，但在新加坡，大部分屠宰場在30分鐘內把溫度降至攝氏4度。

農業食品及獸醫局的監控

2.14 農業食品及獸醫局督察會對屠宰場進行突擊巡查，通常是每星期最少兩次，分別在屠宰場營業時間內及晚間運送冰鮮家禽往街市期間進行巡查。當局定期從每間屠宰場收集屠體和什臟，以便檢測是否含有病原體和藥物殘餘物。此外，亦抽取運往街市的去臟家禽樣本進行病原體檢測。

2.15 農業食品及獸醫局不會每年巡查馬來西亞每間認可農場，但會輪流對所有認可農場實施審計巡查。現時，該局大約每3年巡查肉雞場一次。該局會因應問題的性質，暫時吊銷農場的牌照。馬來西亞如爆發禽流感，新加坡會暫時吊銷該國所有認可農場的牌照，直至馬來西亞不再受禽流感影響。新加坡政府會按每間農場的情況，決定是否暫時吊銷其牌照。舉例而言，若在雞隻內發現病原體(例如沙門氏菌)及藥物殘餘物，或農場的生物保安不足或管理欠佳，農業食品及獸醫局可暫時吊銷農場的牌照。因爆發疾病而被暫時吊銷牌照的農場，馬來西亞當局須監察該農場最少一個生產周期後，農業食品及獸醫局才會再度簽發牌照。至於因其他理由而被暫時吊銷牌照的農場，則須視乎有關的農場何時能糾正問題及馬來西亞當局何時核證該等修正。

2.16 雖然屠宰場無須聘請獸醫，但農業食品及獸醫局鼓勵屠宰場聘請。擬把家禽出口到其他國家的屠宰場，則須聘請獸醫。在新加坡，大部分屠宰場聘請品質控制督察，而農業食品及獸醫局向督察提供有關巡查職能的培訓。

2.17 現時，馬來西亞可循兩條路線把活家禽運往新加坡，但農業食品及獸醫局只准許馬來西亞當局選用途經較少住宅區的路線。在Tuas檢查站，農業食品及獸醫局會對所有活家禽進行屠宰前檢驗，查看禽鳥有否任何病徵或出現不宜供人食用的情況等。每日約有65至75輛貨車通過Tuas檢查站。檢查站的開放時間是星期一至四，上午5時至下午1時，以及星期五及六，上午5時至下午3時。

2.18 農業食品及獸醫局告知代表團，新加坡政府暫時並無計劃准許從馬來西亞進口冰鮮雞，直至當局認為馬來西亞的冰鮮雞符合最嚴格的品質和食物安全標準規定，以保障公眾健康。

預防及控制禽流感爆發的措施

2.19 農業食品及獸醫局人員告知代表團，為預防爆發禽流感，該局禁止從受禽流感影響的國家(例如印尼和越南)進口活禽鳥、禽肉、家禽產品和蛋類。該局亦加強在邊境管制站對進口家禽和蛋類進行檢查和監測，同時亦加強檢測進口的家禽和蛋類有否受禽流感影響。此外，該局人員加強檢查和監控當地家禽屠宰場和家禽農場。農業食品及獸醫局向屠宰場和農場的經營者簡介如何偵察禽流感，並要求他們一旦懷疑爆發禽流感，便須立即匯報。為加強防範，農業食品及獸醫局要求當地家禽農場經營者不要讓公眾參觀農場，同時須確保已推行生物保安措施，例如消毒和防範鳥類接觸家禽。

第3章 —— 新加坡的街市和小販中心

國家環境局(National Environment Agency)

3.1 代表團聽取新加坡國家環境局有關當地濕貨街市及小販中心的簡介。國家環境局於2002年7月1日在環境及水源部(Ministry of Environment and Water Resources)轄下成立，集中推行環境政策，以確保新加坡人民享有優質的環境。



向新加坡國家環境局公共衛生署署長
Khoo Seow Poh先生致送紀念品

3.2 新加坡目前共有113個政府街市／小販中心，容納超過15 000個攤檔。由2004年4月1日起，所有政府街市／小販中心統一由國家環境局管理。

3.3 街市／小販中心一般由熟食和街市食品兩個部分組成。熟食部分的攤檔售賣即食食品及飲品。街市食品部分的攤檔則專門售賣街市食品和雜貨。街市／小販中心內的攤檔約有三分之一屬於熟食攤檔。

法例

3.4 所有攤檔檔主及食物處理人員均需根據《環境公共衛生法》(Environmental Public Health Act)及《環境公共衛生(食物衛生)規例》(Environmental Public Health (Food Hygiene)Regulations)領取經營攤檔的牌照，並須遵從所有相關的衛生規定。所有儀器、器具、用具、陶製用具等均須經常保持潔淨及狀況良好。處理熟食時，必須使用清潔的手套、叉、鉗、勺或其他適當的工具／用具。

小販管理

3.5 過去多年，新加坡政府推行一系列措施，確保街市／小販中心符合食物安全及良好衛生的標準。有關的措施如下 ——

- (a) 由1990年開始，所有食物處理人員均須修讀基本的食物衛生課程和通過筆試，以及接受傷寒疫苗注射，45歲或以上人員則須接受肺病檢查；
- (b) 在1987年9月年推行違例記分制度，懲處觸犯公共衛生法例的人。持牌人如在一年內被記的分數累積達12分或以上，會被暫時吊銷牌照。屢次違規的違例者或會被撤銷牌照；
- (c) 在1997年6月推行食物攤檔分級制，使消費者能掌握攤檔的衛生資料，選擇擬光顧的攤檔。分級制把攤檔分為4個級別，即A級(優)、B級(良)、C級(一般)及D級(一般以下)；
- (d) 由1992年開始禁止在濕貨街市內屠宰家禽；及
- (e) 在1999至2000年期間推行冰鮮鍊制度。肉食攤檔檔主須按法例規定，在攤檔安裝展示式冷凍機，向顧客展示出售的豬肉、禽肉、牛肉及羊肉。在實施此制度前，動物屠體以開篷貨車運載，暴露於陽光和灰塵下，送抵街市後無人料理，容易招致害蟲，直到開市後才有牲口屠宰員處理屠體。溫肉在周邊溫度影響下，營養價值迅速降低，含菌量亦迅速增加。在1999至2000年期間，當局向所有肉食攤檔檔主發出通知，要求檔主在攤檔安裝展示式冷凍機。有關檔主可選擇在6個月內推行冰鮮肉零售制度，繼續從事零售肉類業務，或轉而售賣其他街市產品。

小販中心提升計劃

3.6 在新加坡，很多小販中心在20多年前建成，以安置街頭小販。該等小販中心獨一無二，成為當地生活方式不可分割的一部分。中心別樹一幟的風格及林林總總的食物，不單吸引新加坡人，也吸引了外國人和遊客。當局因此決定保留小販中心，並進行改善工程。

3.7 當局於2001年2月推行小販中心提升計劃，預計動用約4億2千萬新加坡元，在10年期間改善街市／小販中心。改善工程包括重鋪磚塊、更換枱椅、更換食水、污水／衛生喉管、重鋪電線、重鋪屋頂、改善通風系統、裝置／更換廢氣槽系統，以及改善洗手間和垃圾箱暫存地點。在某些情況下，當局會重新間格或重建街市／小販中心。到目前為止，獲選加入該計劃內的小販中心有71間，其中44間已完成改善工程。

參觀濕貨街市和超級市場

3.8 代表團參觀紅山濕貨街市(Redhill Wet Market)。該街市／小販中心於2005年按小販中心提升計劃進行改善。紅山濕貨街市位於組屋內，分為熟食和街市食品兩個部分。該街市非常清潔衛生，令議員留下深刻印象。街市地面乾爽潔淨，所有生肉都放在展示式冷凍機內供選購，燒味攤檔檔主可在攤檔後面烤製燒味。代表團其後參觀一處“舊式”政府濕貨街市，即Tekka濕貨街市。該街市的衛生水平與潔淨程度均不及紅山濕貨街市。攤檔的排列不甚整齊，地面濕滑，部分家禽攤檔檔主沒有使用展示式冷凍機展示雞隻。



紅山濕貨街市的攤檔

3.9 代表團亦參觀一間“舊式”超級市場[升菰超級市場(Sheng Siong Supermarket)]及一間高檔次的超級市場[百麗宮超級市場(Paragon Market Place Supermarket)]，並聽取經營該購物中心的Cold Storage Group行政人員的簡介。Cold Storage Group由運輸到儲存過程均採用全面整合的冰鮮鏈系統，確保容易腐爛的產品能安全運抵市場出售，令代表團印象深刻。

第4章 —— 馬來西亞的家禽屠宰

4.1 代表團在馬來西亞參觀了由Lay Hong有限公司經營的家禽屠宰場，研究如何以空氣冷卻技術冷卻去臟的雞隻，此種技術有別於新加坡使用的水冷卻技術。

Lay Hong經營的家禽屠宰場

4.2 據Lay Hong表示，其家禽屠宰場每小時可處理6 000隻雞，每更8小時可處理48 000隻雞。約有120名工人在該屠宰場工作。

4.3 Lay Hong現時向零售商提供的批發價為每1至1.1公斤的屠宰及處理雞隻6.1馬幣(12.2港元)。



Lay Hong經營的家禽屠宰場

使用空氣冷卻技術屠宰家禽的優點

4.4 該公司表示，根據歐洲聯盟就冷卻家禽所訂的強制性程序，應把去臟雞隻掛在冷藏室冷卻，而不是把雞隻浸在一缸加有氯氣的水冷卻。使用空氣冷卻技術的優點如下 ——

- (a) 去臟雞隻相互感染的風險會減至最低，因為若將去臟雞隻浸於同一缸冰水，產生相互感染的機會就會大增；
- (b) 以空氣冷卻的雞隻，肉質較佳，因為空氣冷卻法可以鎖住天然雞味和汁液，使雞肉內的氨基酸得以保存；
- (c) 空氣冷卻的雞隻不含外來水份，而水冷卻的雞隻則含有8%至12%的外來水份。由於雞隻售價按重量計算，消費者購買空氣冷卻的雞隻更合算；及
- (d) 由於雞隻不含多餘水份，經包裝的雞隻因而不會滲出臭水或血水，此外亦可縮短烹調時間。



去臟的雞隻被吊起進行空氣冷卻

馬來西亞家禽處理場的規管

4.5 在馬來西亞，所有家禽屠宰場都屬私營機構，與新加坡相若。代表團察悉，馬來西亞現時沒有訂立法例規管家禽屠宰場的運作，但訂立了一套肉類檢查規則，規定家禽屠宰場須予遵從。在濕貨街市屠宰雞隻仍不受限制。馬來西亞政府雖然沒有計劃禁止在濕貨街市屠宰雞隻，但爆發禽流感的地區則不得在濕貨街市屠宰雞隻。

第5章 —— 觀察所得

總論

5.1 代表團認為，訪問期間取得有關家禽屠宰及食物安全措施的資料，甚具參考價值。代表團的觀察所得載於下文各段。

家禽屠宰的過程

5.2 代表團曾參觀新加坡及吉隆坡兩間家禽屠宰場，對於屠宰場所採用的先進技術，留下深刻印象。代表團認為，以水冷卻和空氣冷卻技術處理動物屠體，成效甚佳，尤以後者的技術較為先進。屠宰過程中因盡量減少實體接觸而把人類污染減至最低。特別值得一提的是，屠宰場採用的設計非常注重衛生原則，刻意把“不潔”與“潔淨”工序分開。屠宰場亦規定工人必須穿上保護衣物，並在進入處理動物屠體區域時須清洗雙手及工作靴。

5.3 在新加坡，農業食品與獸醫局嚴密監察屠宰場的整體運作及屠宰過程，並確保家禽屠宰場遵從有關法例，代表團對此極表讚賞。農業食品與獸醫局又積極採取防範措施，預防及監制禽流感在新加坡爆發。

5.4 代表團察悉，把雞隻用腳鐐吊起、利用高溫宰殺並去臟後，應將之冷卻至攝氏4度。在新加坡，屠宰場在屠宰雞隻後30分鐘內將屠體冷卻。香港特別行政區政府曾建議，可在屠宰雞隻後兩小時內將鮮宰雞(或稱“溫”雞)送到顧客手上。代表團質疑此項建議是否可行，因為細菌可在該段期間迅速繁殖。

家禽屠宰場

5.5 代表團察悉，雖然新加坡規定，必須在領有農業食品與獸醫局牌照的家禽屠宰場屠宰活雞，但屠宰活雞的工作並非由一個屠宰場集中處理，而是由當地10個位於不同地點的屠宰場處理。

5.6 代表團察悉，為減少對環境造成的影響，家禽屠宰場均遠離住宅區，而運送活家禽的車輛則盡量不會途經住宅區。

5.7 至於家禽屠宰場財政上能否收支平衡，代表團察悉，新加坡家禽屠宰場財政健全，主要原因之一是當局禁止從馬來西亞進口冰鮮雞。代表團又察悉，新加坡的冰鮮雞供應商的主要競爭對手是冷藏雞。

新加坡的街市／小販中心

5.8 代表團得悉，新加坡國家環境局採取的措施，在零售層面能有效確保食物安全。這些措施包括：規定肉食攤檔檔主在攤檔裝設展示式冷凍機，展示出售的豬肉、禽肉、牛肉及羊肉；規定所有處理食物人員必須修讀基本的食物衛生課程並通過考試、接受傷寒疫苗注射，以及年屆45歲時接受肺病檢查；以及實施分級制，讓市民知悉光顧的熟食檔的衛生水平。

5.9 代表團亦認為，他們參觀的街市／小販中心非常淨潔，原因是新加坡政府積極推行健康教育，並與公眾和業界展開對話，令他們明白環境衛生和食物安全的重要。議員特別讚賞國家環境局在2001年推行的小販中心提升計劃。該項計劃預計動用約4億2千萬新加坡元，在10年內改善所有政府街市／小販中心。此外，當局准許政府街市的攤檔檔主在攤檔內烤製燒味，足見國家環境局能採取靈活措施，滿足消費者的需求。

結論

5.10 代表團認為是次訪問新加坡和吉隆坡獲益良多，亦甚具啟發性。代表團聽取了新加坡和吉隆坡官員及行政人員的詳盡介紹，並互相交換意見，從中可作為借鑑，以助議員考慮政府就在香港設立集中家禽屠宰制度所提出的建議。

立法會秘書處
議會事務部2
2006年9月15日

食物安全及環境衛生事務委員會
前往新加坡和吉隆坡進行職務訪問
(2006年7月25日至29日)

訪問行程

2006年7月25日(星期二)

下午 抵達新加坡

2006年7月26日(星期三)

上午9時至10時30分 **與國家環境局人員會晤**

- 小販事務處高級經理 Serina Goh女士簡介“新加坡的街市及小販中心”
- 討論

上午11時至下午12時30分 - 參觀紅山街市

下午2時30分至4時30分 **訪問順利食品工業私人有限公司**

- 營運總監 Chew Keng Wah先生在屠宰場簡介家禽屠宰過程
- 參觀順利食品工業私人有限公司

2006年7月27日(星期四)

下午3時至3時45分 **與新港國會友好委員會會晤**

下午7時30分至9時30分 **出席由香港駐新加坡經濟貿易辦事處處長林錦光先生所設的晚宴**

2006年7月28日(星期五)

上午9時至正午12時

參觀Tekka街市／升菴超級市場

參觀百麗宮超級市場

- 超級市場高級行政人員簡介冰鮮和冷藏雞隻的處理過程

黃昏

啟程前往吉隆坡

2006年7月29日(星期六)

上午7時至10時30分

訪問Lay Hong家禽加工廠

- 市場總監 Yap Chor How先生在廠內講解家禽屠宰過程及空氣冷卻處理的重要性
- 參觀Lay Hong家禽加工廠

下午

啟程返回香港

代表團會晤的政府官員及代表名單

新加坡

國家環境局

公共衛生署署長 Khoo Seow Poh 先生

小販事務處主管 Chan Wai San 女士

小販事務處高級經理 Serina Goh 女士

公共傳播處高級行政人員 Mary Chin 女士

環境衛生主任 Alban Tng 先生

順利食品工業私人有限公司

行政總裁 Chew Ghim Bok 先生

營運總監 Chew Keng Wah 先生

副總經理 Steven Tan 先生

農業食品與獸醫局

家禽屠宰場部門主管 Clement Fernandez 先生

食品與禽畜管理署食物安全主任 Patrick Bay Chuan Kiat 先生

新港國會友好委員會

曾士生先生，國會議員，新港國會友好委員會成員

成漢通議員，國會議員，新港國會友好委員會成員

張思樂先生，國會議員，新港國會友好委員會成員

新港國會友好委員會秘書 Lee Hui Huan 先生

百麗宮超級市場

經理 KC Tham 先生

新鮮食品部營運經理 Winstone Chee 先生

肉類部經理 Peter Lee 先生

食物安全經理 Joan Lee 女士

吉隆坡

Lay Hong 家禽加工廠

集團董事總經理 Yap Hoong Chai 先生

市場總監 Yap Chor How 先生

執行董事 Yeap Weng Hong 先生

全國銷售經理(加工雞及雞隻產品) Robert Chee 先生

訪問期間取得的參考資料

新加坡

國家環境局提供有關“新加坡的街市和小販中心”的電腦投影片資料

有關 Elite KSB Holdings (順利食品工業私人有限公司的母公司)的資料單張。

吉隆坡

Lay Hong 有限公司(Lay Hong 家禽加工廠的母公司)提供有關家禽屠宰過程的電腦投影片資料

家禽屠宰過程的圖象解說

步驟 - 1



.....禽鳥接收區

步驟 - 2



...運往屠宰區

步驟 - 3



...把活禽鳥吊在屠宰線上

步驟 - 4



...擊暈

步驟 - 5



...割頸

步驟 - 6



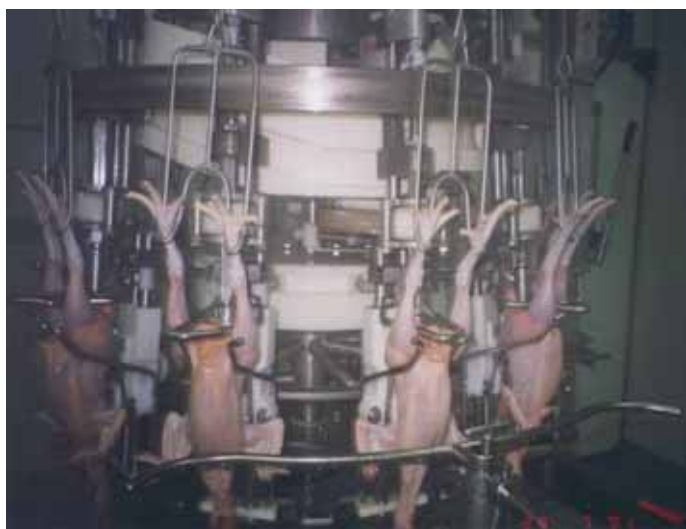
...放血

步驟 - 7



...浸燙

步驟 - 9



去臟器

步驟 - 11



...自旋式冷凍

步驟 - 8



拔毛...

步驟 - 10



...取出什臟

步驟 - 12



自動量重和分選...

步驟 - 13



包裝...

步驟 - 15



...運送

步驟 - 14



冷卻....

步驟 - 16



...零售店的陳列冷凍櫃