2021 年 10 月 25 日
資料文件

立法會食物安全及環境衞生事務委員會
冰鮮肉類及家禽的貯存及分銷配套設施

目的

本文件旨在向委員簡介香港冰鮮肉類及家禽的貯存及分銷配套設施的最新情況。

冰鮮肉類及家禽供應

2. 冰鮮肉類及家禽是指屠宰後立即經預冷工序處理並保持於攝氏 0 度至 4 度的肉類及家禽，保質期一般是約一星期 [1]。現時，冰鮮豬肉和牛肉佔本港整體豬肉和牛肉供應分別約 11%和 4%，而冰鮮家禽則佔本港整體家禽供應約 20%。在過去三年，進口本港的冰鮮豬肉、牛肉和家禽的總數如下—

	本港冰鮮肉類及家禽的進口量 [2]		
	2018 年	2019 年	2020 年
冰鮮豬肉	9 809 公噸	15 850 公噸	30 746 公噸
冰鮮牛肉	9 897 公噸	13 984 公噸	12 558 公噸
冰鮮家禽	92 262 公噸	103 848 公噸	102 910 公噸

3. 冰鮮豬肉主要是由泰國進口，而冰鮮牛肉則主要由澳洲和巴西進口。由於保質期較短，冰鮮肉類一般都是經空運進口，每批次的貨量不多，抵港後大多會直接送往食物製造廠進行加工（包括重新包裝），或直接分發至零售店鋪。

[1]如經過特別處理(例如真空包裝)，冰鮮肉類的保質期會較長，可達數星期以上。另一方面，急凍冷藏肉類及家禽則須貯存於攝氏零下18度或以下，保質期一般可達數個月以上。
[2]政府統計處資料

4. 冰鮮家禽方面，內地是本港最主要的冰鮮家禽來源地(約佔 97%或以上)。由內地進口的冰鮮水家禽（如：鵝、鴨）和陸禽（如：雞、鴿）須在內地註冊的特定工場分開屠宰，同一工場不會混合處理水陸兩類家禽。屠宰後的水家禽和陸禽大部份會從不同地點於同日晚上 10 時前經文錦渡完成檢查後抵港。冰鮮家禽進口商會根據客戶就不同種類及品種的家禽的需求數量和組合，進行配送程序（當中不涉及加工或重新包裝），然後分發至食肆、街市、新鮮糧食店和其他零售點。為配合食肆及零售商的運作，分發配送程序會通宵進行，以便於清晨時份送達。雖然日間進行的配送分發貨量相對較少，但冰鮮家禽的配送分發基本上是 24 小時運作。

5. 為確保冰鮮家禽的食用安全，食物環境衞生署轄下的食物安全中心在批准進口商從內地輸入冰鮮家禽時，會就運送車輛的設備施加條件，包括運貨車廂須為密封式、設有製冷裝置和溫度記錄等。此外，食安中心規定冰鮮家禽從內地註冊工場運送至香港的食物製造廠、食肆或零售點的整個過程中，必須保持原廠包裝及貯存於攝氏 0 至 4 度之間，而且在任何情況下都不能夠超過攝氏 8 度。

冰鮮肉類及家禽的貯存及分銷配套設施

6. 雖然大部份內地進口的冰鮮家禽會於同日完成配送分發，視乎運作上的需要，進口商亦會將少量進口冰鮮家禽短暫貯存，期間須保持於指定溫度。現時本港持牌凍房共有 75 家，主要為急凍冷藏食品提供冷凍貯存設施。持牌凍房一般不是 24 小時運作，不少持牌凍房亦會於星期日及公眾假期休息。另一方面，冰鮮家禽的進口和配送分發工作基本上是一星期七天和 24 小時運作，而每天清晨時份均有頻繁的提貨、發送、運輸等工序。香港冰鮮禽畜業商會 [3]表示，由於冰鮮家禽的運作模式與急凍冷藏食品

[3]香港冰鮮禽畜業商會是本地冰鮮禽畜業界的主要代表，其會員供港的冰鮮家禽佔整體市場約80%

並不相同，冰鮮家禽進口商較難租用市場上的持牌凍房。部份冰鮮家禽進口商在工業大廈租用空間以改建作分發冰鮮家禽的持牌凍房，亦面對一定困難。

最新情況

7. 在保障食物安全和食品供應多樣化的大前提下，並考慮到冰鮮家禽業界的上述困難，食物及衞生局（食衞局）一直就業界覓地設立冰鮮肉類及家禽貯存和分銷設施，提供協助。經徵諮業界的意見後，食衞局在 2016 年向城市規劃委員會（城規會）取得規劃許可後，將元朗新田一幅政府用地短期用作冰鮮肉類和家禽貯存及分銷設施，並以公開招標方式租予業界。投得用地的業界其後表示該地面積及地點不太合適，最終未有興建設施，土地亦已歸還政府。食衞局其後繼續與冰鮮家禽業界及相關部門就覓地設立冰鮮肉類及家禽貯存和分銷設施事宜保持溝通。

8. 經多番商討後，香港冰鮮禽畜業商會在 2020 年 12 月向城規會提出規劃許可申請，建議在文錦渡路附近的一幅約 2 公頃土地[4]上興建冰鮮家禽的臨時貯存和分銷設施。食衞局與各個相關政府部門商討協調，並提供政策上支持。有關規劃許可申請在 2021 年 5 月獲城規會有條件批准，據商會估計，設施可在大約兩年內落成。

徵詢意見

9. 請委員備悉本文件的內容。

食物及衞生局
2021 年 10 月

[4]逾9成為私人土地