

本局檔號：(27) in HWF(F) 5/1/4/2 Pt. 2

來函檔號：LS/S/35/05-06

電話: 2973 8148

傳真: 2136 3281

香港中環

昃臣道 8 號立法會大樓

立法會秘書處法律事務部

助理法律顧問

林秉文先生

[傳真號碼：2877 5029]

林先生：

《2006 年食物業(修訂)規例》(2006 年第 169 號法律公告)

謝謝你二零零六年七月十九日有關《2006 年食物業(修訂)規例》(2006 年第 169 號法律公告)(“《規例》”)的來信。就信中提出的問題，我們現回覆如下。

《規例》第 1 條

生效日期

- 正如我們在立法會參考資料摘要中解釋，過去曾有新鮮糧食店牌照持牌人 / 公眾街市承租人在其處所 / 攤檔將冷凍牛肉、羊肉或豬肉充當新鮮牛肉、羊肉或豬肉展示或出售。從食物衛生角度而言，這種手法欠佳。由於鮮肉和冷凍肉的貯存期限不同，而且貯存方法各異，如果在零售層面不妥善處理鮮肉和冷凍肉或將兩者混雜，便會有污染的風險。
- 《規例》旨在改善食物衛生，禁止在同一街市攤檔或同一新鮮糧食店內售賣新鮮及冷凍牛肉、羊肉或豬肉；但如果出售的冷

凍牛肉、羊肉或豬肉已預先包裝和加上妥善標籤，則不受限制。

- 從食物衛生角度而言，越早實施《規例》當然越好，但我們認為應給予新鮮糧食店牌照持牌人和公眾街市承租人充分時間了解新規例的內容，並作出必須的調整，以便遵行《規例》的規定。就此，在《規例》刊憲後，我們已發信向個別經營者闡述規例的詳情，並舉辦簡介會，向他們和業界組織講解所需的準備工作，例如處所的裝置、聯絡供應商為預先包裝的冷凍牛肉、羊肉和豬肉加上妥善標籤等。鑑於以上安排，我們訂定《規例》在其刊憲當日起計的六個星期期間屆滿時開始實施。

新訂第 30D 條

“處所”的定義

- 根據《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)，“處所”一詞涵蓋的範圍廣泛，包括土地、建築物、構築物和建築物內部等。至於《規例》新增的第 30D(1)條，其適用範圍只限於新鮮糧食店的處所。鑑於《公眾衛生及市政條例》中“處所”的定義太廣，因此我們決定在《規例》第 30D(3)條清楚訂明，在第(1)款中，“處所”應指“經營新鮮糧食店業務所在的處所”。

發牌/持牌條件

- 為獲發新鮮糧食店牌照而須符合的結構及其他重要的一般發牌條件載於食物環境衛生署發出的「新鮮糧食店牌照申請指南」。這份「指南」在互聯網上亦可找到。「指南」訂明，從結構上來說，位於地下，地基穩固，而可直接通往街道（緊急時作走火通道）的處所，一般均屬適合。就處所內部而言，持牌人有責任符合其他指明的發牌／持牌條件，例如提供適合的雪櫃及／或冷藏設備、排水及通風系統、廁所及其他衛生設備等。這些發牌／持牌條件會不時更新，亦可能會因應個別申請的實際情況而有所增減。我們亦會不時引入新的發牌／持牌條件，並就這些改動通知現有的持牌人和正在申請牌照的人士。在新的第 30D 條生效之後，一些額外但並非與結構有關的發牌／持牌條件亦已經生效，包括新鮮糧食店持牌人／街市租戶必須展示清晰的告示，註明所售賣的肉類，以茲識別。至於只售賣冷凍肉的新鮮糧食店，如其除了順應消費者要求切割冷凍肉外，還會在其處所為冷凍肉進行去骨及其他加工的工序，則其加工地點必須設有溫度控

制裝置，將溫度控制在 15°C 或以下，以維持冰鮮鏈。至於售賣經預先包裝冷凍肉的肉商，則必須設置陳列雪櫃，並將溫度恆常維持在 0°C 至 4°C。

冷藏牛肉、羊肉或豬肉

- 訂立《規例》的其中一個主要目的，是改善本港的食物衛生，避免不良肉商把冷凍牛肉、羊肉或豬肉充當新鮮牛肉、羊肉或豬肉出售。不良肉商可以魚目混珠，原因之一是冷凍牛肉、羊肉和豬肉的賣相和質感都與新鮮牛肉、羊肉或豬肉相似，而且又無須包裝或加上標籤，便可在同一街市攤檔或同一新鮮糧食店內出售。
- 至於冷藏牛肉、羊肉或豬肉，無論在賣相和質感方面都與新鮮/冷凍牛肉、羊肉或豬肉有較大分別，不良肉商較難把冷藏肉充當新鮮/冷凍肉出售。而且，根據我們的執法紀錄，現階段並無逼切需要以《規例》規管冷藏牛肉、羊肉或豬肉。

街市攤檔的定義

- 《公眾街市規例》(第 132 章附屬法例 BO) 第 6 條對“街市攤檔”一詞作出解釋。《食物業規例》(第 132 章附屬法例 X) 第 30 及第 31 條參考有關定義來規管街市攤檔業務。我們認為其含意已十分清晰。

違反第 30D(1)或(2)條的法律責任

- 如有人違反新增的第 30D(1)或(2)條的規定，我們會根據蒐集所得的證據，向負責業務的人採取執法行動。負責業務的人即新鮮糧食店持牌人/委任經理或街市攤檔承租人。

新訂第 30F 條

- 以下是符合第 30F 條所述“合理辯解”的例子：
 - (i) 完成交易後(即顧客付款後)，持牌人/承租人/僱員應顧客的要求開啓包裝物，把預先包裝的冷凍牛肉、羊肉或豬肉切開；
 - (ii) 持牌人/承租人/僱員開啓包裝物，從中取出和處置預先包

裝但已變壞的冷凍牛肉、羊肉或豬肉；

- (iii) 持牌人/承租人/僱員擬整理或更換在運送途中損毀或鬆脫的包裝物。

修訂《食物業規例》第 35 條—“罪行及罰則”

- 在下列情況，任何人在新鮮糧食店或街市攤檔把冷凍牛肉、羊肉或豬肉充當新鮮牛肉、羊肉或豬肉出售，即違反新增的第 30D(1)或(2)條的規定：
 - (i) 同時售賣“真正的”新鮮牛肉、羊肉或豬肉；以及
 - (ii) 出售的冷凍牛肉、羊肉或豬肉沒有按照《規例》預先包裝和加上妥善標籤。
- 至於你的提問，我們已跟香港海關磋商。有關將冷凍肉充當新鮮肉出售的問題，最近他們就根據《商品說明條例》（第 362 章）第 7 條採取執法行動的可行性徵詢法律意見，惟律政司並不建議根據《商品說明條例》執法。簡單來說，律政司認為「肉類」是否受《商品說明條例》所規管，是可堪商榷的。《商品說明條例》中「商品說明」的釋義所包括就貨品而言的特質，主要是關乎其物質特徵，如數量、成分、製造生產方法等。這些特質似乎不太適用於冷凍肉類。而且，現時法例中，已有其他條例（特別是《公眾衛生及市政條例》）專門處理有關肉類及家禽的問題。律政司因此認為，立法機關在立法時，未必有意將《商品說明條例》引伸至涵蓋肉類及家禽。

修訂《食物業規例》附表 2 第 1 項

- 《食物業規例》附表 1 所指明的肉類屬“禁售的食物”；根據《規例》第 29 條，該等食物一律禁止在本港出售。
- 《食物業規例》附表 2 所指明的肉類屬“限制出售的食物”；根據《食物業規例》第 30 條，如獲食物環境衛生署署長准許，並且符合其他規定，該等食物可以出售。
- 由於附表 2 不會凌駕附表 1，即使附表 2 沒有提述“不包括附表 1 所指明[禁售]的肉類”，情況不會因而改變，即“禁售的食物”始終被禁止出售。因此，我們認為無須在附表 2 提述“不

包括附表 1 所指明的肉類”，並藉是次修訂法例修改《食物業規例》的措辭。

我們希望上文能夠釐清有關事項。

衛生福利及食物局局長
(劉明光 代行)

二零零六年八月二十二日

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：莫君虞先生)	2530 1368
律政司	(經辦人：葉永生先生)	2180 9966
	(經辦人：張志偉先生)	2845 2215