



民以食為 「鮮」

在香港，只有最高質素的鮮活食品，才符合百佳所訂的標準。



中國幽默大師林語堂曾經說過：「我們生命的主宰並非上帝，而是廚師。」林語堂於一九二三至二六年間出任北京國立大學英語系教授，後來移居紐約，以中、英文寫作，著作等身。一九七六年，林語堂在香港去世，但想不到三十年後，他那句名言竟然變得真實有加。不管是毒豬肉、毒蔬菜或毒鰻魚和其他鮮魚，香港幾乎每個月都有一種駭人聽聞的

食物恐慌見報。一九九七年，香港有六名市民死於禽流感，市民至今對家禽猶有餘悸。

由於中國內地是香港鮮活食品的主要來源地，香港的食物安全問題自然令人關注內地的品質控制和規例。去年夏天，特區政府衛生福利及食物局局長周一嶽宣布建議設立食物安全中心來監察香港市面供應的食品。在此之前，本港市場的



活鰻魚經抽樣驗出含有違禁的致癌物孔雀石綠。幾個月後，從內地進口的鮮魚也發現同類問題。政府計劃設立的食物安全檢驗檢疫署將管理食物安全中心，並會加強與中國食物安全監管當局的聯繫。周一嶽說：「我們必須擴大監察機制的監察範圍，除了本地食物，還應包括中國內地和海外地區的供應商。」

在粵港邊境附近上水的一間小化驗室裡，香港百佳品質檢定部總經理張思定很高興聽到政府的計劃。早在一九九七年，當百佳開始設立超級廣場，把濕貨市場與傳統超級市場集中一處，他便設立了百佳品質保證部。

他說：「當年我們是開路先鋒。新鮮食品供應鏈有本身的漏洞，我們很快發現，百佳涉足濕貨市場的鮮活食品供應鏈，需要面對很多問題，再加上百佳是響噹噹的品牌，顧客對我們的期望自然更高了。雖然當時我們的營運流程與同業沒有兩樣，但當出現了食物安全事故時，由於牽涉的是大型超級市場，所以傳媒份外關注。事實上，本港的

食物安全問題多不勝數。在歐洲，我接觸到的是綠色團體經常提出的蔬菜農藥問題，但至少每天吃一百棵卷心菜，連續吃十五年才會影響健康。可是在香港，有時問題食物吃一口也足以致命。兩地的情況是完全不同的。

「因此，我們決定徹底改革向內地採購蔬菜的方法，以盡量減低安全風險。單單跑到批發市場大批購買各類蔬菜，然後運到超市出售，根本無法達到我們要求的安全保證。因此，我們設立了全新的供應鏈監控機制，現在已能全面掌握蔬菜產銷過程的每個環節。由某籃子蔬菜的產地以至播種、施肥



張思定和他的同事，確保來自中國內地農場以至在百佳超市出售的鮮活食品，均達到最高的質量標準。

時間等資料，我們都瞭如指掌。我絕對相信，如果無法掌握情況，根本就談不上管理。」

豬肉的情況也一樣，在香港，所有進口生豬會先經過政府的統營拍賣程序購入，再送往屠場，然後完隻運到各濕貨市場宰割。張思定說：「這種運作的效果並不理想，在這個機制下，充滿有害化學品的走私豬肉可能乘虛而入，構成嚴重

問題。」他又說：「現在，我們透過競投直接購入豬隻，在每頭豬隻的身上打上烙印，證明來源。經屠宰後，豬隻會直接運到百佳的貨倉，在我們全港獨一無二、清潔衛生的溫控切割工場內切割加工，最後運到二百二十多間百佳超市出售。我們甚至裝了金屬探測器，確保最高的食物安全標準。」

一九九八年，百佳推出「新鮮衛生檢定」計劃，包括十項措施，例如檢查所有供應商和超市的食物安全、自行化驗食物、培訓員工和引進更全面的食品標籤制來提升衛生標準等。每年，百佳都會改進有關程序，不斷求進，例如於二〇〇四年，百佳開始在進口的每一枚中國雞蛋上印上農場號碼和食用限期，保證雞蛋絕對新鮮。

張思定說：「我們為新鮮食品供應鏈確立了世界級的安全標準，我們要求供應商達到指標和符合標準，否則便會失去訂單。供應商起初感到驚訝，他們在這個過程中吃了不少苦

頭，而心態也逐漸改變。雖然歷盡艱辛，但我們終於取得了成果，發揮帶頭作用，提高了香港的食物安全標準。」

就以壽司這類「高危」熟食為例，百佳員工對供應商和同業供應的壽司進行微生物含量檢查，結果發現兩名供應商的其中一名表現良好，於是協助另外一名供應商努力改善，將安全標準提升至同一水平。張思定說：「從食品安全的角度來看，我們現在供應的壽司可說是全港最優質的。」

上水化驗室每天檢查超過一百個新鮮食物樣本，農藥測試方面，每個月平均有兩個樣本發現有問題。百佳實驗室及新鮮食品安全經理謝嘉妍說：「我們可以從店中回收食物，再透過內地的農場檢查系統進行調查，一旦查出問題食物的來源地，便會採取適當行動。」她又說：「在中國內地，果農可以將毒性較高的農藥用於生長緩慢而去皮後才食用的水果，例如荔枝，這樣做並無犯法。然而，有些無良或無知農民卻把這些

風險較高的食物，抽驗次數也會較多。

食物安全新挑戰

余

惠娟的工作，可能使很多超市從業員望而卻步。她是百佳第一位中國品質技術經理，負責提高中國內地的食物安全標準，以向香港看齊。除了基本的衛生問題外，她還要應付物流運作的難題，因為百佳在內地的三十間超市遍佈各地(主要在華南地區，還有北京、上海、南京和成都)，而且面積普遍比香港的大很多。

她說：「我最大的挑戰是確立鮮活食物的安全標準，我們在中國的工作剛剛開始，要在這裡落實與香港相同的監察水平非常困難。我們需要時間，不過已經開始對供應商進行檢查了。要改變人的心態談何容易，幸好我們得到香港同事的大力支持。華南一些供應商知道香港百佳的嚴格要求，早已有了改變的心理準備。我們訂立了品質程序，現在需要加以落實。另一個問題是，中國員工的流失率很高，而且很多是外地勞工，我們必須循循善誘，不斷提點。」

「在很多情況下，我們要說服供應商添置新設施和設立新廠房，並改變他們的營商文化來配合。我們說：『如果你希望做我們的供應商，便必須符合我們的標準。』我們對他們進行檢查，並指出問題所在。他們因此需要大幅增加支出，所以有時會感到惱怒。不過，現在的回應已愈來愈正面，因為他們知道，有了改進，自然會比競爭對手領先一步。」

有時候香港也可以向內地學習，幾年前，百佳發現深圳有一間豆腐工廠的衛生水準比香港還要高。該公司樂於聽取意見、不斷改進，現在已經成為百佳最大的豆腐供應商。



農藥用於生長快速的水果上。我們無法逐棵檢查蔬菜，只能進行抽驗來減少風險。對於風險較高的食物以及新供應商的產品，我們會增加檢查次數。」

然而，直接抽驗供應商的供貨，絕非最後防線。為了進一步保障顧客，百佳聘用一群買手，在全港百佳各分店購買食品，送到化驗室測試。另外，百佳還把「冷藏間諜」儀器放在冷藏貨車內，暗中量度食品在運往倉庫或超市途中每一分鐘的溫度，確保食物在運送過程中保持新鮮。

儘管全面的食物品管機制已有效運作，不過社會上仍不時出現食物安全事件，而下一個嚴峻挑戰當然是禽流感。各國政府對全球可能爆發禽流感，均感到不寒而慄。然而，香港的準備相信會比很多其他地方充分，而張思定和他的同事也保持警覺，留意任何可疑跡象。他說：「我們已對中國內地的雞場加強抽驗，並要求供應商提高警惕。此外，我們正在評估一種禽流感測試套件，只希望禽流感不會爆發吧。」



百佳「新鮮衛生檢定」關鍵措施

- 所有鮮活食品供應商定期接受檢查
- 「新鮮衛生檢定」檢查員定期檢查所有超市
- 成立香港第一間專門的食物安全化驗所
- 為員工和供應商設立「新鮮衛生檢定」食品衛生學堂，至今已有五千多名畢業生
- 在適當溫度下運送和貯存新鮮食品，保持衛生
- 訓練有素的合格員工，在經檢定的衛生條件下出售新鮮食品
- 抽驗/檢查所有新鮮食品，防範未然，避免健康風險
- 向顧客提供食品的產地、新鮮程度、安全、營養成份等資料，讓他們作出精明選擇。



上左起順時針：位於香港上水的化驗室；百佳超市內的海鮮和肉食攤檔；實驗室人員正在檢查毒素含量；百佳超級廣場內的鮮果攤檔。