

商務及經濟發展局局長談美食車先導計劃

以下是商務及經濟發展局局長蘇錦樑今日（七月二十八日）出席電台節目後，就美食車先導計劃與傳媒談話的內容：

記者：局長你好，想問揀選菜單有甚麼準則，因為有些網民反映菜式不夠地道，如牛雜、魚蛋、燒賣等也沒有，而花膠也不算是太地道的街頭小食，其實是有甚麼評選準則？

商務及經濟發展局局長：準則是要視乎食物的色香味，整套準則不單只是美食或菜色，亦要視乎美食車的設計和商業運作模式能否成功，所以就這方面我們有商業界或銀行界的專家在評審委員會內，經過這些評核，再審視設計，才到美食「烹飪挑戰賽」，該階段我們亦找到美食家去評審。準則方面會留意色香味，招牌菜的賣相如何，運作時能否在美食車裏很容易便能烹煮的菜式，因為如果只能在廚房烹煮菜式，而在美食車運作上未能有效製作食品，便不是太適合。昨日專家亦提到，他們會詢問申請者在車裏如何烹煮菜式。

從賽果所見，譬如「雞蛋仔配楊枝甘露」、以「油炸鬼」形式製作麵包等富有香港的味道；又譬如「雞球大包」，看來好像是普通的包，但麥桂培先生是專家（評審委員之一），是「添好運」的大廚，他也說「正」，有很好的質量，這些都富有香港特色，亦並非只是要傳統，要加入創意在其中。我很多謝我們的參賽者，花了很多心思，將我們香港的特色，再配合新的元素、創意運行。

記者：暫時聽到剛才在節目中有提過，有些規管，亦有些要求，但剛才好像只聽到對招牌菜味道的要求，其實具體還會有甚麼規管，例如衛生？你剛才所說的去水等方面外，還有甚麼要求？如果不符合，會否提早取消他們的資格？

商務及經濟發展局局長：計劃有兩個階段，第一個階段是從申請文件中，審視商業運作模式和美食車的設計；亦因應牌照，例如衛生方面，如何去水，如何處理這些方面也會有一定要求，因為這要用食物製造廠牌照，所以在他們的文件中已很詳細交代。今次很多參賽者反映要提供的資料太詳細，但這是有需要的。前日因為是美食挑戰賽，所以這些前期的資訊，昨日可能並不是適當的場合讓大家去探討。但如果想取得這方面的資訊，很簡單，可以到網站索取美食車申請表，便可看到衛生上的安排是很清晰的。

記者：在甚麼情況下可能會提早取消或剝奪他們的資格？

局長：那要根據牌照的條款機制進行有關工作，但我希望現在大家鼓勵一下特別是初創人士去工作，不要這麼快便談及除牌。現時是在領取牌照的階段，希望大家盡量促進這件事的成功進行。

（請同時參閱談話內容的英文部分。）

完

2016年7月28日（星期四）

香港時間 11 時 57 分