

10分鐘完成查驗 當天採摘當晚抵港

粵設綠色通道 供港菜隨到隨檢

每天早上，新鮮蔬菜從全國各地的蔬菜基地運達東莞潤豐國際蔬菜交易中心，經過清洗、加工、包裝、裝櫃，便可進入到東莞供港蔬菜監管中心的查檢「綠色通道」，10分鐘即可完成檢查、施封等海關流程。「有了海關查檢「綠色通道」後，一盒新鮮菜心，當天從基地採摘，當晚即可到達香港，極大縮短了蔬菜中間流轉的時間，我們的供貨效率和質量更有保障了。」廣東潤豐農業發展集團有限公司董事長翟志堅告訴記者。

此前香港爆發第五波疫情，在香港鮮活食品物資供應緊張的情況下，廣東多地都特事特辦，開通應急保障通道，海關搭建供港物資快速通道。如今，這些快速供港的「綠色通道」部分將保留下來，廣東供港鮮活農產品今後將更快速地抵達香港。記者了解到，海關總署近日出外促進外貿保穩提質的十條措施，而廣東省內海關針對鮮活易腐農產品進出口設立優先查檢和「5+2」預約查檢的「綠色通道」，保障農產品安全供應港澳地區。

節假日也能即檢即放

海關總署廣東分署稽查工作處副處長張濤介紹，納入適用範圍的農食



▲多地多管齊下保供，輸港蔬菜量足價穩，選擇多。圖為香港街市內，市民正在選購蔬菜。大公報記者何嘉駿攝

鮮產品，海關在接到企業提出的優先查檢申請後，對其優先開展檢驗、檢疫等工作。同時，海關設立並公開屬地查檢預約電話，即使在節假日期間也能做到「隨報隨檢，即檢即放」。



▲廣州黃埔海關關員監管放行一批供港蔬菜。受訪者供圖

廣東保障鮮活易腐農食產品出口措施

優先查檢

- 納入適用範圍的農食生鮮產品，海關在接到企業提出的優先查檢申請後，對其優先開展檢驗、檢疫等工作

提前預約

- 海關已經設立並公開屬地查檢預約電話，節假日期間「隨報隨檢，即檢即放」

精準溯源

- 加強供港蔬菜產地追溯和出口前風險監控，對不同蔬菜品種，科學開展實驗室抽批檢驗，有針對性的開展農殘項目檢測，嚴格評估農藥殘留風險，實現對供港源頭的精準掌控，確保質量安全

大公報記者 盧靜怡整理

保障供應

25日，記者從海關總署廣東分署了解到，廣東省內海關針對鮮活易腐農產品進出口設立優先查檢和「5+2」預約查檢的「綠色通道」，保障農產品安全供應港澳地區。這意味着供港鮮活易腐農產品可提出優先查檢，即使在節假日期間也能做到「隨報隨檢，即檢即放」。有受訪企業表示蔬菜十分鐘就可完成檢查，當天採摘當晚即可抵達香港。

大公報記者 盧靜怡廣州報道

內地穩定供應 緩港年初菜荒

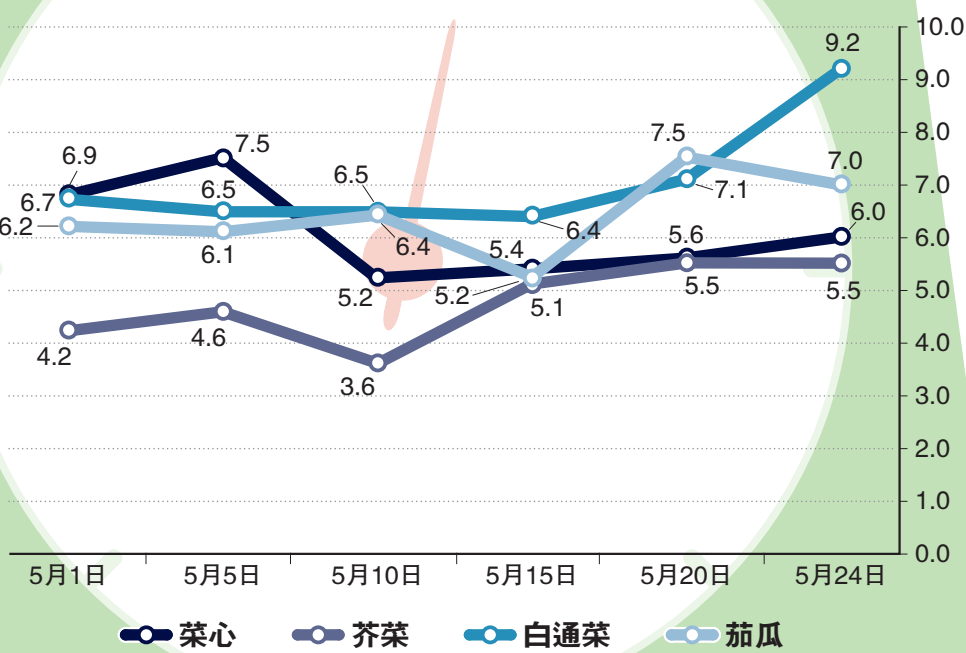
今年年初，香港爆發第五波疫情，市民對蔬菜食品的需求一路飆升，而受疫情影響，運輸和人手緊缺，生鮮食品供應緊張。廣東各地「出人出物」，全力支援保障蔬菜食品等生鮮物資供應，成為香港抗疫堅實的「大後方」。當時廣東省21個地市全部成立工作專班，供港蔬菜食品企業加班加點擴大產能，多地陸續開通各類「綠色通道」及「供港專線」，海關部門也紛紛助力供港物資實現隨到隨檢、「零等待」通關，大量食品物資高效通關，源源不斷快速運往香港。

「疫情最緊張的時候，每天都有變化，我們甚至無法確定第二天的貨物供給情況，只能當天申報當天領取證書再安排運輸，時間非常緊張，有時候還要臨時改單。」中山廣通食品進出口貿易有限公司報關負責人倪銘回憶稱，當時是海關部門為公司量身打造了預約查檢、加班加點業務辦理等服務，確保了公司鮮活產品快速供港。

大公報記者 盧靜怡

5月份香港菜價變化

平均批發價/斤 (港幣)



資料來源：香港蔬菜統營處

港業界：冀跨境口岸加碼便利措施

商企呼聲

【大公報訊】記者曾敏捷報道：香港九成新鮮蔬菜供應來自內地，香港入口蔬菜批發商會會長袁昌表示，業界歡迎廣東省內海關針對鮮活易腐農產品進出口設立優先查檢和預約查檢的「綠色通道」，相信更便利蔬菜及農產品供港，並期望安排能進一步擴展至港深接駁的關口。

袁昌表示，業界暫未清楚「綠色通道」的具體安排，但預期有助加快供港貨物的檢驗流程，期待安排擴大適用範圍，「目前九成供港蔬菜都是經陸路運輸，若「綠色通道」會延至水路、鐵路，那應該更方便。」他又提到，目前八成供港蔬菜都是經文錦渡關口過關，

希望跨境口岸亦能落實更多便利措施。

由內地進口本港的鮮活食品供應充足穩定。最新資料顯示，5月24日由內地經陸路和水路抵港的蔬菜逾2600公噸；冰鮮豬肉貨量約43公噸；冰鮮家禽逾15萬隻。

另外，由運輸及房屋局牽頭的內地供港物資供應工作小組，一直與廣東省和深圳市人民政府緊密合作，透過陸路、水路及鐵路運輸等途徑，保障內地供港物資供應穩定。

5月24日深圳市有62班次貨船經水路運輸跨境貨物約5300個標箱、約29000噸貨物，其中生鮮食品類約10個標箱、約20噸，非生鮮類約5290個標箱、約28980噸。



▲汕頭海關正在檢查供港預製煲仔飯。

「7×24小時」備崗 水產禽肉新鮮到港

一路領鮮

【大公報訊】記者盧靜怡廣州報道：廣東省湛江市的熱帶農作物和海洋漁業資源豐富，是供應香港市場食品的主要產地之一。據海關數據顯示，今年一季度，湛江市企業向香港地區供應食品2.4億元，同比增長181%。「生鮮產品通關時限要求高，稍有延誤，口感就會打折扣。」湛江海關所屬霞海海關科長劉鵬飛介紹說，為了幫扶企業在通關環節上「搶時間」，湛江海關持續拉緊各環節作業鏈條，開通供港「綠色通道」。

劉鵬飛介紹，湛江海關指

定專人負責單證審核，並提供優先查驗、優先出證等便利措施，確保供港食品業務「即到即辦」，最大限度保證產品新鮮度。同時，該關還強化應急聯絡機制，指定專人跟進對接企業供港計劃，提供「7×24小時」備崗服



▲在中山興隆石岐種雞場，海關關員正在對供港雞苗開展疫病監測。受訪者供圖

務，保障供港食品一路領「鮮」。「粵西供港食品主要是生鮮產品，如水產品、禽肉等。監管過程中，我們既要保量，也要保質。」湛江海關進出口食品安全處副處長盧仕鋒介紹，會組織對關區主要供港食品企業進行專項檢查，全面排查原輔料驗收、廠區衛生、成品檢驗等環節制度落實情況。

廣東江門開平市也正打造農產品粵港澳供應及出口基地。開平市旭日蛋品有限公司總經理姚輝亮表示：「過去供港農產品要先運到深圳，在開平設立基地之後，產品從開平就能運到香港。」

預製客家煲仔飯 首登港餐桌

懶人福利

【大公報訊】記者盧靜怡廣州報道：只需撕開包裝袋，倒入鍋裏加熱，短短幾分鐘，一份口感和餐廳一樣的經典菜餚即可端上桌。疫情之下，被稱為「懶人福利」的預製菜在內地火速升溫。如今，不同風味的廣東預製菜也可通過海關優先查驗快速通關。來自廣東梅州的510公斤客家預製煲仔飯，近日首次經汕頭海關所屬梅州海關檢驗監管，順利進入香港市場。這也是梅州預製菜首次實現出口。

「我們公司主要生產雞類、臘味等產品，主要銷往香港的酒樓。」這批客

家風味預製菜的烹飪企業、廣東裕豐食品股份有限公司負責人李淦基介紹，受疫情影響，企業訂單出現下滑。因此開發快速便捷的預製菜食品。

記者了解到，出口香港的煲仔飯預製菜檢驗標準非常嚴格。梅州海關查檢一科副科長王文軍說，海關對餡料、用藥、抽樣採血等關鍵環節嚴格監管，保障肉雞等養殖安全，確保屠宰過程衛生安全、生產過程恆溫控制、加工衛生情況符合標準要求。同時，為了讓食材更新鮮來到香港市場，梅州海關還優化通關流程，提供提前申報、優先查驗等便利化措施，助力預製菜順利供港。