

二零零四年四月二日
資料文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

恢復從內地進口冰鮮和冷藏禽肉

目的

在二零零四年三月十日的會議席上，食物環境衛生署(食環署)向委員簡介政府建議恢復從內地進口冰鮮和冷藏禽肉的加強措施和時間表。本文件旨在向委員會闡述政府恢復從內地進口禽肉的考慮因素，相應監管措施，與及最新的發展。

考慮因素

2. 在考慮是否撤除禽肉入口限制時，我們要在保障公眾健康和確保食物安全兩個目標之下，評估在禽流感疫情下禽肉所構成的風險。我們參考世界衛生組織和國際獸疫局的建議，認為冰鮮和冷藏禽肉對人類健康構成的風險比活禽相對較低，而現時內地禽流感疫情已放緩，因此決定先恢復內地冰鮮及冷藏禽肉入口的申請。

現有監管措施

3. 食環署一直都有對進口的冰鮮或冷藏禽肉進行監管，對從內地入口冰鮮或冷藏禽肉有以下的要求。

飼養場

4. 所有供應生產輸港冰鮮或冷藏禽肉加工廠的活禽，必須來自國家質量監督檢驗檢疫總局/出入境檢驗檢疫局註冊或監管的飼養場。供應給加工場的活禽，須來自過去180日無高致病性禽流感的飼養場，並須先隔離5天。飼養場須有經出入境檢驗檢疫局培訓並考核合格後備案的獸醫，負責禽只的防疫和疾病控制的管理。經檢驗檢疫合格的活禽，由出入境檢驗檢疫機構的官方獸醫簽發有關證書或證明文件，並在簽發後的3天內運抵屠宰場。

屠宰加工廠

5. 屠宰及加工工序，必須在國家認證認可監督管理局註冊允許輸出到香港的屠宰加工廠中進行。加工廠須為專廠專線、生產單一類禽肉，防止交叉污染。在加工廠內的待宰活禽須與生產和存放冰鮮或冷藏禽肉的場所完全分隔開。

屠宰程序

6. 活禽進入加工廠後，駐廠獸醫核實由出入境檢驗檢疫機構簽發的有關證書或證明文件，並進行宰前檢查。在整個加工流程中，禽只之間要有足夠空間，防止接觸及交叉污染。禽只開膛時，應避免刺破內臟。每次開膛後的工具須經過清洗。去臟後，屠體和內臟不可再接觸。禽只屠宰後，須進行宰後檢驗，確保適宜於供人食用。

運送

7. 供運送冰鮮或冷藏禽肉的貨車須設有密封式的運貨車廂，並設有冷藏裝置。貨車的運貨車廂只可用作運送冰鮮或冷藏禽肉，不得同時運送任何其他物品。

衛生證明

8. 每批成品須隨貨附有內地出入境檢驗檢疫局的官方獸醫簽發的衛生證書。

額外措施

9. 為確保內地供應的禽肉符合衛生要求，以及增加消費者的信心，我們已和內地有關當局達成協議，採取以下的額外措施：

1. 產地檢驗檢疫局對供港冰鮮或冷藏禽肉執行現場監裝，封簽運載車，並在衛生證書上註明封號；
2. 為消除一些人士對內臟可能帶有禽流感病毒的疑慮，初期恢復進口的冰鮮和冷藏禽肉必須除去內臟；

3. 在恢復進口時，食環署會對廣東省內每一加工廠首三批輸港的禽肉進行扣檢，作 H5 檢測，檢測滿意後才放行。食環署亦會對其他省分/直轄市的首三批輸港的禽肉進行扣檢，檢測 H5 滿意後放行。

時間表

10. 食環署由三月十一日起恢復接受內地禽肉的進口申請，首批內地禽肉已於三月二十二日恢復供應本港。而直至三月三十一日止，食環署一共收到 84 份進口申請。

衛生福利及食物局
食物環境衛生署
二零零四年三月