



小心冰鮮雞當活雞

近日城中熱門話題之一是香港將進口冰鮮雞和冰鮮肉類。由於冰鮮雞、冰鮮豬肉，和本地新鮮屠宰的雞隻及豬肉等，肉質有異，普羅市民都關心屆時如何分辨，本文就此提供購買提示。要杜絕魚目混珠的情況，我們認為必須有清晰的標籤，讓市民能夠輕易辨別雞隻和肉類是新鮮還是冰鮮。

國家對外貿易經濟合作部已在2002年1月1日宣布準備對香港再輸入冰鮮雞，和取消了冰鮮雞和冰鮮肉類的配額和獨家代理制度。短期內市場將出現不同品牌的內地進口冰鮮雞和冰鮮肉類，與現時其他進口冰鮮雞、冰鮮肉類、冷藏雞和冷藏肉類競爭。在確保食物安全和公平競爭市場環境的大前提下，價格會調節，肉類素質上升，消費者最終得益。

監管食物安全

香港已有一套有效監管食物安全和衛生水平的措施，政府對進口肉類的監管機制，是依照國際慣用模式和標準，

以風險評估為準則。根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)附屬的《進口野味、肉類及家禽規例》的規定，所有進口野味、肉類及家禽必須附有食物環境衛生署署長認可的禽畜衛生主管局發出的官方衛生證明書，證明有關的野味、肉類或家禽適宜供人食用。任何新來源地欲首次向本港出口野味、肉類或家禽，包括冰鮮雞、冰鮮肉類，食環署會首先審核該出口地區才可進口。

審批後，食環署會在進口、批發及零售方面，繼續採用隨機抽樣方式檢驗。如在檢驗過程中發現不符食品安全及公共衛生要求的冰鮮雞和冷藏肉，食環署可要求有關當局停止涉事加工廠再輸出禽

肉到香港，並要進行徹底調查、引進改善措施和提交報告。待食環署滿意有關當局就整個事件的處理後，才可恢復進口。

誤導及欺騙行為

市場要有公平競爭，消費者一定要掌握正確資料作選擇，本地雞農、銷售「活雞」的經營者和「活豬」進口商，均表示關注有些零售商使用「冰鮮雞」和「冰鮮豬肉」當作剛屠宰「活雞」或本地屠宰「豬肉」出售。有見及此，本會和食環署希望透過「購買提示」，協助消費者辨別「冰鮮雞/豬肉」和剛屠宰「活雞」或「豬肉」。

分辨冰鮮雞與新鮮屠宰活雞

防偽雷射標籤

內地供港的冰鮮雞將貼上一個印有“CIQ”（中國檢驗檢疫）的防偽雷射標籤，以證明有關的冰鮮雞是經內地有關當局批准供港。消費者選購時要特別留意。

憑肉眼分辨

雞隻屠宰後的外在特徵已足以令消費者懷疑購買的雞隻是否新鮮屠宰，例如：

- ✦ 新鮮屠宰雞隻的眼應仍保持明亮；
- ✦ 鮮宰的雞隻喉部切口呈鮮紅色，冰鮮雞隻由於已屠宰了一段時間及經冷凍程序，其喉部切口多呈暗紅色；以及
- ✦ 在街市屠宰的雞是溫體的。一般而言，冰鮮雞就算放在室溫，體溫亦會低於鮮宰雞的溫度。

分辨冰鮮豬肉與新鮮屠宰活豬

屠宰了的豬隻經冷凍後有一些特徵，消費者可加以留意：

- ✦ 一般冰鮮豬肉比較淡紅色，而新鮮屠宰豬肉仍保持明亮；但要留意一些不法商人可能在肉身塗上禁用保鮮水，使之呈鮮紅色。
- ✦ 用冰鮮豬肉來煲湯，比較用新鮮屠宰豬肉分量為多，要保持同樣味道，大概要多加三分之一分量。消費者可憑以往經驗去分辨。

購買提示



確保公平競爭

加上清晰的標示

本會認為要保障消費者的利益，必須有清晰的標示分辨「冰鮮雞」和「冰鮮豬」、或本地屠宰「活雞」和「活豬」。無論是事先包裝或未經包裝，店舖內擺放雞隻或肉類的櫃位和包裝袋上必須有適當的標示，讓消費者清楚知道雞隻和肉類是「新鮮」或「冰鮮」。

加強執法力度

正因消費者可能受一些商人的不當手法損害，本會認為應加強政府執法力度，以監管誤導的經營手法。本會建議在「活雞」或「冰鮮肉」零售檔的牌照條款內加上規定，要求檔主在擺放櫃位上，清楚註明其售賣貨品種類；同時在冰鮮雞和肉類的標籤上註明屠宰地一如在內地或本港屠宰，藉此防止不當商人除去「冰鮮雞」上的安全雷射標籤，以「新鮮雞」出售。

食環署加強巡查街市檔口和店舖，加強情報搜集工作，以防止持牌人違反有關儲藏和擺放「冰鮮」的牌照或租約規定，可收阻嚇作用。而市場自行可用品牌效應，幫助消費者選擇，減少消費者被誤導。

