



凍肉批發公司的西灣河街舖，凍肉隨便堆放在店外坑渠上。



# 凍肉卸貨任曝曬 滴汁遺臭賣下家

## 露天長放招蟑惹鼠 「行業亂象」衛生堪憂

### 投訴有門

肉食產品可說是每間食肆的必備食品，不過，如果知道這些凍肉在送抵食肆前曾於室外長時間曝曬，可能已變臭變壞的話，食客們還能對盤中肉食大快朵頤嗎？香港文匯報日前收到投訴，指筲箕灣西灣河有凍肉公司沒有將運抵的凍肉盡快冷藏，而是任由其在室外熾熱的陽光下長時間曝曬，造成凍肉急速解凍滴水甚至出現異味，路經的市民也要掩鼻而過。記者追蹤調查發現，有關凍肉公司至少供應下游逾十家食肆及商戶。有行內人士透露，凍肉被長時間棄置在室外是業內普遍現象，「有冇食壞人就只能自求多福囉！」餐飲聯業協會會長黃家和在接受訪問時表示，「凍肉亂象」的原因很多，他們已呼籲業界加強自律。



街坊黃先生投訴凍肉批發商長期阻街，更導致周圍衛生惡劣。

◆文/圖：香港文匯報記者 齊正之、張得民

香港文匯報近日收到筲箕灣街坊投訴，指有凍肉店將凍肉放置店外引致環境污染及食品安全問題，「喺周圍擺，搞到好多老鼠甲由周圍爬。」因此，香港文匯報派出記者分別於10月中旬及下旬，到筲箕灣西灣河街一家名為「德×凍肉公司」店外觀察。

### 堆放舖口坑渠上 急速融化冒白氣

其中在多個早上，記者發現店外放有多箱未能及時進行冷藏的凍肉，也未見有員工進行任何處理。至中午時分，另有一輛沒有冷藏功能的貨車抵達，卸下一批相信是乳豬及羊肉的凍肉並推入舖內，而在舖外放置的凍肉則一直留在原地。

據天氣預報顯示，當日室外氣溫最高為30攝氏度，這些門外凍肉已經被擱置在高溫烈日下曝曬超過一小時，部分包裝盒更滲出血水，附近甚至能聞到血腥味。記者上前查探，這批從內地大連、遼寧、葡萄牙等地運送來的豬肉、雞肉、貢丸、大腸頭等凍肉需保存在攝氏零下18度的環境中。

記者調查發現，「德×凍肉公司」的另一分店位於百米外的海晏街，同樣發現有不少凍肉被包裝在紙皮箱內存放於室外，

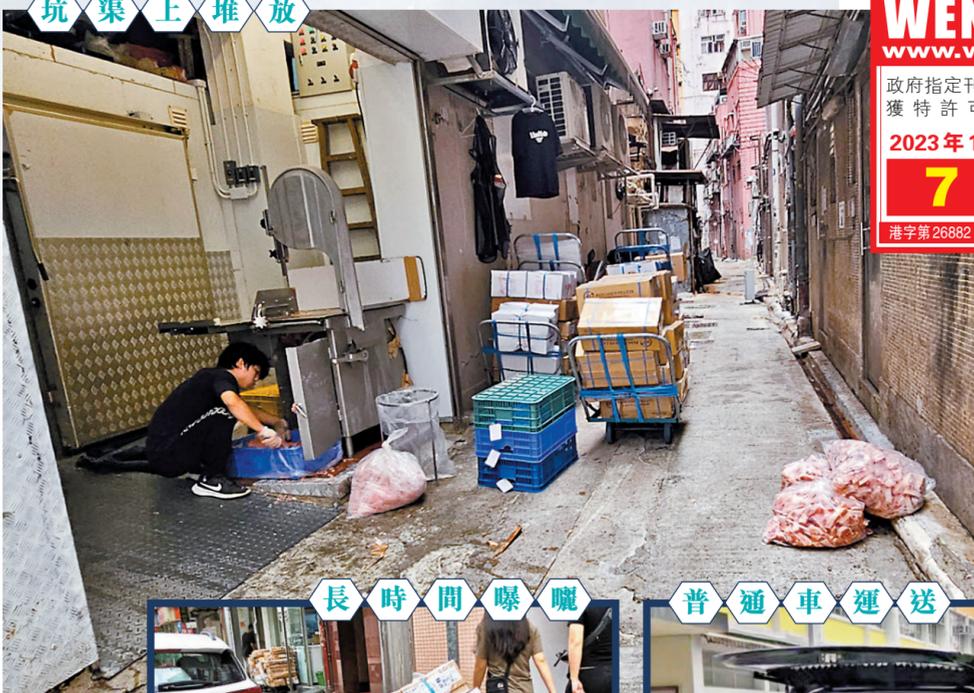
多包用透明塑膠袋裝滿的凍肉被隨意放置在舖口側門對出的坑渠上，該塑膠袋因天熱及曝曬關係，正冒出急速解凍的「白氣」，亦不時有甲由從附近爬過。而同一時間，店舖內工人正忙於將切肉機配件放置在坑渠上清潔，隨後又轉身處理切好的肉塊。半小時後，記者見工人將部分凍肉放上手推車並推往西灣河街舖中。

「佢哋成日將凍肉放出面，招惹晒好多老鼠甲由，光天化日下就好少少，夜晚非常嚴重。」記者在上述兩間店舖周圍調查期間，有街坊黃先生向記者投訴：「呢兩間舖係同一間公司嚟，開咗差唔多兩年，愈做愈大，喺野周圍放，又阻街又臭，投訴冇人理。」記者看到，在兩店附近的後巷均有食環署放置的兩個老鼠籠，相信附近一帶的衛生環境堪憂多時，而凍肉的衛生情況亦難以保證。據了解，「德×凍肉公司」是一間成立於2021年9月的私人股份有限公司，已獲得新鮮食店牌照。

### 食肆單單全收 黑椒油炸掩異味

記者在調查時也發現，不少送抵的凍肉被隨意且長時間放在室外曝曬問題並非單一現象，這種情況在凍肉業內屬於「司空

### 坑渠上堆放



### 長時間曝曬



凍肉放置在店舖外，長時間曝曬。

### 普通車運送



凍肉批發商用沒有製冷功能的貨Van運送凍肉。

見慣」。有行內人士直言，由於凍肉批發公司供應全港多地食肆，但就算所供應的凍肉已變質或接近變質，下游食肆或商戶幾乎不可能即時發現，「有啲食肆就算知道有關凍肉就來變質，而特登做吉列（油炸）或黑椒食品，以盡量掩蓋可能出現的異味。」香港文匯報記者曾多次致電「德×凍肉公司」就凍肉長期擺放室外等問題進行查詢，惟該公司職員聞訊後都即時掛斷。食環署在回覆香港文匯報查詢時則提醒購買預先包裝的冷藏肉類時應檢查食用期限，又提醒消費者應光顧衛生情況良好的食肆或店舖。

## 手推車店外亂放 家長嫌阻街

### 特寫

「放學時間好多家長會喺附近等接小朋友，落雨天時間舖頭都仲將擺咗凍肉嘅手推車周圍放，又阻街又唔講衛生！」10月下旬某日下午，驟雨之下正值家長接放學時間，然而位於西灣河街「德×凍肉公司」對面的學校因路況頗差，引來部分家長的不滿。

### 學生放學避障礙 雨天更狼狽

現場所見，近十輛手推車零零散散地放置於凍肉公司門外，不少手推車上仍放置着凍肉產品。有時，公司員工會將貨物放置在推車上運走，但更多的推車直接停在店舖側門處，有的推車放置了凍肉時也常常不見人來推走。由於此時正是學校放學，人多擁擠，

加上驟雨頻密，多人撐傘之地讓路面變得更加狹窄。行人經過該店舖附近需要穿過多輛手推車更是不便，而原與子女共用一把傘的家長，不得不讓子女冒雨先行才能避開層層障礙，而不知是來自店舖還是手推車上的異味，不少人更不禁要掩鼻而過，盡顯狼狽。香港文匯報記者向店舖內觀察，發現切肉處並沒有安裝製冷設備，再加上一些員工工作較為散漫，導致許多在冷藏櫃的凍肉被取出處理後一直放置在自然室溫的環境下，未能及時再予冷凍或運走。

記者所見，有工人在店內用透明塑膠袋包裝已切塊的凍肉，他先將袋子放於稱重器上，一邊計算重量一邊不斷往裏面裝肉塊；然而他又突然去別處包裝其他肉類，隨後又

### 手推車阻街



手推車隨意擺放門外，雨中學生及家長步履艱難。

回到秤旁繼續裝肉。不多時，只見該工人的注意力再被同事所吸引。整個包裝肉塊的時間，原本能在5分鐘內完成，但這次包裝則用了超過20分鐘。其間肉塊是否受到細菌及黴菌入侵，已不得而知。

◆香港文匯報記者 齊正之

## 食環署守則：須保持冷藏狀態運送

香港文匯報訊（記者 齊正之）凍肉長時間在室外隨意擺放情況並非是獨立個案，香港文匯報記者近日到荃灣一帶的凍肉舖觀察，發現也有凍肉批發公司同樣未能將凍肉妥善處理。譬如橫龍街德士古道工業中心的凍肉批發及網上零售的「創×企業公司」，有十多包凍豬肉被扔在舖

外，血色盡顯。部分凍肉食品包裝顯示稱需冷藏於攝氏零下18度，惟這些產品均被擺放在外多時而無人問津。

相似情況的還有橫龍街興盛工業大廈的「泰×凍肉食品」，該公司凍肉亦供應全港不同食肆，記者順着其送貨情況發現位於旺角亞皆老街某石鍋米線舖為其下游食

肆。據觀察，「泰×」於上午9時45分將凍肉送達，而該食肆的職員直到11時10分才將凍肉拎至店內，此時，凍肉在無冷藏情況下在室外放置了約一個半小時。

根據食環署《食物衛生守則》，食物業經營者運送有潛在危害的食物時，必須保存食物在攝氏4度或以下的溫度範圍；必須確保應該冷藏運送的食物，在運送期間保持冷藏狀態；以及最好使用裝有冷凍設備的車輛來運送食物。

## 慳錢棄用冷藏車 業內司空見慣

香港文匯報訊（記者 齊正之）凍肉批發商每日有大量冷凍肉類食品進出，理應由冷藏車或具有冷凍功能貨櫃車負責運送。然而，香港文匯報記者發現，這些凍肉在運輸過程中大多未使用標準的冷藏車，而是普通大貨車或小型客貨車（貨Van）運送。

### 上下游商家普通貨車運送

記者在「德×凍肉公司」店外觀察期間，發現一輛無冷藏功能的貨車抵達西灣河街，卸下一批凍肉並推往該店內，待雙方簽收完畢，進貨工人只將貨品擺放一邊，隨後忙於其他工作，似乎對上游商家未使用冷藏車送貨行為司空見慣。而根據包裝盒的顯示，相信這批凍肉主要為乳豬及羊肉，若要保持新鮮，則需冷藏於攝氏零下18度的環境中。

另一邊，記者見有一輛貨Van前來上址取貨，來來回回共搬走多箱凍肉。然而觀察車內情況，該貨Van無相應的冷藏功能，且車內亦沒有安裝製冷櫃或工具，凍肉送往目的地後被推進食肆，過程用時為一兩小時不等，而在運送中如何保障肉類的新鮮，令人質疑。

對於為何用無製冷功能貨Van運送凍肉？有業界人士向記者直言，這與成本相關，「一字咁淺，就係食平。」以貨車公司FUSO租車服務為例，若月租4.5噸冷藏車運費的費用為425元/日；月租5.5噸普通貨車的費用為380元/日，即用普通貨車能減低約一成的租車成本。而根據租車易官網，月租5.5噸冷藏車的費用為455元/日，月租5.5噸普通貨車的費用為250元至275元/日；月租貨Van的費用為216元/日，即用普通貨車能減低近半的租車成本，而用貨Van則能減低超過一半的租車成本。「重點係控制成本。啲凍肉只要有完全變壞就可以繼續賣，食客好難食得出，又唔會食出病，所以好多人（商家）願意咁做。」

香港餐飲聯業協會會長、香港食品及飲品行業總會主席黃家和在接受香港文匯報訪問時表示，業界其實早知這種「凍肉亂象」，亦在內部互相反映情況，嘗試解決。

### 餐廳未營業 凍肉放門口

「部分凍肉分銷商店或零售店，經常將凍肉擺放在開放性空間，而非符合溫度的儲存地，容易令凍肉滋生細菌，亦對食物衛生造成影響。」黃家和說，鑒於有時候分銷商及食肆工作時間錯位，例如分銷商在營業期間將凍肉送貨給餐廳，而餐廳當時未到營業時間，凍肉就此被放置於餐廳門口，黃家和認為，雖然現在是秋冬季節，情況比春夏較好，但在溫度不理想情況下處理凍肉，始終會對食客造成食物安全問題，同時亦不應該在非冷藏環境中運送凍肉。