

薈萃

會員通訊

2018年 第二期



編輯的話

回顧2018年，定必是本會活動豐富又精彩的一年。會務方面，本會於8月舉行會員大會，通過會章修訂議案。根據通過之章程修定，由2019年1月1日起，新一屆「會董會」將改名為「執行委員會」，所有「常務會董」改名為「常務委員」，而「會董」則改名為「委員」。本會亦剛於12月舉行2019至2020年度常務委員選舉，結果由吳永恩當選新一屆主席，王柏源、林鳳明、黃光輝及許偉堅為副主席，蔡少森、黃錫禧、蘇傑開、林查理、黃偉鴻及吳德曉為常務委員。新一屆委員將於2019年1月1日正式上任，任期至2020年12月31日，為期兩年。

踏入第34個年頭，本會於9月假龍堡國際舉行「香港食品委員會34周年暨百年食品品牌頒獎晚宴」，出席嘉賓包括會董會成員及會員、香港特區政府政策局及部門首長、中聯辦領導、立法會議員、各國駐港領事、工商社團會長及本港知名食品品牌代表，合共超過600人，場面盛大。活動邀得香港特區政府署理食物及衛生局局長徐德義醫生及商務及經濟發展局副局長陳百里博士出任主禮嘉賓及頒發「卓越成就獎」、「百年食品品牌」及「經典禮品手信品牌大獎」予4個本港食品品牌。此外，本會亦邀請立法會黃定光議員及邵家輝議員頒發「食品創意大獎」及「新晉食品企業大獎」予4間本地食品企業。今年「卓越成就獎」的得主為八珍集團第二代掌舵人伍錦康博士。有關晚宴重溫可詳見今期薈萃。

由本會主辦的重點活動「第3屆香港國際美食巡禮」剛於11月23日至27日假九龍花墟公園圓滿舉行，是次展會共有百多個參展商參與，售出接近180個展位。今屆展會雖然因天雨關係而影響入場人次，但仍無損市民入場品嚐美食及觀賞節目的心

情，場內繼續人流暢旺。本會在此感謝主禮嘉賓食物及衛生局局長陳肇始教授太平紳士、中央政府駐港聯絡辦公室九龍工作部盧寧副部長及一眾嘉賓聯同本會陳建年主席、各會長、副主席、常務會董及會董們出席開幕典禮。更要特別感謝深水埗區議會、深水埗民政事務處、深水埗區康樂事務辦事處、深水埗區環境衛生辦事處、深水埗警區及深水埗消防局的傾力協助，使展會得以順利舉行。另有見於去年反應理想，本會將再接再厲於2019年3月下旬主辦「第4屆黃大仙繽紛美食墟」，並已成功邀得黃大仙區議會及黃大仙民政事務處出任活動支持機構。我們現正積極與康樂及文化事務署磋商，如有進一步消息會盡快通知大家。

此外，去年7月本會獲香港特別行政區政府「發展品牌、升級轉型及拓展內銷市場的專項基金」（機構支援計劃）撥款資助，執行為期18個月的「傳承經典、敢於創新：利用“香港品牌效應”協助香港食品企業發展內地市場」項目已順利完成。在這一年半時間，本會共舉辦了6場實務工作坊，邀得經驗豐富的行業專家講解多個課題，此外更組織香港食品企業，參加2個國內大型食品展覽會：2017中國食品餐飲博覽會及2018第9屆武漢糖酒食品交易會，藉着宣傳片、大型展板等介紹「香港食品品牌」及推廣香港飲食文化。此項目亦包括設立項目網站及製作電子專書以分享項目歷程與成果，讓公眾隨時查閱活動內容。

2019年將至，在此祝願各位新年進步、身體健康、生意興隆！歡迎各會員繼續提供優惠或任何相關行業資訊，請將意見或資料以電郵(info@hkfc.org.hk)或傳真(2537 6864)方式通知秘書處。如有查詢，請隨時與本會秘書處(電話：3925 6808)聯絡。



會員巡禮 「八珍」堅守傳統不受協 蘆出馥郁滋味醬醋



八珍集團第二代掌舵人伍錦康博士剛於今年9月獲本會頒發「卓越成就獎」，所以今期「會員巡禮」順理成章向各會員介紹這個經典百年品牌。提起八珍，不少人腦海都會響起「八珍甜醋份外香」的廣告歌。不經不覺，許多家庭廚房必備的香港醬醋老牌一八珍已經86歲了。自父親伍錦康退休後，伍尚鈞便接掌八珍，成為第三代掌舵人。時代更替，社會變得更講求效率和經濟效益，然而，八珍始終堅持花更長的時間，釀造出天然的調味料。或許，這就是我們可從八珍醬醋中品嚐到的，獨特的味道。





鍥而不捨研究 只為提升質素

傳統釀製就是運用天氣，冬天發米酒、夏天利用太陽的熱力令米酒變醋。「此刻我們仍然相信傳統的做法味道更好。」因此即使八珍已傳承至第三代，仍然保留採取天然發酵的傳統釀製做法，伍尚鈞直言不會為創新而創新，但如果新方法能令醬料味道更上一層樓，也願意嘗試，而最近他正研究利用麴菌提煉蠔的鮮味。「在釀豉油時，我們利用麴菌這種微生物，可以將黃豆裏的蛋白質剪碎，變成胺基酸（一種天然的鮮味）。我發現麴菌除了可應用在黃豆外，也可應用在其他含有蛋白質的食物。」他又提及，蠔油本身雖是純天然，但往往要用很多蠔才煮出少許蠔味，成本太高，因此市面大多數蠔油都有加入添加劑。他希望利用麴菌將蠔的鮮味提煉出來，生產出純天然、味道佳、價錢合理的蠔油。然而，實驗的過程絕不容易，「要不斷嘗試，發酵一個循環已最少要花3個月時間。」此外，植根香港的八珍，也堅持醬醋產品在本港製造，「要釀造得好，一定要親自監督，而我希望定居香港，因此醬園亦要設在香港。」伍尚鈞指，製造醬料很講求心機，必須每日看守，因為醬醋味道日日都有變化。另外，由於香港的食物安全及各種有關食品的管制均相當嚴謹，「香港製造」的品牌自然也為顧客帶來信心。

進駐內地市場 與顧客直接互動

商機無限的內地市場對本港至海外食品企業皆極具吸引力，八珍的銷售網絡已拓展至內地不同城市。「但因為營運模式始終不同，挑戰仍是很大。」伍尚鈞表示，八珍在香港有自己的網站及網絡，又有不同的網上宣傳渠道，整體氣氛比較開放，雖然內地市場現時亦愈來愈開放，但要在內地達到同樣效果，仍需經很多步驟。「我們始終希望能與顧客直接溝通。」

因此，八珍在上海開設了一個職位，專門處理內地銷售事宜；每個月都有香港師傅到內地超級市場，向顧客示範如何使用八珍產品。

堅持香港味道 挑戰各地民眾口味

「內地民眾的口味跟港人有別，但我們始終堅持製造香港味道。」不少品牌在進駐各地時會因應當地需求而調整產品，但伍尚鈞卻坦言八珍只會售賣自己認為最好的食品，「我想看看有幾多人會認同我們喜歡的口味。」不作任何改變，皆因對自己的產品充滿信心。而令人興奮的是，愈來愈多人欣賞粵菜口味。在眾多產品中，豉油特別受歡迎「內地很難買到我們這種豉油，一試就知有所不同，因為我們的豉油是曬了9個月而製成的呢！」此外，內地市場雖有評測食品的準則，但對於味精、添加劑等則沒有管制，市面上不少醬油即使標榜天然釀造，亦會加添增味劑及防腐劑等。

父母雙劍合璧 科學融合製作

伍錦康博士今年獲頒本會「卓越成就獎」，伍尚鈞深感榮幸，更指父親在這個行業中的確是比較特別的一位。「他以前是工程師，設計圖則、建發電廠，接觸的都是大項目，後來卻經營這種家庭式醬園。」伍尚鈞又認為，這個獎項不只是頒給父親，母親也應記一功，「她是化學科博士，也是很全面的食家，既對味道有要求，又很注重健康，對食物背後原理亦很清楚。」兩人雙劍合璧，以特別的背景去經營家庭式醬園，難怪伍尚鈞形容他們是一邊生產食物，一邊做實驗，八珍可說是結合科學和製作的品牌。「獎項肯定了他們的努力，亦教曉我朝着這方向工作，即是要同時兼顧食物味道、健康及科學知識。」談及未來的願景，伍尚鈞即時回應：「八珍已經營了86年，最少要經營至100年吧！」





行業資訊

冰鮮家禽的售賣規定及安全處理

除豬肉和牛肉外，大家最常吃的肉類相信便是雞肉了。在喜慶日子，以雞烹調的菜式更是多不勝數。不過，由於禽流感的風險，在當局的政策下，現時售賣活家禽的店鋪和攤檔已較過去大幅減少，而且越來越多市民開始接受以冰鮮禽肉代替新鮮家禽作為食材。本期我們會向大家介紹售賣冰鮮家禽的相關規定和處理這類禽肉的食安要點。

售賣冰鮮家禽的一般規定

現時可在本港售賣的進口冰鮮家禽主要為雞、鴨、鵝及白鴿，這些冰鮮家禽必須來自食物環境衛生署署長認可的來源，並須附有出口當局簽發的衛生證明書，以證明有關禽肉可供安全食用。至於售賣冰鮮家禽的店鋪和攤檔，則須設有足夠容量和合適冷藏溫度（攝氏零至4度）的雪櫃，以供貯存和陳列冰鮮禽肉，在店內 / 檔位當眼處，並須展示合規格的告示牌，示明有冰鮮家禽發售，而店鋪 / 攤檔負責人亦須備存食物來源發票最少60天，以供查核。

此外，進口的冰鮮家禽須經預先包裝，按照《食物及藥物（成分組合及標籤）規例》（第132W章）加上標籤，並以原有完整無缺的預先包裝形式出售。店鋪 / 攤檔在售賣冰鮮家禽時，須直接從雪櫃取出交予顧客。雪櫃內不得放置過多貨品，並不得阻塞雪櫃的冷空氣出風口，以確保冷空氣流通暢順。

存放冰鮮家禽的雪櫃 / 陳列櫃必須定期徹底清潔和消毒。所有工作人員在處理任何冰鮮家禽後，不可用手拭擦眼睛或口部，並應立刻以枧液和清水洗淨雙手。



處理冰鮮家禽的食安要點

直接接觸受禽流感病毒感染的家禽及其糞便所污染的表面及物件，是目前人類感染禽流感的主要途徑。因此，與染病家禽有密切接觸的人，例如散養禽鳥戶和在濕貨市場或活生動物市場工作的家禽業工人，最易受禽流感影響。

高致病性禽流感病毒可在染病禽鳥身上多個部位找到。禽流感病毒不會在禽鳥屠體內繁殖，但可在室溫中存活數天，更可在冷凍禽鳥屠體存活長達23天。冷藏和冷凍方式均不能有效減低受污染肉類內禽流感病毒的含量或毒性，但一般的烹煮方法（溫度達攝氏70度或以上）已可消滅禽流感病毒。世界衛生組織（世衛）認為至今仍未有流行病學資料，證明禽流感可透過徹底煮熟的食物（縱使這些食物在烹煮前已受病毒污染）傳播。

為免感染禽流感，市民和業界應採取預防措施，在個人、食物和環境三方面保持衛生。下列的良好衛生習慣，對防止病毒經由食物傳播，尤為重要。

給業界的建議

1. 向信譽良好和可靠的供應商購買冰鮮家禽。進口的冰鮮家禽須附有主管當局簽發的官方證明書，證明有關禽肉適宜供人食用。
2. 在接收冰鮮家禽時，必須檢查禽肉，確保冰鮮家禽在運送過程中不受污染。
3. 以適當溫度（攝氏4度或以下）貯存和展示冰鮮家禽。
4. 處理未經烹煮的家禽時，應保持衛生，盡量避免污染會與食物接觸的表面，包括雪櫃和陳列櫃。
5. 應經常徹底清潔會與未經烹煮禽肉有接觸的表面（包括雪櫃和陳列櫃），並進行消毒，確保這些地方清潔衛生。
6. 分開存放或展示即食食物和冰鮮家禽，以免交叉污染。
7. 食物處理人員在處理家禽類製品後，應徹底洗手。
8. 家禽及家禽類製品應徹底煮熟，方才給顧客食用。



資料來源：食物安全廣播站二零一八年季刊第二期

https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fse_201802.html





本會2019至2020年度常務委員會誕生 港九果菜行工商總會副會長吳永恩榮膺新一屆主席

本會於12月4日假香港中華總商會俱樂部舉行2019至2020年度正、副主席及常務委員選舉，由本會名譽法律顧問翁余阮律師行代表陳漢標律師及義務核數師王振邦會計師負責監票，結果選出吳永恩為主席，王柏源、林鳳明、黃光輝及許偉堅為副主席，蔡少森、黃錫禧、蘇傑開、林查理、黃偉鴻及吳德曉為常務委員。新一屆常務委員將於2019年1月1日正式上任，任期為兩年，至2020年12月31日。

本會於今年8月舉行會員大會，通過會章修訂議案。本會新一屆「會董會」將於2019年1月1日改名為「執行委員會」，「常務會董」改名為「常務委員」，而「會董」則改名為「委員」。本會團體會員數目為28個，按會章規定常務委員人數將增至11名，包括1位主席、4位副主席及6位常務委員。

吳永恩先生在剛舉行的常務委員選舉中，榮膺新一屆主席。吳永恩先生自2012年起以港九果菜行工商總會代表身份加入本會後，一直熱心參與本會會務工作，曾出任本會副會長及副主席，亦有份參與本會與香港特區政府就業界關注的各項議題進行磋商，並積極協助會員開拓本港及內地食品市場。

吳永恩先生現為生記棧有限公司董事總經理。吳永恩先生從事蔬菜批發行業超過五十年，擁有豐富的行業知識及實戰經驗，地位備受尊崇。對於榮任新一屆香港食品委員會主席，吳永恩先生衷心感謝委員會的支持與信賴，並希望聯同新一屆委員，齊心協力將會務工作做好。他特別感謝洪克協會長及李歡會長過去對本會作出了巨大的貢獻，奠定了良好的基礎。

香港食品委員會2019至2020年度常務委員會名單

主席：

吳永恩（港九果菜行工商總會）

副主席：

王柏源（香港九龍醬料涼果聯合商會）

林鳳明（香港食油業協會）

黃光輝（南北行公所）

許偉堅（香港豬肉行總商會）

常務委員：

蔡少森（香港食品安全協會）

黃錫禧（港九糖果餅乾麵包西餅同業商會）

蘇傑開（香港海味雜貨商會）

林查理（香港餐飲聯業協會）

黃偉鴻（香港中華廠商聯合會）

吳德曉（香港日本食品輸入業協會）

委員：

伍威全（香港中華總商會）

唐大錦（香港米行商會）

呂慶森（香港進出口米商聯合會）

陳運文（香港食米供應商聯會）

顏文正（港九茶葉行商會）

孔慶輝（香港食品衛生管理人員協會）

劉松新（港九新界冰鮮禽畜零售商會）

周定文（香港食用油進出口商總會）

李彩華（香港海鮮業聯合總會）

鄺迪能（港九罐頭洋酒伙食行商會）

林國坤（港九凍肉行商會）

符策雄（大中華工商企業聯合會）

楊金炎（香港豐貴堂蛋業商會）

吳嘉禮（海外入口果菜頭盤欄商聯會）

李福榮（香港油行商會）

吳鼎丞（香港粮油業商會）

伍威全（中華全國工商業聯合會烘焙業公會）





活動重溫

香港食品委員會34周年暨百年食品品牌頒獎晚宴

為慶祝本會踏入第34個年頭，本會於9月6日假九龍尖沙咀柯士甸道8號龍堡國際舉行「香港食品委員會34周年暨百年食品品牌頒獎晚宴」，出席嘉賓包括本會會董會成員及會員、香港特區政府政策局及部門首長、中聯辦領導、立法會議員、各國駐港領事、工商社團會長及本港知名食品品牌代表，合共超過600人，場面盛大。本會邀得香港特區政府署理食物及衛生局局長徐德義醫生及商務及經濟發展局副局長陳百里博士出任主禮嘉賓，兩位主禮嘉賓除於典禮上致辭外，亦頒發「卓越成就獎」、「百年食品品牌」及「經典禮品手信品牌大獎」予4個本港食品品牌。

此外，今年「卓越成就獎」的得主為八珍集團第二代掌舵人伍錦康博士。「八珍」於1932年由伍偉森先生成立，紮根香港八十多年。由旺角開設的食品雜貨店，秉持著「保留傳統，不斷革新」的經營理念，成功把中國傳統調味醬料打入家庭市場，慢慢演變成今天家喻戶曉的著名品牌。「八珍」產品種類由90年代的十餘款，增至現時接近百款，更首創代煲薑醋及薑醋禮券。時至今日，「八珍」已是享譽全球的跨國公司，確立了品牌的卓越表現。「八珍」品牌獲獎無數，深受消費者歡迎，去年更榮獲本會頒發「百年食品品牌」獎項。本會特此恭賀「八珍」伍錦康博士榮獲「卓越成就獎」美譽，貴為行業典範，實至名歸！



香港食品委員會全體會董與台上主禮嘉賓及得獎者合照

本年度榮獲「百年食品品牌」獎項的品牌包括位元堂藥廠有限公司及南順產品供應(香港)有限公司，以表彰本地長青食品品牌為行業多年來作出的貢獻。香港食品委員會頒發「百年食品品牌」獎項，旨在喚起香港特區政府及市民大眾對香港食品業的關注，亦希望這個「金漆招牌」有助獲獎企業進行宣傳推廣，強化香港的「區域品牌效應」，為食品業創造新機遇。本會今年亦頒發「食品創意大獎」予聯泰香港鮮蛋液有限公司及王子食品集團，以表揚這些企業不斷研發新產品，創新包裝及口味，為消費者帶來驚喜，同時亦為食品行業注入新動力！

本會今年亦首次頒發特別獎項「經典禮品手信品牌大獎」予奇華餅家及「新晉食品企業大獎」予士多香港有限公司及明豐(樂見)國際發展有限公司，以表揚食品企業的創新理念及傑出成就，並藉此鼓勵更多初創品牌及中小企精益求精、啟發業界創業靈感，從而推動本港食品業競爭力及邁向新里程！

「香港食品委員會34周年暨百年食品品牌頒獎晚宴」出席嘉賓包括香港特區政府署理食物及衛生局局長徐德義醫生、商務及經濟發展局副局長陳百里博士、中聯辦協調部張強副部長、中聯辦九龍工作部盧寧副部長、立法會進出口界議員黃定光、立法會批發及零售界議員邵家輝、食品安全專員何玉賢醫生、港區全國人大代表李應生、香港中華出入口商會榮譽會長莊成鑫、香港中華出入口商會會長張學修、香港食品委員會主席陳建年、李歡會長、吳永恩副主席、王柏源副主席、林鳳明副主席及黃光輝副主席及榮譽會長劉耀輝等。



精彩表演節目貫穿整個晚宴



署理食物及衛生局局長徐德義醫生頒發「卓越成就獎」予八珍集團伍錦康博士，旁為香港食品委員會會長李歡、主席陳建年、八珍集團董事經理伍尚鈞博士及伍錦康夫人。



活動重溫

第3屆香港國際美食巡禮

「第3屆香港國際美食巡禮」已於11月23日至27日假九龍界限街花墟公園舉行，以「中西薈萃、質優味美」為主題，設有近180個展位，分佈於9大展區包括「百年及知名品牌區」、「國際食品區」、「參茸海味區」、「休閒食品區」、「家居及生活用品區」、「鮮活及社企區」、「創意市集」及新增的「熟食區」及「美食車區」。本屆美食巡禮邀得資深演藝人麥長青先生（麥包）擔任美食大使。五天展會市民反應熱烈，成績理想。



本會於11月23日假展會表演台舉行開幕典禮，主禮嘉賓包括本會主席陳建年、食物及衛生局局長陳肇始教授太平紳士，中聯辦九龍工作部盧寧副部長，立法會張宇人議員、黃定光議員、邵家輝議員，深水埗區議會張永森主席，雷曉蕙民政事務助理專員，香港中華廠商聯合會吳宏斌會長、楊孫西永遠名譽會長，泰國商務專員及領事Mrs. Chanunpat Pisanapipong，澳洲昆士蘭州政府首席代表Ms. Julie-Anne，岑兆衍環境衛生總監，李淑玲康樂事務經理，深水埗警區警民關係主任黃美愉總督察以及本會其他首長及贊助商等，為活動正式揭開序幕。當日有超過100位嘉賓出席開幕典禮，並邀請了傳媒出席報道盛況。



展會期間，本會安排了一系列示範及表演節目，包括舞蹈表演、廚藝表演、營養講座、茶藝表演、中西區兒童合唱團表演、豬肉切割示範、兒童天才表演、電子琴表演等，讓入場人士盡享購物樂趣之餘，亦可欣賞精彩表演。本會透過社福團體向區內有需要家庭派發面值港幣20元的現金購物券，邀請他們於展會期間到場購物及欣賞表演，藉以回饋社會。

本屆美食巡禮邀得資深演藝人麥長青先生（麥包）擔任「第3屆香港國際美食巡禮」美食大使。



展會舉行期間得到傳媒及網上社交媒体廣泛性的報導，包括東方日報、蘋果日報、頭條日報、明報、大公報、文匯報、飲食男女、新假期周刊、AM730、港生活、資本雜誌等。





活動重溫

2018年度會員周年大會

本會於8月21日假中華總商會會員俱樂部舉行周年大會，通過年度財務報告及會章修訂議案。根據通過之章程修定，由2019年1月1日起，新一屆「會董會」將改名為「執行委員會」，所有「常務會董」改名為「常務委員」，而「會董」則改名為「委員」。



香港工業專業評審局「2018週年大會及第十屆執委會第一次會議」

吳永恩副主席代表出席香港工業專業評審局於6月15日假紅磡香港理工大學舉行的「2018週年大會及第十屆執委會第一次會議」。

菲律賓領事館交流酒會

陳建年主席代表出席菲律賓領事館於6月19日假香港金鐘港麗酒店舉行之交流酒會。

餐飲業《能力標準說明》（草擬本）業界諮詢暨應用分享會

王柏源副主席代表出席於6月20日假香港金鐘政府總部舉行之「餐飲業《能力標準說明》（草擬本）業界諮詢暨應用分享會」。

食物及衛生局交流午宴

陳建年主席於7月10日宴請食物及衛生局常任秘書長容偉雄太平紳士及副秘書長馮建業太平紳士在中總俱樂部午宴及交流，討論有關本會來年發展及本地墟市活動及熟食牌照事宜等。吳永恩副主席、林鳳明副主席、范錦平項目總監及陳沛盈高級經理亦有出席。



食物安全中心「食物安全『誠』諾」計劃支持儀式

陳建年主席及陳沛盈高級經理代表出席食物安全中心於7月17日假荃灣愉景新城舉行的「食物安全『誠』諾」計劃支持儀式」。

香港工業專業評審局「2018榮譽院士選舉及資歷院士推動計劃」初審委員會會議

陳建年主席代表出席香港工業專業評審局於8月3日假紅磡香港理工大學舉行之「2018榮譽院士選舉及資歷院士推動計劃」的初審委員會會議。

南北行公所成立150周年典禮晚宴

陳建年主席、吳永恩副主席及陳沛盈高級經理代表出席南北行公所於8月8日假香港灣仔會議展覽中心舉行之「南北行公所成立150周年典禮晚宴」。

香港大公文匯傳媒集團「香港與改革開放40年」高峰論壇會

吳永恩副主席代表出席香港大公文匯傳媒集團於8月10日假香港灣仔會議展覽中心舉行之「香港與改革開放40年」高峰論壇會」。

雲南省商務廳「2018雲南綠色食品(香港)商企對接午餐會」

吳永恩副主席代表出席雲南省商務廳於8月17日假香港北角港島海逸君綽酒店舉行之「2018雲南綠色食品(香港)商企對接午餐會」。



2018吉林名優特色產品(香港)推介洽談會及晚宴

陳建年主席、吳永恩副主席、3位企業會員及秘書處出席由吉林省人民政府及香港中藥業協會主辦於8月17日假香港北角港島海逸君綽酒店舉行之「2018吉林名優特色產品(香港)推介洽談會及晚宴」。



越南領事館「73rd Anniversary of the National Day of the Socialist Republic of Viet Nam」酒會

陳建年主席及王柏源副主席代表出席越南領事館於8月30日假港島香格里拉酒店舉行之「73rd Anniversary of the National Day of the Socialist Republic of Viet Nam」酒會。

「中華滋補養生文化推廣活動系列」啟動禮

陳建年主席代表出席中華滋補養生文化推廣活動系列籌備委員會於9月1日假上環文化廣場舉行之「中華滋補養生文化推廣活動系列」啟動禮。

重慶市人民政府「2018渝港深化合作推介會」

陳建年主席代表出席重慶市人民政府於9月3日假香港灣仔君悅大酒店舉行的「2018渝港深化合作推介會」。

澳洲昆士蘭食品商機交流午宴

劉耀輝榮譽會長、陳建年主席、林鳳明副主席及陳沛盈高級經理等於9月9日假中華總商會會員俱樂部與澳洲 Bundaberg 市長 Mr Jack Dempsey、昆士蘭政府專員 Mrs Julie-Anne、一眾隨行官員、本港食物安全和檢測機構管理層代表及營養系專家等進行午宴交流，探討澳洲 Bundaberg 食品拓展商機。



香港文匯報創刊70周年暨「文匯之友」成立慶典酒會

吳永恩副主席代表出席香港大公文匯傳媒集團於9月9日假香港會議展覽中心舉行之「香港文匯報創刊70周年暨「文匯之友」成立慶典酒會」。

香港中華出入口商會「慶祝中華人民共和國成立六十九周年」酒會

陳建年主席代表出席香港中華出入口商會於9月10日假香港金鐘港麗酒店舉行之「慶祝中華人民共和國成立六十九周年」酒會。

港九罐頭洋酒伙食行商會「慶祝中華人民共和國成立六十九周年國慶聯歡宴會」

陳建年主席代表出席港九罐頭洋酒伙食行商會於9月19日假倫敦大酒店舉行之「港九罐頭洋酒伙食行商會慶祝中華人民共和國成立六十九周年國慶聯歡宴會」。

批發及零售界慶祝中華人民共和國成立六十九周年暨交流午宴

蔡少森常務會董代表出席批發及零售界立法會議員於9月26日假香港會議展覽中心之「批發及零售界慶祝中華人民共和國成立六十九周年暨交流午宴」。





香港工業總會「Q唛成立40周年暨准用證頒獎典禮」

陳建年主席代表出席香港工業總會於9月27日假香港會議展覽中心舉行之「Q唛成立40周年暨准用證頒獎典禮」。

「新田購物城」午宴推介會

黃定光議員透過本會邀請部分著名食品及餐飲品牌代表於9月28日假中華出入口商會會所進行午宴並推介「新田購物城」項目。洪克協會長、陳建年主席、范錦平項目總監、陳沛盈高級經理連同一些企業品牌代表如獅球麥、金鳳、奇華、李錦記、佳寧娜、雀巢、南順、捷榮等一同出席。

中華出入口商會「輝煌四十載 — 慶祝國家改革開放40周年」論壇

吳永恩副主席、王柏源副主席及本會會員參加中華出入口商會於10月8日假香港君悅酒店舉行的「輝煌四十載 — 慶祝國家改革開放40周年」論壇。

「廣交會開幕招待會」晚宴

吳永恩副主席代表出席廣交會於10月14日假廣交會威斯汀酒店舉行之「廣交會開幕招待會」晚宴。



「第7屆香港美食嘉年華」開幕典禮

陳建年主席代表出席香港中華廠商聯合會於10月27日假葵涌運動場舉行之「第7屆香港美食嘉年華」開幕典禮。

國際食品安全協會七週年晚會暨第二屆食品安全頒獎典禮

王柏源副主席代表出席國際食品安全協會於11月13日假尖沙咀彩福皇宴舉行的「國際食品安全協會七週年晚會暨第二屆食品安全頒獎典禮」。

香港餐務管理協會「慶祝香港餐務管理協會30周年會慶聯晚宴」

陳建年主席代表出席香港餐務管理協會於11月22日假海洋公園萬豪酒店宴會廳舉行之「慶祝香港餐務管理協會30周年會慶聯晚宴」。

香港食品科技協會週年晚宴

劉耀輝榮譽會長及王柏源副主席代表出席香港食品科技協會於12月1日假紅磡香港理工大學舉行的「香港食品科技協會週年晚宴」。

香港餐飲聯業協會十九週年晚會暨2018-2019年度會董就職典禮

陳建年主席、劉耀輝榮譽會長、王柏源副主席及蔡少森常務會董等出席香港餐飲聯業協會於12月4日假九龍灣國際展貿覽中心舉行之「香港餐飲聯業協會十九週年晚會暨2018-2019年度會董就職典禮」。



第十屆評審局執委會就職典禮暨2018榮譽院士及資歷院士聯歡晚宴

陳建年主席、吳永恩及林鳳明副主席、蔡少森、黃錫禧、馬介欽及蘇傑開常務會董、林查理、顏文正、楊金炎及吳德曉會董、范錦平項目總監等代表出席香港工業專業評審局於12月18日假香港會議展覽中心舉行之「第十屆評審局執委會就職典禮暨2018榮譽院士及資歷院士聯歡晚宴」。本會衷心祝賀吳永恩副主席膺選榮譽院士。





香港貿易發展局「美食博覽」及「香港國際茶展」

本會於8月16日至20日期間參展「美食博覽」及「香港國際茶展」，展示榮獲本會頒發「百年食品品牌獎」及「食品創意大獎」的企業產品及向參觀人士推廣本會活動。

「美食博覽」及「香港國際茶展」開幕典禮

陳建年主席及陳沛盈高級經理代表出席香港貿發局於8月16日假香港會議展覽中心舉行之「美食博覽」及「香港國際茶展」開幕典禮。



「台中館開幕典禮」

陳建年主席及陳沛盈高級經理代表出席台中市政府、台北貿易中心及遠東貿易服務中心於8月16日舉辦之「台中館開幕典禮」。

「2018湖南(香港)品牌農產品貿易投資洽談推介會」及「湖北省商務廳訪港團交流會議」

吳永恩副主席及梅依婷助理經理代表出席文匯報於8月16日假香港灣仔會議展覽中心舉行「2018湖南(香港)品牌農產品貿易投資洽談推介會」及「湖北省商務廳訪港團交流會議」。



伊朗食品企業訪港團交流會議

陳建年主席、蔡少森常務會董及陳沛盈高級經理代表出席香港貿發局於8月16日假貿發局中小企會議室舉行之「伊朗食品企業訪港團交流會議」。



香港貿發局及雜貨月刊「食品業交流酒會」

陳建年主席代表出席香港貿發局及雜貨月刊合辦於8月16日假香港會議展覽中心舉行之「食品業交流酒會」。



考察團 湖南長沙商務考察團

本會應香港特別行政區政府駐武漢經貿辦事處(駐武漢辦)邀請於9月12日至14日舉行「湖南長沙商務考察團」，由吳永恩副主席、許偉堅會董、劉松新會董及吳嘉禮會董等代表出席。行程中除參觀「中國食品餐飲博覽會2018」香港館及出席開幕禮之外，亦參與「香港食品安全與品牌策劃研討會」、「瀏陽經開區招商引資推介會」及參觀了當地著名食品企業，包括「鹽津鋪子」和「壇壇香」，均有助考察團成員進一步了解湖南食品市場。行程中，當地政府部門 - 駐武漢辦及瀏陽市政府熱情招待及宴請考察團，互相建立良好關係，有助促進兩地經貿交流和合作。





午宴演講會 8月21日

本會非常榮幸邀得工業貿易署助理署長(工商業支援部)王婉蓉女士於8月21日出席本會午宴演講會，與本會會董及會員介紹「工業貿易署轄下的資助計劃及優化措施」。



10月9日

本會非常榮幸邀得香港貨品編碼協會首席營運總監林漢強博士及行業解決方案經理康安蓓小姐於10月9日出席本會午宴演講會，與本會會董及會員分享有關產品包裝防偽技術(驗證產品)並追蹤產品的相關知識。



12月4日

本會非常榮幸邀得華夏幸福產業發展集團都市食品集群負責人及環南京區域分公司總經理邢玉彪先生及其同事於12月4日出席本會午宴演講會，與本會會董及會員分享有關國內食品產業新城介紹。



『傳承經典、敢於創新：利用“香港品牌效應”協助香港食品企業發展內地市場』

去年，本會獲香港特別行政區政府「發展品牌、升級轉型及拓展內銷市場的專項基金」(機構支援計劃)撥款資助，執行為期18個月的「傳承經典、敢於創新：利用“香港品牌效應”協助香港食品企業發展內地市場」項目，希望借助「香港品牌效應」，協助香港食品中小企發展品牌及進軍國內市場。

香港食品委員會已於上半年統籌了三個實務工作坊及兩次內地參展活動，下半年則舉行了餘下的三個實務工作坊，更出版了項目電子書「食品企業發展國內市場手冊」。

第四場實務工作坊

第四場實務工作坊已於8月24日順利舉行。本會非常榮幸邀請到香港理工大學一帶一路聯絡室主任翁海穎博士及王子食品廠董事總經理曾偉先生為大家介紹及協助開拓中國龐大的消費市場。



第五場實務工作坊

第五場實務工作坊及企業分享會已於10月26日下午順利舉行。本會邀請到天祥集團食物安全經理鄭敏慧女士、同行創意有限公司行政總裁林永佳先生及市場總監謝達光先生，為大家分享內地食品安全及微信消費生態圈的資訊。



第六場實務工作坊

第六場實務工作坊及企業分享會已於12月12日順利舉行。本會非常榮幸邀請到香港食品衛生管理人員協會主席及職業訓練局榮譽院士劉耀輝先生及MCL品牌顧問有限公司執行總裁兼創作總監吳秋全先生為大家分享如何開拓國內商機及培養香港食品業未來人材。



項目電子書

電子專書已製作完成，以記錄及總結全個項目的歷程。最新電子書現已上載於本會項目專頁網站 <http://www.hkfoodbrands.com> 及本會官方網頁 <http://www.hkfc.org.hk>，歡迎業界友好下載及分享，共同見證成果。





活動推介

第4屆黃大仙繽紛美食墟 誠邀參展

由香港食品委員會主辦的「第4屆香港國際美食巡禮」將於3月22日至26日假黃大仙廣場舉行，為期五日，以「優質、實惠、健康」為主題，旨在協助本港食品製造及相關企業推廣產品及發展品牌，並讓廣大市民以優惠價錢購買及品嚐本土及世界各地食品，扶助中小企業，推動本土經濟。活動詳情如下：

活動名稱：第4屆黃大仙繽紛美食墟

日期：2019年3月22日至26日（展期5天）

地點：黃大仙廣場（黃大仙祠對出空地）

時間：早上十時至晚上八時

現誠邀各企業會員及參展商利用此難得機會，宣傳品牌及銷售產品。倘有查詢，歡迎隨時與本會梁小姐(Ms Alina Leung，電話：3925 6808)聯絡。



(上屆圖片參考)

歡迎新會員

公司會員

公司：錦源企業(香港)有限公司
代表：陳有利（經理）
業務範圍：生產及包裝東南亞調味料

公司：林記海味批發零售
代表：林詩敏（店東）
業務範圍：海味零售

公司：英王麵包(香港)有限公司
代表：盧樂笙（食品衛生及安全經理）
業務範圍：麵包西餅製造及零售、西餐廳

公司：屏山食品有限公司
代表：李良永（總經理）
業務範圍：食品進口及分銷

公司：香港蠔業集團有限公司
代表：陳樹鋒(營運總監)
業務範圍：淨化生蠔

公司：宏系有限公司
代表：Cyrus Yeung (Admin Officer)
業務範圍：保健產品批發及零售

公司：寶恩有限公司
代表：Tracy Pun (Director)
業務範圍：食品貿易

公司：美安環球有限公司
代表：邱偉明（營業經理）
業務範圍：食品貿易

公司：GNA International Hong Kong Limited
代表：金光成（營運經理）
業務範圍：韓國食品入口、批發及零售

公司：黑橋牌(香港)企業有限公司
代表：陳漢平（總經理）
業務範圍：台灣食品入口

公司：銀湖商貿有限公司
代表：孫錫港（總裁）
業務範圍：有機食品及美容產品批發及零售

個人會員
個人會員：朱瑞康
從事業務：物業管理

團體會員
后海湾蠔業養殖協會

(排名不分先後)

秘書處

香港食品委員會秘書處

地址：香港九龍青山道704號合興工業大廈1字樓A座

電話：(852) 3925 6808 傳真：(852) 2537 6864

電郵：info@hkfc.org.hk 網址：<http://www.hkfc.org.hk>

Facebook：香港食品委員會 The Hong Kong Food Council

本刊由香港食品委員會秘書處製作

