

廖孖記 風波

30年前因應排污例 從內地購生腐乳加工 第四代傳人向食安中心致歉



百年老店「廖孖記」陷入食安風波後宣告結業，第四代傳人廖見業（圖）昨日向市民及食安中心致歉。他表示30年前因法例要求，不能自行生產生腐乳，改由內地購買，並在香港廠房進行後期



生產，經過至少五至六個工序，腐乳才能應市。他強調，結業主要因為營運困難，形容廖孖記「過不到時代的關」。

廖孖記事件引發「香港製造」的討論，亦有不少市民對百年老店結業感到可惜。

大公報記者 伍軒沛 鍾佩欣

廖孖記腐乳早前兩度被驗出蠟樣芽孢菌超標，老店的說法與食安中心出現「羅生門」。食安中心上周公布，廖孖記廠內「沒有進行腐乳生產」，事情一下子鬧得沸沸揚揚。廖見業昨日接受電台訪問承認，從30年前開始，廖孖記已經開始從內地供應商購入「生腐乳」，再在本港廠房發酵、養汁、調味、包裝。

堅持腐乳是「香港生產」

廖見業講述，30年前香港收緊排污條例，製造腐乳過程中所產生的濃酸水，必須轉化成淡水後才能排出，父親當時曾花費數十萬購入淡化器，但仍做不到要求，一度想過結業，他形容這是廖孖記經歷的第一道「時代的關」。後來因父親不捨放棄家業，最終決定將生腐乳的生產過程交由內地一家由港人經營的供應商負責。

「其實即便現今，我們佐敦廠內依然有能生產生腐乳的機器，因為無法解決排污問題才無法使用。」廖見業強調，自己並無隱瞞，亦堅持腐乳是「香港生產」。生腐乳到港，依然要經過一周時間的養腐乳、數天的養水、然後到調味、校汁、入樽等至少五至六個工序。至於廖孖記腐乳招紙上寫着「調味精良、親自監製」，是祖父留下來的口號，不是逃避「香港製造」的字眼。他說，出產廖孖記腐乳花了很多時間人力，亦用了最好的材料，認為售價合理，對得起目前價錢，希望外界理解家族多年來為店舖的付出及堅持。

承認之前反應過敏

對於有樣本含菌量嚴重超標12倍一事，廖見業表示，食安中心每次巡查後，他們隨建議改善，其後試新方法或太急進，交了一瓶不好的樣本給食



▲大公報記者早前拍下廖孖記店舖的內貌。

安中心，導致超標更嚴重。他又指，近年市況差，家人感到巨大營運壓力，亦未想到辦法確保日後檢驗結果會令人滿意，其母心情低落，最終決定結業。對於有網民批評廖孖記隱瞞市民，廖見業強調「對得住爺爺、對得住廖孖記祖業」。

廖見業昨日多次致歉，認為廖孖記在被驗出含菌量超標後反應過敏，為中心製造了不少麻煩。他說，店舖已遣散少於10名員工，所有食品已下架，現時看不到店舖重開的可能性。他亦三度鞠躬感謝街坊多年來的支持，為廖孖記創造了回憶。他說，這是廖孖記面對的第二道「時代的關」，但這一次，店舖過不去了。

市民惋惜：還剩多少百年老店？

《大公報》記者昨日再次到訪廖孖記，現場所見，店舖拉下捲閘未有經營，但不少市民經過時都拍照留念。市民梁小姐對於百年老店結業感到可惜，認為「廖孖記」店舖裝潢與其他店舖不一樣，形容是時代標誌。市民陳先生感嘆：「香港還有多少間百年老店？拍照留下倩影，留念一下。」他曾與廖孖記老闆閒聊，對方坦言生意大不如前，陳先生認為他們已很努力守住本港品牌，但腐乳在現代人眼中已是「老氣」食物，難以堅持。另有市民認為廖孖記品牌經歷四代，得來不易，盼望第四代傳人繼續堅持祖業，做好本港出產的傳統食品。



▲百年老店廖孖記結業，市民拍攝其關閉的店舖留念。大公報記者林良堅攝

市民有SAY



很多產品都是這樣 市民陳先生

「他們說『白腐乳』這種原材料在香港做不了，在香港加工都算是香港製造，市面很多產品都是這樣，香港土地少都有局限。」



傳統老店難守得住 市民甄先生

「以前年代一磚腐乳都可以當作一餐，都照樣長命百歲，食環署標準是否那麼高？可能時代變遷，傳統老店好難守得住。」

胡恩威：幫助保留特色老店

百年老店「廖孖記」陷食安風波宣布結業，全國港澳研究會會員胡恩威大感可惜。他指出，很多傳統老店都面臨傳承及發展問題，對於有特色的百年老店，政府應更多地思考如何幫助保留，若這些特色老店的請人難、支援少等問題無法解決，未來將會更多珍貴文化消失。

胡恩威認為，傳統食品未必適合用西方的硬指標作為準則監測，而是應該為這些食品訂立安全使用準則，「一次過食一罐當然不行，但是否用來炒菜無問題？是否吃一兩塊沒有問題呢？」胡恩威認為，特區政府應該因地制宜，為保留香港文化出一分力，他相信有更好的處理方法能既讓廖孖記改善食安問題，又能讓老店不動結業念頭。

至於是否香港製造，胡恩威認為並非原材料都要來自香港才能算得上香港製造。他指，香港本地生產力不算高，很多原材料都來自內地或其他國家地區，這是很普遍的問題。他亦認為，食環署食安中心早前開記者會，將根本不是食品安全問題的產品生產過程主動公布，這樣亦令人費解。

大公報記者 伍軒沛



▲廖孖記舖外貼有的宣傳字句猶在，令人唏噓。大公報記者林良堅攝

引發爭議

「廖孖記」腐乳是否「香港製造」引發爭議，海關接獲舉報，正作出跟進。有律師認為，根據廖孖記第四代傳人的說法，在購入內地的生腐乳後，需在香港廠房經過一個很複雜的程序，並非單純在港入樽，不見得有欺詐的法律問題。

「廖孖記」第四代傳人廖見業昨日表示，廖孖記的腐乳是從內地購入原材料，在店內做後期生產，認為做法仍屬「香港生產」，強調招紙中「調味精良，精心監製」是爺爺留下來的標語，並非刻意避開香港製造說法。

消委會未收投訴

海關表示，已接獲相關舉報，正在跟進，如發現違反《商品說明條例》，會採取適當行動。《條例》並沒有強制規定在貨品或包裝上，必須列明產地來源資料，但在營商過程或業務運作中，所有標示或附在商品上的商品說明，均須正確無誤。消委會表示，過去3年，共接獲3宗有關腐乳產品的投訴，但今次事發至今並未收到投訴。

大律師陸偉雄表示，據廖孖記第四代傳人的說法，該店舖在購入內地的生腐乳後，在香港廠房需要經過一個很複雜的程序，包括要將玫瑰露酒「養足」3日，並要添加其他調味料，即存在製作腐乳的過程，並非單純在港入樽，因此在表面上「睇唔到佢哋有欺詐成分」。

翻查工業貿易署資料，目前產品證明大致分為香港產地來源證（CHKO），以及產地來源加工證（CP）兩種。當中以香港為產地的產品，必須在本港經過製造工序，有關工序需永久及實質地改變了原材料的形狀、性質、形態或用途。不過，目前法例並無界定何為「香港出產」，有律師指出，「出產」定義比「製造」較寬鬆、靈活，將加工再售稱作「出產」，不等於指「原產地」是香港。

大公報記者 伍軒沛

大律師：看不到有欺詐成分

令人唏噓的廖孖記風波

透視鏡

蔡樹文

百年香港老字號「廖孖記腐乳王」捲入食安風波而結業，廖孖記傳人解釋，30年前政府更新排污條例，要求生產腐乳過程中產生的濃酸水須淡化成清水才能排放，其廠房未能符合要求，要從其他供應商購入「生腐乳」，再在本港廠房發酵、養汁、調味、包裝。

「廖孖記」經營者感嘆「過不到時代的一關」，實在令人聽了心有戚戚然。隨着時代進步，社會對環境衛生要求日趨嚴格，不少行業因此被淘汰或轉型。「廖孖記」在時代變遷縫隙中求存，將某些工序遠離香港，完全可以理解。

香港不少知名食品品牌，都在內地開設廠房生產，以香港品牌作市場銷售，仍獲消費者認同。無論是在外地設立廠房製作，或者由其他工廠代工，「廖孖記」若當時有做好公開工夫，向消費者解釋清楚，是按祖訓「調味精良、親自監製」生產腐乳，後期工序是回香港進行，沒有違反「香港製造」精神，或者今次「產地風波」不會發生。今時今日講究公關，老字號往往真的是過不到時代的這一「關」。

民建聯調查：全港有91個水浸黑點

【大公報訊】記者易曉彤報道：極端天氣下特大暴雨頻發，民建聯昨日發布水浸黑點調查，發現全港有91個水浸黑點，當中九龍城區最多，有13個，其次為黃大仙區、離島區及西貢區。民建聯建議當局諮詢區議會，更新渠務署水浸黑點名單，並加設短期防洪設施，設立水浸預警通報系統等，長遠提升整體排洪標準。

民建聯今年5至6月向多區區議會搜集資料，共發現91個水浸黑點，主要涉及降雨量超出排水系統負荷、沙泥樹枝造成渠道淤塞，以及低窪地區容易引致河道及海水倒灌。當中九龍城區、黃大仙區及離島的水浸黑點較多，分別有13個、12個及10個。

民建聯又發現，部分渠道設施因泥沙、樹葉等導致阻塞，大量雨水湧入時有商戶或屋苑水浸，而新界地區雨水積聚及退卻均較緩慢。

當局應檢視私人場所防洪責任

而根據渠務署的統計，全港只有4個水浸黑點，分別是元朗新田石湖圍、林村谷盆地、漆咸道南近加連威老道和柯士甸路交關、薄扶林村。民建聯解釋，今次統計水浸黑點辦法是「寧濶莫缺」，定義與政府不同，民建聯實地考察兩個月內曾發生水浸的地點，政府部門可能使用工程方法進行統計，所以造成了統計數字的差異。

在91個水浸黑點中，有78個屬於政府管理，13個為私人管理，當中不少屬於領展和港鐵。立法會議員李世榮表示，當局應該檢視及研究私人場所管理人的防洪責任，並提供技術提升私人場所的排水能力。

民建聯建議，當局應結合天文台的預報系統，更準確和快速地評估水浸風險，並設立通報系統，設立應用程式作緊急通報，提早通報有潛在風險的地區。雨水排放系統改善工程最快2028年竣工，市民將面對水浸風險多幾年，希望當局在短期內作暫時性措施，例如加建水閘、護土牆、路面集水溝、於河堤旁安裝檔水板等。



▲民建聯「防控水浸黑點大行動2024」，公布全港水浸黑點。

九龍城區議員吳寶強表示，該區不少食肆將廚餘倒入渠口，大雨時馬路側邊會造成水浸，此外，近半年區爆水渠次數頻密、規模大，容易造成水浸。他建議政府應定期巡查，亦要盡快更換老化水管並在地下設置智能監測儀，監測地下水管狀況。

民建聯水浸黑點巡查結果（部分）

香港島：8個	九龍：45個	新界：38個
<ul style="list-style-type: none"> ●中西區：3個 荷李活道公園（整個公園水浸） ●東區：4個 北角錦屏街錦屏樓後面（水浸，導致大廈升降機損壞） ●南區：1個 石澳道（水浸） ●灣仔0個 	<ul style="list-style-type: none"> ●九龍城：13個 漆咸道北電箱對面（排水渠滿溢，溢出馬路） 何文田邨常富街（近綺文樓對出）（該處水渠不通順，流向馬路邊，造成地滑） ●觀塘：9個 寶達邨達怡樓近山邊羽毛球場（大雨時水浸，已持續數個月） ●深水埗：6個 元州街南昌街交界（嚴重水浸，去水渠有淤泥） ●黃大仙：12個 黃大仙中心北館對出（水浸，雨水湧入黃大仙中心北館） ●油尖旺：5個 漆咸道南／天文臺道交界 馬路（下大雨時馬路水浸） 	<ul style="list-style-type: none"> ●北區：3個 唐古嶺近獅子亭位置（水浸入屋，洪水淹沒主要幹道，嚴重影響交通情況） ●沙田：2個 大圍村南道（水浸） ●荃灣：1個 深井新村大明渠及河堤（風暴潮加上天文大潮，山上的雨水加上海水倒灌，排洪渠道難以負荷，很大機會導致水浸，當水位高過3米，就很有可能淹沒鄰近寮屋住所） ●屯門：1個 嘉和里（河道及海水倒灌） ●西貢：9個 沙角尾村（沙泥、樹枝堵塞渠道，導致水浸） ●元朗：4個 天水圍天耀邨耀澤樓對出公園附近（長期水浸，深度大概有2寸高） ●葵青：3個 青荃路（長安邨安潮樓對出路邊）（水浸，影響民居） ●大埔：5個 南運路與大埔公路交界行人隧道（近王肇枝中學）（水浸，影響行人及單車徑） ●離島：10個 長洲大新街109至119號（大路）（水浸，整個路段的去水渠淤塞）