



# 曝曬急凍肉食 衍生食品危機

本會去年進行了關於售賣急凍肉食(俗稱凍肉)的調查,發現很多售賣凍肉的店舖沒有按食環署的規定將凍肉儲藏在冷凍櫃內售賣。本會今年8月進行跟進調查,發現上述情況依然普遍。



## 7區凍肉售賣情況

為瞭解凍肉的售賣情況,本會職員在8月上旬和中旬到港九新界7個地區,分別是灣仔、旺角、深水埗、石硤尾、黃大仙、屯門和荃灣,一共59間售賣凍肉店舖觀察,發現其中29間的多類凍肉均無儲藏在冷凍櫃內,最常見是雞類(57%),其中以「雞髀、雞扒」和「雞翼、雞槌」最普遍,其他有相同情況的凍肉包括:豬類(28%)、魚類(5%)、鴨類(5%)和牛類(5%)。(見圖一)

## 凍肉多已解凍

據本會職員實地瞭解情況,發現冷凍櫃通常放在店舖內或近門口位置,但為了吸引及方便顧客選購,會將部分凍肉放在店舖門外的臨時貨架上擺賣。調查發現,差不多所有無儲藏在冷凍櫃內售賣的凍肉已開始解凍或完全解凍(99%),其中19%可見到血水滲出。

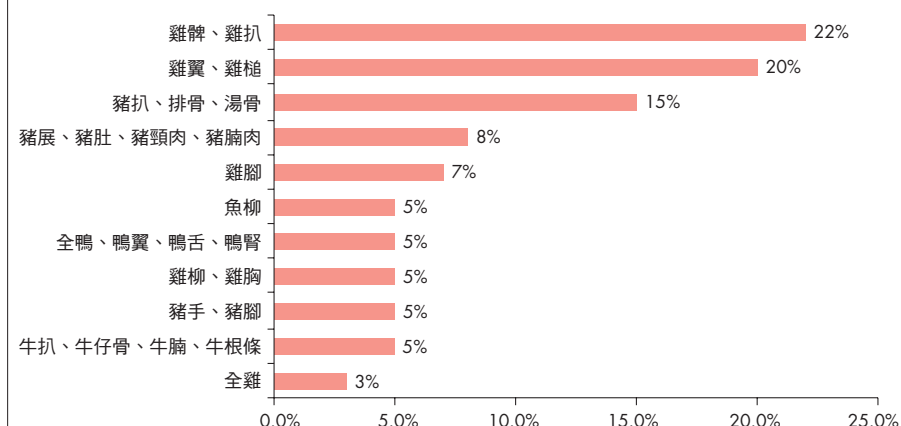
## 食環署規定凍肉須存放於雪櫃

按照食環署現時的規定,除已獲准及應顧客要求在店內斬切凍肉外,新鮮糧食店不得把凍肉切開。此外,出售的凍肉必須存放在雪櫃內。凍肉在售賣時才可由雪櫃取出交予顧客,及不得把肉食解凍、去毛或割洗。



很多店舖將凍肉放於店前的流動鐵架售賣

圖一：無儲藏在冷凍櫃的凍肉



- 注
1. 觀察時間：8月上旬和中旬。
  2. 地區和店舖：觀察了59間位於灣仔、旺角、深水埗、石硤尾、黃大仙、屯門和荃灣的急凍肉食店，其中29間店舖部分凍肉並無儲存在冷凍櫃內。
  3. 無儲藏在冷凍櫃售賣的凍肉總數：共149項，其中99%已開始或完全解凍，19%有血水滲出。
  4. 盛載凍肉的器皿：紙皮箱 (33%)、膠箱/籃 (27%)、發泡膠箱 (19%)、鐵盤 (13%)、其他 (8%)。

## 其他發現

在實地瞭解凍肉售賣情況時，亦發現個別凍肉店舖有下述情況：

◆**無冷藏的「冰鮮雞」**：有兩間店舖將貼有「CIQ」鐳射標貼的「冰鮮雞」放在發泡膠箱和紙箱內，擺放在店前售賣，無冷藏的冰鮮櫃內。

◆**「凍雞」充「鮮雞」**：一間店舖在店舖門前紙皮箱內，放着包裝上印有「凍雞」字樣的雞隻售賣，而價錢牌上卻寫着「鮮雞」。

◆**口頭誤導**：一間店舖店員以口述形式聲稱所售的是「冰鮮雞」，但包裝上卻印着「凍雞」字樣，無鐳射防偽標貼。

## 總結

去年調查發現市面不少店舖沒有按照食環署的規定，將凍肉儲藏在冷凍櫃內售賣。今年本會再跟進調查，發現類似的情況依然普遍，基於大眾對食物安全的關注，本會希望食環署能嚴格執行對儲藏和售賣凍肉的管制，加強巡查，有關店舖亦應顧及環境衛生和公眾健康，遵從食環署的規定。

## 食環署的意見

食環署定期巡查持牌新鮮糧食店，對冰鮮肉及凍肉的儲存及處理方法都非常重視。食環署職員在巡查時，如發現店主把冰鮮肉或凍肉存放在雪櫃以外的地方出售，即屬違規。食環署除會發出警告予店主外，屢犯者更會被取消牌照。

根據記錄，食環署在今年1月至8月期間的定期巡查及突擊行動中，共發出71宗因新鮮糧食店未有按規定把冰鮮肉及凍肉存放在雪櫃的警告；另外，有4間新鮮糧食店亦因把冰鮮肉及凍肉放置在店外公眾地方展示售賣而被檢控。食環署亦擬取消一間新鮮糧食店牌照，該店把冰鮮肉及凍肉展示作新鮮肉類出售。

在保障市民大眾飲食健康方面，食環署認為除了該署人員必要加強執法及教育外，還需業界的自律和合作與及市民的支持，才會有顯著的效果。



實地觀察期間，發現有店舖將包裝上印有「冰鮮雞」字樣及「CIQ」鐳射防偽標貼的雞隻放於發泡膠箱內售賣，無任何冷藏