

由於土地資源稀缺昂貴，香港許多食品和物流企業運營成本高企，這些港企便看中了臨近的深圳前海保稅港區的倉儲。港深兩地合作，不僅可為相關港企節約30%的運營成本，而且令前海招商局國際冷鏈有限公司（簡稱招商冷鏈）冷庫利用率升至80%以上，形成雙贏格局。深圳檢驗檢疫局和香港食環署近日簽署了檢驗檢疫合作協議，負責香港凍肉項目運作的招商冷鏈總經理秦詠紅向本報記者透露，公司將提供3,000平米冷庫供港方專用，預計年底將投入使用。

■香港文匯報記者
李昌鴻 深圳報道



■香港食環署署長劉利群和深圳出入境檢驗檢疫局局長趙振坤代表雙方簽署港深凍肉前海倉儲合作協議。記者李昌鴻 攝

深港合作重大项目签约仪式



港深凍肉倉儲合作創雙贏

省港企運營成本 增深企冷庫利用率

港深合作日益密切，尤其是前海蛇口自貿區的優惠政策更令香港與深圳合作緊密無間。一向對食品要求十分嚴格的香港凍肉為何會選擇存儲到深圳前海呢？深圳出入境檢驗檢疫局食品檢驗監督處業務一科副科長黎川在接受本報記者專訪時解釋稱，香港是亞洲冷凍食品的重要消費地和集散地，相關業務量每年呈10%遞增，但因土地資源匱乏，食品倉儲冷庫不足的問題日益凸顯，迫使香港食品行業採取一些臨時措施，使每年約2,000多條冷櫃需要在碼頭外的堆場插電存放，造成企業的倉儲和運營成本逐步升高。而鄰近的深圳具有土地和勞動力等成本優勢，特別是前海保稅港區貨物進出便利，倉儲成本較低，加上港深兩地交通便捷，香港食品生產加工企業迫切希望將部分進口的生產原料轉移到前海保稅港區冷庫存儲後再轉到香港。

四年前提出設想

他告訴記者，為緩解香港冷庫嚴重不足和招商冷鏈保稅冷庫空置嚴重的問題，2012年底，香港夏暉、吉野家、美心等著名國際食品生產加工配送企業委託招商冷鏈向深圳檢驗檢疫局提出境外凍肉暫存前海保稅港區後轉運香港的設想。深圳檢驗檢疫局隨即向國家質檢總局提出了初步意見，並制定了管理辦法。國家質檢總局經過與香港食環署多次磋商，從法律法規要求、檢驗檢疫准入、港深兩地執法信息反饋等多方面進行分析，同意前海保稅港區發揮作為香港倉儲物流後花園的區域優勢，開展進境肉類產品的暫存和中轉業務。

今年3月，香港食環署與質檢總局食品局在北京就該業務的啟動事項進行了溝通，並隨後與深圳檢驗檢疫局就具體的檢驗檢疫監管細節進行了仔細研討，最終達成一致並

形成了《關於境外凍肉經深圳前海保稅區中轉香港的檢驗檢疫合作協議》。4月底正值前海蛇口自貿片區掛牌一周年之際，港深借助自貿區政策平台開闢境外凍肉「前海暫存、轉運香港」的新渠道，為前海蛇口自貿片區打造國際食品中轉站奠定堅實基礎。合作協議由香港食環署署長劉利群和深圳出入境檢驗檢疫局局長趙振坤代表雙方簽署。廣東省委副書記、深圳市委書記馬興瑞，香港特區政府政務司司長林鄭月娥，深圳市市長許勤等共同見證協議簽署。

年底將投入使用

據專家測算，「前海暫存、轉運香港」新模式可以給香港有關企業節省30%左右的運營成本，並可推動前海招商冷鏈存儲冷庫利用率由當前的不足20%提高到80%以上。結合檢驗檢疫部門在前海保稅港區打造的「深港倉庫通」和「集檢分出」等便捷通關服務，企業通關效率也將進一步提升，最快可實現上午入倉、下午配送至香港，此舉無疑形成完美的港深雙贏格局。

對於港深凍肉項目的進展，秦詠紅向本報記者透露，招商冷鏈將設立專庫專用，總面積為3,000平米，可以存放6萬噸凍豬肉、牛肉、羊肉、雞肉和鴨肉等。目前，招商冷鏈正與香港的餐飲、貿易和物流公司等進行業務洽談與合作，了解他們的需求和產品情況，進行業務匹配。當雙方達成合作後，招商冷鏈要對這些香港公司進行培訓，6月份他們將啟動相關測試。因進口凍肉存貯的流程涉及很多環節，預計測試需半年時間。年底，香港進口的凍肉便可以在前海入庫，並可隨時中轉至香港，供香港廣大民眾食用。

合作模式可推廣各地

黎川表示，通過深港合作，香港凍肉項目可便捷地存放前海，而這種成功的模式可複製推廣至珠三角甚至全國，從而有利香港與內地的深度合作。

若未來前海保稅倉空間不足或成本不斷上升，按照深港合作模式，港企可將相關業務向珠三角拓展，赴南沙或者橫琴設凍肉儲存點。黎川稱，澳門也可採用這一合

作模式，將凍肉存放在橫琴冷庫。因此，未來，珠三角可作為港澳倉儲物流的後花園。

除凍肉外，目前的深港合作模式可以擴展到其他食品、其他目的地國家或地區，並將經驗推向全國如上海、南沙、天津、福建等自貿區，為其他自貿區發揮食品國際中轉功能起到示範作用。

■黎川表示，前海倉儲合作為香港企業提供很好的存儲空間和低廉的成本。記者李昌鴻 攝



■秦詠紅透露，招商冷鏈將提供3,000平米冷庫供港方專用，預計年底將投入使用。記者李昌鴻 攝



■招商冷鏈通過與港方企業合作，將形成雙贏格局。記者李昌鴻 攝



■通過港深合作，招商冷鏈可將倉儲利用率提高至八成以上。記者李昌鴻 攝

多舉措確保凍肉食品安全

- 1、凍肉要符合原櫃、原封識和原證書
- 2、深圳出入境檢驗檢疫局要對貨物進行現場查驗
- 3、集裝箱要清潔衛生，查驗溫度控制設備是否正常運作
- 4、將對凍肉實施監管，進行開箱抽查，看貨物是否有腐敗變質
- 5、現場查驗合格後方可入冷庫儲藏，並要求專庫專用
- 6、凍肉中轉至香港時，經過文錦渡海關由香港食環署驗核食環署的《衛生證書》和《進口許可證》、深圳檢驗檢疫局的《轉運證明書》以及海運提單等

記者 李昌鴻 整理

「前店後倉」方便高效

香港食環署發言人表示，深港簽署《關於境外凍肉經深圳前海保稅區中轉香港的檢驗檢疫合作協議》的有關安排，除了便利香港業界營商外，也能利用前海保稅港區的服務功能，建立中轉凍肉業務的「前店後倉」監管模式，深化內地與香港的檢驗檢疫合作，為香港業界創造更方便及更高效率的營商環境。

前海蛇口自貿片區將在前海保稅港區建立入境凍肉國際中轉檢驗檢疫監管模式，允許符合香港准入要求和國家質檢總局准入要求的境外凍肉進境並在保稅區內暫存，再根據需要分批或整批輸往香港。

港「吃貨」新疆弘揚早茶文化

香港文匯報訊（記者 江洪，通訊員 李月紅 新疆報道）自詡為「資深吃貨」的港商鄒啟明來新疆工作已屆兩年，目前是烏魯木齊環球國際大酒店的總經理。憑着自幼對美食的酷愛，以及在餐飲酒店行業幾十年的摸爬滾打，鄒啟明如今已是圈內外知名美食家。由其親手操盤推出的「港式早茶」日前正式面向公眾開放。

作為長居新疆、屈指可數的港人之一，鄒啟明個性鮮明，「三句話不離老本行」。他說自己醞釀推出「港式早茶」已有時日，直接原因在於對本地現存港式餐飲的不滿意。

做足細節 精益求精

為此，今年4月起，鄒啟明歷時一個多月，將酒店原有中餐廳重新裝修改造，在燈光氛圍的營造、點心單的設計、服務人員的服務流程等細節上下足功夫。鄒啟明直言，新疆很多茶餐廳、粵菜館「都做得不廣東，師傅不是廣東的，沒有認真去找食材」。做事精益求精的他不僅親自考察招來了南方廚師，而且嚴格把關食材來源，從香港、廣東進道地的原材料。「例如牛肉球，搭配的豉汁一定是李派林的。」

新疆遠離香港、南粵，即便是很多資深吃貨，也區分不清「廣式」和「港式」餐飲的差別。鄒啟明總是不厭其煩地做普及工作。他說，中西粵融合形成了港式特色。「比如星洲炒米粉，發源地是新加坡，現在已是理所應當的港式餐飲。再如李派林豉汁，其實是發源於英國的一種醬料，在香港被發揚光大，成為必備食材之一……」

談到未來，鄒啟明指，隨着國家「一帶一路」戰略的深入推進，會有越來越多的港人來新疆。前不久港龍航空來新疆探點，有可能恢復香港與烏魯木齊之間的直航。而鄒啟明也在積極籌備將於下月舉辦的香港美食節，以更大的力度促進港兩地的融通交流。

■鄒啟明本報新疆傳真



■鄒啟明在環球酒店推出的港式茶點。

本報新疆傳真

信和福州舉辦故事展

香港文匯報訊（記者 蘇榕蓉 福州報道）由信和集團旗下福建福州信和廣場主辦，香港特別行政區駐福建聯絡處及福州市鼓樓區政府支持協辦的「過去·現在·未來——閩港、五、四路、信和廣場」故事展日前在福州信和廣場展出。

據介紹，故事展分為四大篇幅，包括「閩港交流」、「鼓樓五四路」、「高層辦公綜合建築發展史」及「信和廣場」。其中，「閩港交流篇」展示了閩港近年來的高層互訪以及製造業、金融業等行業交流合作成果。「鼓樓五四路篇」展示了福州市鼓樓區的發展進程、招商政策以及五四路的故事。「高層辦公綜合建築發展史篇」濃縮展示了世界高層寫字樓的四個主要時期，詳細介紹主要各時期代表作品。「信和廣場篇」通過信和故事、信和



■「過去·現在·未來——閩港、五、四路、信和廣場」故事展日前在福州信和廣場展出。本報福建傳真

友心、信和綠色等多角度展示信和之建設更美好生活願景。

在首展日當日，信和集團中國業務發展總經理陳宏斌介紹了信和廣場的發展史，戴德梁行福建總經理潘育敏、畢馬威福建首席合夥人張增輝等特邀嘉賓們帶來了各自極富探討價值及借鑒意義的演講議題。

山東日照將赴港推介旅遊

香港文匯報訊（記者 楊奕霞 山東報道）北方即將步入酷熱夏天，擁有藍天、碧海、金沙灘的山東日照則迎來旅遊旺季。日照近日在濟南正式開啟旅遊推介模式，據該市旅遊局透露，除在山東本省推介外，今年日照有計劃赴港推介，盼吸引更多港人來此旅遊度假。

據了解，目前日照機場已經開通北京、上海、廣州、哈爾濱、重慶、大連、鄭州、廈門等航線，未來還將開通北京南

苑、西安、海口等國內航線和韓國的國際包機航線，為遊客來日照提供更多交通便利。

日照因「日出初光先照」而得名，依山傍海，山海共擁，是新亞歐大陸橋東方橋頭堡。東部海濱有近百公里的沿海風景帶，「藍天、碧海、金沙灘」珠聯璧合，綿延近百公里的優質金沙灘為國內罕見。諾貝爾物理學獎得主丁肇中曾評價故鄉日照的海灘可與夏威夷相媲美。