

商务及经济发展局局长谈美食车先导计划

以下是商务及经济发展局局长苏锦梁今日（七月二十八日）出席电台节目后，就美食车先导计划与传媒谈话的内容：

记者：局长你好，想问拣选菜单有什么准则，因为有些网民反映菜式不够地道，如牛杂、鱼蛋、烧卖等也没有，而花胶也不算是太地道的街头小食，其实是有什么评选准则？

商务及经济发展局局长：准则是要视乎食物的色香味，整套准则不单只是美食或菜色，亦要视乎美食车的设计和商业运作模式能否成功，所以就这方面我们有商业界或银行界的专家在评审委员会内，经过这些评核，再审视设计，才到美食「烹饪挑战赛」，该阶段我们亦找到美食家去评审。准则方面会留意色香味，招牌菜的卖相如何，运作时能否在美食车里很容易便能烹煮的菜式，因为如果只能在厨房烹煮菜式，而在美食车运作上未能有效制作食品，便不是太适合。昨日专家亦提到，他们会询问申请者在车里如何烹煮菜式。

从赛果所见，譬如「鸡蛋仔配杨枝甘露」、以「油炸鬼」形式制作面包等富有香港的味道；又譬如「鸡球大包」，看来好像是普通的包，但麦桂培先生是专家（评审委员之一），是「添好运」的大厨，他也说「正」，有很好的质量，这些都富有香港特色，亦并非只是要传统，要加入创意在其中。我很多谢我们的参赛者，花了很多心思，将我们香港的特色，再配合新的元素、创意运行。

记者：暂时听到刚才在节目中有提过，有些规管，亦有些要求，但刚才好像只听到对招牌菜味道的要求，其实具体还会有什么规管，例如卫生？你刚才所说的去水等方面外，还有什么要求？如果不符合，会否提早取消他们的资格？

商务及经济发展局局长：计划有两个阶段，第一个阶段是从申请文件中，审视商业运作模式和美食车的设计；亦因应牌照，例如卫生方面，如何去水，如何处理这些方面也会有一定要求，因为这要用食物制造厂牌照，所以在他们的文件中已很详细交代。今次很多参赛者反映要提供的资料太详细，但这是有需要的。前日因为是美食挑战赛，所以这些前期的资讯，昨日可能并不是适当的场合让大家去探讨。但如果想取得这方面的资讯，很简单，可以到网站索取美食车申请表，便可看到卫生上的安排是很清晰的。

记者：在什么情况下可能会提早取消或剥夺他们的资格？

局长：那要根据牌照的条款机制进行有关工作，但我希望现在大家鼓励一下特别是初创人士去工作，不要这么快便谈及除牌。现时是在领取牌照的阶段，希望大家尽量促进这件事的成功进行。

（请同时参阅谈话内容的英文部分。）

完

2016年7月28日（星期四）

香港时间 11 时 57 分