

本局檔號：L/M (3) to HWF(F) 5/1/4/3

來函檔號：

電話: 2973 8148

傳真: 2136 3281

香港中區

昃臣道 8 號

立法會秘書處

《2006 年食物業（修訂）規例》小組委員會秘書

戴燕萍女士

[傳真號碼：2509 9055]

戴女士：

《2006 年食物業（修訂）規例》小組委員會

二零零六年十月十六日的會議

謝謝您十月九日的來函。現就議員的建議和要求回覆如下：

- (a) 因應議員要求，我們已認真審視在修訂規例中為“chilled”一詞提供定義的建議。我們亦就提供定義會為執法行動帶來的影響徵詢律政司刑事檢控科的意見。我們認為最理想的做法是不在修訂規例中為“chilled”一詞提供定義，而應採用字典¹對“chilled”的解釋，即“在低溫而未冰凍的情況下保存”，最為可取。理由如下：

- (i) 我們曾考慮以肉類的溫度為“chilled”提供定義。不過，我們發覺這樣做會令執法行動非常困難，因為如肉類的

¹牛津高階英漢雙解詞典

溫度不在訂定範圍內，有關人員便不能執法。其實，有關人員根據修訂規例第 30D(1)或(2)條採取執法行動時，不能單憑懷疑的冷凍肉類的溫度是否在攝氏 0 度至 4 度之間來確定肉類是否冷凍肉類，因為溫度容易被變更。我們會在參考肉類溫度之外，蒐集環境證據，確定懷疑的冷凍肉類的來源，例如有關肉類是由本地屠房或從邊境管制站送交有關店鋪；核對衛生證明書上的資料等。要將所有環境證據均列出為“chilled”提供定義是不可行的。

- (ii) 如議員擔心由於“冷凍肉類”一詞缺乏法律定義，業界或未能充分了解該詞的實際含義，我們可告知各位議員，有關冷凍肉類的資料及正確處理肉類的方法早已發報於《食物衛生守則(2003)》並免費分發給食物業界參考。《食物衛生守則》亦已上載於食物環境衛生署（食環署）的網頁：<http://www.info.gov.hk/fehd>。當任何人擬申請於新鮮糧食店及街市攤檔售賣冷凍肉類，食環署會定出發牌及持牌條件予申請人遵守。有關“冷凍肉類”的資料亦列於發牌及持牌條件中。持牌人和承租人必須符合發牌及持牌條件，其牌照／租約才會批出／簽訂或續期。到目前為止，業界並未碰到議員所擔心的問題。若業界確實在這一方面遇到問題，食環署定必即時提供協助。

- (b) “冷凍”一詞早已載於《食物業規例》。該詞亦有用於其他法例中以指明“冷凍”(“chilled”)食品。至於“冰鮮”則為市民和業界在日常生活中普遍使用。如要將現行法例中對“冷凍”的提述改為“冰鮮”，將會是一項十分重大的修訂工作，我們必須充分評估其影響才可進行。我們同意，同時以兩個不同的中文用詞來指同一個英文字並非十分理想，但至今並未有市民(特別是肉類行業)表示不理解用詞。

另一方面，自修訂規例於二零零六年八月十八日實施後，很多肉商已根據經修訂的發牌及持牌條件安裝告示牌，表示其處所／攤檔有“冰鮮肉”出售。如在短期內修改有關用語，會令業界及市民混淆，並加重業界的成本。因此，我們建議密切監察情況，假若我們發現現時安排會令業界及市民混淆，我們會重新考慮採納議員提出的安排。

- (c) “肉類”一詞只在修訂規例的附表 2 中出現。修訂附表 2 的目的是爲了區分經預先包裝的冷凍牛肉、羊肉或豬肉及非經預先包裝的冷凍牛肉、羊肉或豬肉。在這次修訂工作中，我們並沒有打算更改“肉類”的定義。

就議員提出，將《食物業規例》第 3 條對“肉類”的定義擴闊的建議，我們認爲修訂有關定義，對業界或會有深遠影響，因此我們應謹慎行事，先進行廣泛諮詢。

- (d) 在修訂規例附表 2 第 1(b)項提及的肉類種類，與《食物業規例》第 3(1)條爲“肉類”提供的定義所包含的肉類種類，除經預先包裝的冷凍牛肉、羊肉或豬肉外，是一致的。

- (e) 我們已仔細研究在修訂規例中爲“處所”提供定義的建議，但其於下列原因，我們的結論是這做法並不適宜：

- (i) 我們現時在處理關乎一個特定處所的新鮮糧食店牌照申請時，不論該處所是位於超級市場內，還是街角商鋪，我們都沒有規定處所內的有關部分，須與處所內可能從事其他業務的其餘部分完全分隔。因此，要將新鮮糧食店處所的設計，例如必須有牆壁將其與相連的處所分隔開，訂定爲基本發牌條件，在實際運作上是不可行的。不過，這並不表示持牌人可任意把業務擴展至處所的其餘部分，因爲食環署署長在批出新鮮糧食店牌照時，會先已在持牌人提交的設計圖則上指明持牌處所的範圍。

簡單來說，根據現行的發牌政策和《食物業規例》所提供的法律依據，政府可有效地管制出售肉類的新鮮糧食店的發牌工作。日後擬出售肉類的新鮮糧食店的牌照申請人必須符合嚴格的分隔規定，申請才會獲得批准。

- (ii) 我們知道《公眾衛生及市政條例》（第 132 章）以一般的定義來界定“處所”，即‘“處所”包括土地、建築物、構築物及地窖；且就建築物而言，包括其園地，而就建築物內部而言，則包括任何獨立分租的床位、小間、房間、地面或地面的一部分。’

《食物業規例》也以一般的定義來界定“食物業處所”和“食物室”。“食物業處所”指“有人在其內或從其

內經營食物業的處所”，而“處所”一詞包括船隻及攤檔。“食物室”指“有人在其內處理未加掩蓋的食物或清潔設備以便經營食物業的房間(不論該房間是食物業處所本身或其部分)，但不包括處理食物為僅限於端送食物以供人在其內進食的房間。”

要經營新鮮糧食店，持牌人必須符合《食物業規例》第 32 及 33 條的規定，並遵照食環署署長所訂定的發牌及持牌條件。《食物業規例》已有足夠條文，讓食環署署長實施嚴格的規定。如有人申請新鮮糧食店牌照，在獲准售賣鮮肉的持牌新鮮糧食店毗鄰售賣冷凍肉，該兩個處所必須完全分隔(例如由處所前面至後面從地板至天花築建沒有任何開口的磚牆 / 混凝土牆，並設獨立入口)。

- (f) 一如我們之前的解釋，我們一向的目標是在蒐集到足夠證據後，令有關的業務負責人為被發現的違例事件負責。假如我們在草擬修訂規例第 30D(1)或(2)條時，訂明只可檢控持牌人 / 委任經理 / 街市攤檔承租人，而日後若在發現違例情況的實際時間，持牌人 / 委任經理 / 街市攤檔承租人並非業務負責人，便會引起執法問題。持牌人 / 委任經理 / 街市攤檔承租人確有可能無須為被發現的違例事件負責。在這種情況下也要持牌人 / 委任經理 / 街市攤檔承租人負責，實有欠公允。以修訂規例第 30D(1)或(2)現行的寫法，我們應能按個案的實際情況或所得證據，對任何人，包括但不限於持牌人 / 委任經理 / 街市攤檔承租人或任何僱員，採取執法行動。
- (g)及(h) 由於《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)下有很多附屬法例而涵蓋的範圍十分廣泛，因此要在短時間內列出所有關於“任何人士”須為觸犯有關罪行負上法律責任的條文並不可行。單是《食物業規例》，我們已發現大約有 42 條條文(涵蓋超過 50 款)提及不同類別的罪行，其中有大約 42 款載有“任何人 / 所有人”(“any person/every person”)，另有約 16 款載有“任何持牌人 / 東主”(“the licensee/the proprietor”)。從過去六個月的檢控數字來看，即使罪行條文有“任何人 / 所有人”(“any person/every person”)的提述，在超過 74%的個案中，我們檢控的是有關的業務負責人，即持牌人 / 委任經理 / 街市攤檔承租人，而非有關新鮮糧食店 / 街市攤檔的僱員。

2. 另外，我們隨函夾附因修訂規例而施加的關乎售賣冷凍及經預先包裝的冷凍牛肉、羊肉或豬肉的附加發牌及持牌條件作為參考。

衛生福利及食物局局長
(劉明光 代行)

二零零六年十月十三日

附件

副本送

食物環境衛生署署長	(經辦人：勞月儀女士)	2536 0355
	(經辦人：鍾偉雄醫生)	2521 9527
律政司	(經辦人：張志偉先生)	2845 2215

售賣冰鮮肉類(即冰鮮牛肉／羊肉／豬肉) 的新鮮糧食店的附加發牌條件

- (1) 須在處所內置冷凍櫃，其中部分有陳列裝置，以供展示在處所內出售的冰鮮肉類。冷凍櫃須備有溫度計，顯示冰鮮肉類存放在冷凍櫃的整段時間內，溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。

(備註：“冰鮮肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

- (2) 須設有一個用塑料製成的長方形告示牌(長度至少為 40 厘米，闊度至少 30 厘米)，印有清晰的紅色英文字“CHILLED MEAT FOR SALE”及清晰的紅色中文字“冰鮮肉出售”。告示牌上每個中文字至少高 5 厘米及闊 5 厘米，每個英文字母至少高 2 厘米及闊 2 厘米。任何時候都須在處所入口面向顧客的當眼處展示該告示牌，並不受阻擋。

(適用於應顧客的即時要求以外的斬切及起骨程序)

- (3) 必須在處所內設置一個指定冰鮮肉處理地方，面積適中，能容納員工進行斬切、起骨及其他工作程序；該闢設的地方須保持在攝氏 15 度或以下，並配置工作枱，洗滌裝置、垃圾桶及備有性能良好的溫度計記錄該處的溫度。

售賣冰鮮肉類(即冰鮮牛肉／羊肉／豬肉) 的新鮮糧食店的附加持牌條件

- (1) 須在處所內置性能良好的冷凍櫃，其中部分有陳列裝置，以供展示處所內出售的冰鮮肉類。

(備註：“冰鮮肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

- (2) 冰鮮肉類須存放在處所內的陳列冷凍櫃內展示以供出售，櫃內溫度須時刻保持在攝氏 0 度至 4 度之間。只有在售賣時應顧客的即時要求，須把冰鮮肉類切開、秤磅或包裹，才可從陳列冷凍櫃取出冰鮮肉類。

(備註：“冰鮮肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

- (3) 任何時候都須在處所入口面向顧客的當眼處，展示一個用塑料製的長方形告示牌(長度至少為 40 厘米，闊度至少 30 厘米)，印有清晰的紅色英文字“CHILLED MEAT FOR SALE”及清晰的紅色中文字“冰鮮肉出售”，並不受阻擋。告示牌上每個中文字至少高 5 厘米及闊 5 厘米，每個英文字母至少高 2 厘米及闊 2 厘米。

- (4) 所有在處所出售的冰鮮肉類必須取自合法來源。如衛生督察要求出示證據供其檢查和複印副本時，持牌人必須立即出示證據，以證明該冰鮮肉類是取自上述來源。有關證明文件須至少保留 60 天，文件上須載有冰鮮肉類的屠宰日期、冰鮮肉類描述、淨重量、屠宰場的名稱和地址或其編號。

(備註：就這項條件而言，“冰鮮肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

- (5) 所有在處所出售的預先包裝冰鮮肉類必須取自合法來源及在來源處或得到食物環境衛生署署長批准的處所已經作包裝。如衛生督察要求出示證據供其檢查和複印副本時，持牌人必須立即出示證據，以證明該冰鮮肉類是取自上述來源。有關證明文件須至少保留 60 天，文件上須載有冰鮮肉類的屠宰日期、冰鮮肉類描述、淨重量、屠宰場的名稱和地址或其編號。

(備註：“冰鮮肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

- (6) 所有預先包裝冰鮮肉類必須存放在處所的陳列冷凍櫃內展示以供出售，櫃內溫度須時刻保持在攝氏 0 度至 4 度之間。只有在售賣時才可從陳列冷凍櫃取出預先包裝冰鮮肉類，交予顧客，而原有的包裝須完整無缺，且不曾受污染或干擾。

(備註：“冰鮮肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

- (7) (適用於應顧客的即時要求以外的斬切及起骨程序)

如非在售賣時應顧客的即時要求把冰鮮肉類切開，所有其他斬切、起骨或任何工作程序，必須在處所內指定的地方進行，該關設的地方必須保持在攝氏 15 度或以下。

(備註：“冰鮮肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

- (8) 不得把冰鮮或冷藏肉/家禽陳列作新鮮肉/家禽或當作新鮮肉/家禽出售。

(任何人違反這項條件，本署會即時取消其新鮮糧食店牌照，事先不予警告。持牌人若向有關上訴委員會提出上訴，食環署署長將不會運用其酌情權暫停執行即時取消牌照的決定。)

- (9) 冰鮮肉類從經食物環境衛生署署長批准的合法來源 / 持牌食物製造廠運送到你的持牌新鮮糧食店期間，你須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。

- (10) 如當有需要將冰鮮肉類從你的持牌新鮮糧食店運送到用者處，你須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。

**售賣預先包裝冰鮮肉類(即冰鮮牛肉／羊肉／豬肉)的新鮮糧食店的
附加發牌條件**

- (1) 須在處所內置冷凍櫃，其中部分有陳列裝置以供展示在處所內出售的預先包裝冰鮮肉類。冷凍櫃須備有溫度計，顯示預先包裝冰鮮肉類存放在冷凍櫃的整段時間內，溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。

(備註：“冰鮮肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

- (2) 須設有一個用塑料製成的長方形告示牌(長度至少為 40 厘米，闊度至少 30 厘米)，印有清晰的紅色英文字“PREPACKAGED CHILLED MEAT FOR SALE”及清晰的紅色中文字“預先包裝冰鮮肉出售”。告示牌上每個中文字至少高 5 厘米及闊 5 厘米，每個英文字母至少高 2 厘米及闊 2 厘米。任何時候都須在處所入口面向顧客的當眼處展示該告示牌，並不受阻擋。

售賣預先包裝冰鮮肉類(即冰鮮牛肉／羊肉／豬肉) 的新鮮糧食店的附加持牌條件

- (1) 須在處所內置有性能良好的冷凍櫃，其中部分須有陳列裝置以供展示在處所內出售的預先包裝冰鮮肉類。

(備註：“冰鮮肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

- (2) 任何時候都須在處所入口面向顧客的當眼處，展示一個用塑料製的長方形告示牌(長度至少為 40 厘米，闊度至少 30 厘米)，印有清晰的紅色英文字“PREPACKAGED CHILLED MEAT FOR SALE”及清晰的紅色中文字“預先包裝冰鮮肉出售”，並不受阻擋。告示牌上每個中文字至少高 5 厘米及闊 5 厘米，每個英文字母至少高 2 厘米及闊 2 厘米。

- (3) 所有在處所出售的預先包裝冰鮮肉類必須取自合法的來源及在來源處或得到食物環境衛生署署長批准的處所已經作包裝。如衛生督察要求出示證據供其檢查和複印副本時，持牌人必須立即出示證據，以證明該冰鮮肉類是取自上述來源。有關證明文件須至少保留 60 天，文件上須載有冰鮮肉類的屠宰日期、冰鮮肉類描述、淨重量、屠宰場的名稱和地址或其編號。

(備註：“冰鮮肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

- (4) 所有預先包裝冰鮮肉類必須存放在處所的陳列冷凍櫃內展示以供出售，櫃內溫度須時刻保持在攝氏 0 度至 4 度之間。只有在售賣時才可從陳列冷凍櫃取出預先包裝冰鮮肉類，交予顧客，而原有的包裝須完整無缺，且不會受污染或干擾。

(備註：“冰鮮肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

- (5) 不得把冰鮮或冷藏肉/家禽陳列作新鮮肉/家禽或當作新鮮肉/家禽出售。

(任何人違反這項條件，本署會即時取消其新鮮糧食店牌照，事先不予警告。持牌人若向有關上訴委員會提出上訴，食環署署長將不會運用其酌情權暫停執行即時取消牌照的決定。)

- (6) 預先包裝冰鮮肉類從持牌食物製造廠 / 經食物環境衛生署署長批准的合法來源運送到你的持牌新鮮糧食店期間，你須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。
- (7) 如當有需要將預先包裝冰鮮肉類從你的持牌新鮮糧食店運送到用者處，你須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。

在同一新鮮糧食店售賣新鮮肉類(即新鮮牛肉／羊肉／豬肉)及預先包裝冰鮮肉類(即冰鮮牛肉／羊肉／豬肉) 的附加發牌條件

- (1) 須設有一個用塑料製成的長方形告示牌(長度至少為 50 厘米，闊度至少 40 厘米)，印有清晰的紅色英文字“FRESH MEAT AND PREPACKAGED CHILLED MEAT FOR SALE”及清晰的紅色中文字“新鮮肉及預先包裝冰鮮肉出售”。告示牌上每個中文字至少高 5 厘米及闊 5 厘米，每個英文字母至少高 2 厘米及闊 2 厘米。任何時候都須在處所入口面向顧客的當眼處展示該告示牌，並不受阻擋。
- (2) 任何時候都須在陳列冷凍櫃當眼處展示用塑料製的長方形告示牌，牌上印有清晰的紅色英文字“FOR PREPACKAGED CHILLED MEAT ONLY”及清晰的紅色中文字“預先包裝冰鮮肉專用”。告示牌須不受阻擋。
- (3) 須在處所內置冷凍櫃，其中部分有展示裝置以供展示在處所內出售的預先包裝冰鮮肉類。冷凍櫃須備有溫度計，顯示冰鮮肉類存放在冷凍櫃的整段時間內，溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。

在同一新鮮糧食店售賣新鮮肉類(即新鮮牛肉／羊肉／豬肉)及預先包裝冰鮮肉類(即冰鮮牛肉／羊肉／豬肉) 的附加持牌條件

- (1) 所有在處所出售的新鮮肉類均須由本地持牌屠房供應。除非得到食物環境衛生署署長批准，否則持牌人必須向本地持牌屠房登記其新鮮糧食店。如衛生督察要求出示證據供其檢查和複印副本時，持牌人必須立即出示由持牌屠房發出該處所的新鮮肉類提貨單，有關證明文件須至少保留 60 天，文件上須載有屠宰日期、鮮肉描述、數量、該處所向屠房登記的商號和地址。

(備註：“新鮮肉類”是指在本地持牌屠房屠宰動物所得的肉類。)

- (2) 所有在處所出售的預先包裝冰鮮肉類必須取自合法來源及在來源處或得到食物環境衛生署署長批准的處所已經作包裝。如衛生督察要求出示證據供其檢查和複印副本時，持牌人必須立即出示證據，以證明該冰鮮肉類是取自上述來源。有關證明文件須至少保留 60 天，文件上須載有冰鮮肉類的屠宰日期、冰鮮肉類描述、淨重量、屠宰場的名稱和地址或其編號。

(備註：“冰鮮肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

- (3) 任何時候都須在處所入口面向顧客的當眼處，展示一個用塑料製的長方形告示牌(長度至少為 50 厘米，闊度至少 40 厘米)，印有清晰的紅色英文字“FRESH MEAT AND PREPACKAGED CHILLED MEAT FOR SALE”及清晰的紅色中文字“新鮮肉及預先包裝冰鮮肉出售”，並不受阻擋。告示牌上每個中文字至少高 5 厘米及闊 5 厘米，每個英文字母至少高 2 厘米及闊 2 厘米。

(任何人違反這項條件，本署會即時取消其新鮮糧食店牌照，事先不予警告。持牌人若向有關上訴委員會提出上訴，食環署署長將不會運用其酌情權暫停執行即時取消牌照的決定。)

- (4) 須在處所內置性能良好的冷凍櫃，其中部分有陳列裝置，以供處所內出售的預先包裝冰鮮肉類。

(備註：“冰鮮肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

- (5) 任何時候都須在陳列冷凍櫃當眼處展示用塑料製成的長方形告示牌，牌上印有清晰的紅色英文字“FOR PREPACKAGED CHILLED MEAT ONLY”及清晰的紅色中文字“預先包裝冰鮮肉專用”。告示牌須不受阻擋。

(任何人違反這項條件，本署會即時取消其新鮮糧食店牌照，事先不予警告。持牌人若向有關上訴委員會提出上訴，食環署署長將不會運用其酌情權暫停執行即時取消牌照的決定。)

- (6) 所有預先包裝冰鮮肉類必須存放在處所的陳列冷凍櫃內展示以供出售，櫃內溫度須時刻保持在攝氏 0 度至 4 度之間。只有在售賣時才可從陳列冷凍櫃取出預先包裝冰鮮肉類，交予顧客，而原有的包裝須完整無缺，且不曾受污染或干擾。

(備註：“冰鮮肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

- (7) 不得把冰鮮或冷藏肉/家禽陳列作新鮮肉/家禽或當作新鮮肉/家

禽出售。

(任何人違反這項條件，本署會即時取消其新鮮糧食店牌照，事先不予警告。持牌人若向有關上訴委員會提出上訴，食環署署長將不會運用其酌情權暫停執行即時取消牌照的決定。)

- (8) 預先包裝冰鮮肉類從持牌食物製造廠 / 經食物環境衛生署署長批准的合法來源運送到你的持牌新鮮糧食店期間，你須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。
- (9) 如當有需要將預先包裝冰鮮肉類從你的持牌新鮮糧食店運送到用者處，你須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。