

穆斯林經濟圈

食品須獨立處理 專用餐具杜絕交叉污染

隨着香港特區政府積極吸引中東及東盟旅客來港，香港的清真食品市場展現出巨大潛力。有本地業界和本地穆斯林代表日前接受香港文匯報訪問時表示，雖然本地清真產品種類不多，但市場需求明顯增加。隨着穆斯林旅客的增長，提供清真認證的食品不僅能滿足需求，還為香港的旅遊業帶來更多元化的發展機會，亦能為香港餐飲業帶來新出路，可望成超級金牛。 ●香港文匯報記者 黎梓田

特區政府為了推動旅遊及經濟發展四出奔走，希望能夠為旅客提供多樣化的選擇。回教信託基金會前秘書長艾歷斯接受香港文匯報訪問時表示，該總會向本地商戶發放清真證書，亦是香港主要發放清真認證的慈善團體。他們審批的關鍵是，食肆在處理清真食品時，必須遵守廚房或雪櫃不能同時擺放清真食物和豬肉的規定，並教導食肆或企業如何為廚房作分隔，而該機構也會突擊或隨機派員巡查，以確保食肆或企業能符合清真認證規定，如發現不合規就會收回相關認證。

他表示相信，隨着香港及港企愈加重視清真市場，未來會有更多地方和餐廳能夠提供清真產品。他舉例，目前香港的肯德基已有27間分店取得清真認證，而基金會亦正繼續努力將清真認證推廣至不同食肆。香港的地理位置特殊，香港作為特別行政區，與內地的連結非常緊密，如今，隨着內地開放更多個人遊城市，內地旅客也會越來越多來香港旅遊，這亦是香港未來的希望。

身兼香港回教信託基金會及香港伊斯蘭聯會教長、愛群清真寺暨林士德伊斯蘭中心教長楊興本表示，香港本身有30萬名穆斯林，清真食品和餐飲的需求正在不斷增長，成為本地餐飲業開闢新出路的出路之一。問題是，即使最近再新增了數家清真認證的餐廳，但仍然供不應求。有些新開的餐廳起初並未得到清真認證標誌，生意不算很多，如北角有一間炸雞店，在申請獲得了清真認證之後，他們的生意翻倍增長，特別是在周末時經常出現排隊的情況。

由此例子可見，本土清真餐飲市場的發展潛力之巨，再加上源源不絕的中東旅客，拿到清真認證的餐廳確實大有可為。特區政府也希望能夠推動更多餐廳轉型為清真餐廳，但目前現實情況有很大限制。

店面窄 難分隔處理清真食品

最難解決的問題是香港商店面積狹小，對廚房同步處理清真認證食物和一般食物構成一定難度，清真飲食不只是一不碰豬肉那麼簡單。楊興本說，廚房設施交叉污染的問題也使得這一轉型變得複雜，目前還沒有太多餐廳獲得認證。若是在酒店內，由於客源較為固定，他們可以劃出一個專門處理清真食品的廚房，相對較易解決交叉污染問題。

楊興本稱，清真飲食除了對食品有要求外，餐飲用具同樣有要求，使用的刀叉和餐具必須專門用於清真食品，不能與其他非清真食物交叉使用，特別是豬肉。這些餐具必須是獨立的，專門為清真餐飲準備的。在廚房空間方面，內部不應出現豬肉產品。依他所見，目前市場對於清真食品的理解存在一些誤解，許多人認為只要沒有豬肉就可以，但其實情況並不簡單。

肉品需遵守清真屠宰過程

再進一步，楊興本指出，食材必須遵守清真屠宰過程，遵循伊斯蘭教法，包括在宰殺時的方式以及肉品的來源。如果動物在病死或未經適當屠宰流程，就不符合清真標準，這樣的肉類是不能食用的。清真食品中的牛肉、羊肉、雞肉等在屠宰時必須遵循清真規範（下刀時須由教誦讀真主之名），這樣才能被認為清真食品。這些清真食品必須有正確的標準和認證，才能提供給消費者。除了家禽和畜牲之外，對於海鮮等其他食材的限制也存在。根據伊斯蘭教法，海鮮中的魚和蝦等都是清真的，這意味着牠們是可以食用的。

楊興本認為，坊間對清真食品的認知仍然有待提高。他提到了許多餐廳標榜自己提供清真餐，但根本上是不符合標準。他自己曾經在某家酒店遇到類似情況，他們聲稱提供清真食品，但實際上並沒有遵循必要的屠宰流程。所以要確保清真食品的質量才能讓消費者放心。畢竟在伊斯蘭教的教規中，清真食品是受到特別重視的。因此，清真餐廳所提供的食品必須符合這些標準，保證其純淨和真材實料，不能有任何虛假成分。

清真認證餐廳其門如市

港飲食業新出路



獲清真認證的餐廳都會將標誌貼在當眼處，圖為灣仔五指間蘭州牛肉麵店。香港文匯報記者 北山彥 攝

餐飲業老行尊黃家和

港商早著先機 早已應用清真認證食材

香港文匯報訊（記者 莊程敏）特區政府積極吸引中東及東盟旅客來港，事實上有港商已早著先機，提早引入清真認證的食材，市場反應相當理想。在港從事餐飲、批發食品飲品多年的金百加集團主席黃家和（小圖）接受香港文匯報訪問時指出，公司近年引入了來自內蒙古獲清真認證的羊肉，以及來自馬來西亞的淡奶，已有大集團正採用中，銷量非常好。他笑言：「大家在喝港式奶茶中其實可能已含有清真認證的食材，只是社會整體對清真認證不太認識，亦沒有特別留意。」他相信，清真市場具有龐大商機，隨着政府加大宣傳，愈來愈多穆斯林旅客來港，倘若真的開拓到這市場，將令香港旅遊業邁向更多元化發展。



得認證約需一至兩個月時間，時間不算長。以往餐廳沒有這方面的意識，經研究得知，全球約80億人口中有四分之一人是信奉穆斯林，當中涉及很大商機。除了食品外，一切圍繞他們生活習慣的產品如化妝品、服裝等都會有連帶商機，港商亦可加以把握。

他續指，很多來自東南亞國家如馬來西亞、印尼、新加坡等的旅客不乏穆斯林教徒，他們來港旅遊時也會特地去找清真認證的食物。除了穆斯林教徒外，部分普通市民亦喜愛清真餐廳，據他了解，一間位於九龍城的清真餐廳經常「大排長龍」，反映清真食品的確有市場。

穆斯林國家出口食材已認證

他建議，如港企想引入清真認證的食材，可以從一些穆斯林國家着手，如馬來西亞、印尼等，它們本身已有不少食材是出口至中東等地。其實，有些食材來源雖然沒有經過清真認證，香港都有檢查認證的機構為進口的食材做認證，初期可能面臨成本增加，但長遠來看這將為企業帶來商機。

餐廳申請認證只需一兩個月

黃家和指出，目前清真認證分3類，包括餐廳、食品工場及零售商等，本港真正獲得清真認證的餐廳不多，估計只有約100間左右。他預計，一間餐廳要獲

清真餐廳認證類型

清真友善餐廳

●即使餐廳廚房採用非清真材料或酒精烹煮，但會執行合適措施避免清真和非清真的食品或物品交叉污染。用膳區可供應酒。

清真廚房餐廳

●餐廳廚房沒有採用任何非清真材料或酒精烹煮，但用膳區可供應酒。

清真餐廳

●餐廳廚房沒有採用任何非清真食品或酒精烹煮，用膳區沒有供應非清真食品或酒。

申請清真證書程序

程序一：完成填寫並遞交表格。

程序二：收到表格後，清真認證檢查組會到訪指定的地點並向申請者詳細解釋申請清真證書的整個程序及注意事項。

程序三：當申請者完成所有必需的要求後，基金會會以電郵、傳真及電話方式向申請者通報申請進展，並通知最後檢查日期。

程序四：經教長(宗教學者)批核後，基金會將在十個工作天內向申請者發出清真證書。

申請證書之前的相關準備

A. 餐廳、快餐店、餐飲服務、包點/糖果、小型雪糕店

- 1. 所有的生產線，餐廚用具，設備，煮食/烘烤的地方，冷水機/雪櫃等，必須由穆斯林或經培訓/負責的人員以肥皂/洗滌劑進行清洗。
2. 清真食物不可與非清真食物/液體/物品混在一起；應避免物質、液體及噴霧接觸。任何時候都應避免交叉污染/使用用具或設備。
3. 食物營運商不得使用其他經營者的清真證書。
4. 清真材料必須恆常地經宗教學者檢查認可。
5. 須妥善保管發票/收據及交貨/採購單以便檢測人員到訪進行抽查或突擊檢查。
6. 在清真證書發出後，不得擅自更改食材，除非事先獲得批准並繳付重新檢測之費用。

B. 屠場、肉類加工、家禽農場、肉類批發及零售商

- 1. 所有刀具、處理加工的枱、用具袋及其他設備必須由穆斯林或經培訓/教育的人員清洗，不能有血液殘留在工具上並在翌日使用。(在屠宰家禽及牲口時，必須按照伊斯蘭的教法及宗教學者/專家的指引/指示。不遵守伊斯蘭教法將導致清真證書被註銷而不作任何退款。)
2. 在運送肉類到其他地方時，不得跟非清真肉類/液體/物品接觸或混雜在一起。

C. 化工、食物染色、調味、香料及添加劑

- 1. 使用在清真食品的所有以上材料都必須為清真食材，並合乎宗教學者/專家所頒發的清真規例/指引。生產商/製造商在使用動物脂肪、明膠、人造奶油、煮食油及相關物品時必須特別謹慎確認為清真產品。化妝品生產商/製造商須在申請前提交完整的成分表。
2. 香港回教信託基金會總會在任何情況下絕對不會對以酒、豬、狗、貓、獅子、老虎、猴子、昆蟲及其衍生物所製作的非清真食品發出證書；即使法律容許的「微量」亦不許可。

資料來源：香港回教信託基金會

王子食品創辦人曾偉

深耕清真食品15年「終於迎來春天」

香港文匯報訊（記者 莊程敏）「守了15年終於有春天來！」扎根香港逾40年的東南亞食品製造及批發商王子食品集團創辦人曾偉接受香港文匯報訪問時表示，早在15年前，特區政府仍未推廣中東市場，公司就於香港柴灣自置廠房開始製作清真食品，包括調味醬料、急凍食品等，主要供應港澳及內地市場，例如來自國泰航空、迪士尼和海洋公園等旅客的需求。雖然香港餐廳真正提供清真食品的不到1%，現在遇上了近年政府大力開拓中東市場，他形容是行業的「春天」，相信未來本港清真食品的版圖將逐步擴大，希望讓更多人認識到香港都有清真食品的工廠。

當談起在港設立清真食品工廠的困難，他表示最

重要是跟足指引。首先全部設備是全新的，原材料方面由有清真認證的渠道進口，肉品多數來自印度、澳洲，內地亦有，新鮮蔬菜方面則不需要認證。

聘請熟悉清真規條員工監督

公司亦聘請全職熟悉清真規條的員工以監督工廠運作，其牌照亦每年需要續領，絲毫不馬虎。他介紹指，公司出品的港式口味醬汁亦有清真認證，如香港腸粉醬、麻辣雞煲醬、乾炒牛河醬等，有不少餐廳正使用這些醬汁。

商務旅客對清真食品需求大

除了一些本地餐廳外，公司亦有供應清真食品予亞洲博覽館、灣仔會展等的商務旅客。他希望政府鼓勵更多東南亞裔人士來港創業或就

業，推廣更多穆斯林文化，讓清真食品能在港更加普及化。

曾偉表示，公司剛去了中東參加展覽，不少穆斯林國家如印尼、沙特阿拉伯等買家都有興趣，以他所見，他們是唯一一間香港食品廠在那裏參展。公司在展會中也開設清真食品攤位，「以往都有擺，但沒有標明是清真食品，今年會打正旗號，希望能夠推廣給更多人認識。」

至於內地市場，他說，公司最早期經CEPA開拓內地市場，因有「零關稅」的優惠。在2008年北京奧運會期間，他們的牌獲選進入奧運供應列表。他補充，內地通常不會標明是清真食品，但近來對於入口清真食品較嚴謹，3個月前在多個大城市如上海、北京及廣州有突發檢查清真認證的行動。



王子食品集團創辦人曾偉表示，公司在15年前已於香港柴灣自置廠房開始製作清真食品，包括調味醬料、急凍食品等，主要應付國泰航空、迪士尼和海洋公園等旅客的需求。香港文匯報記者莊程敏 攝