

誰知盤中飧

—專訪食品界中大人

民以食為天，此乃人生存必需。近年，食品安全備受關注，今期訪問四位校友，兩位均與食品安全有關。食品工業與民生息息相關，我們又訪問兩位投身食品行業校友，暢談經營心得。

中大的菇類研究，曾是國際重鎮，流風所及，草藥及食品科學，亦人才輩出。中國歷代戰亂，饑莩遍野。科學家急於厚生利民，投身農業及植物科學，前仆後繼，以天下蒼生溫飽為己任。

關海山教授為前生物系主任張樹庭教授高足，克承師業，研究菇類。本港衣食無缺，不代表食物科學無關痛癢。關教授為本港之食物處理、標籤、監管安全等，出力不少，其領導之研究中心，亦為本港食物業進行大量研究，舉措尤關市民福祉。

吳偉堂曾服務本港食物環境衛生署屬下之食物安全中心，為市民健康把關。吳校友解釋食品監管的嬗變，各國立法精神之異同，乃基於獨特歷史環境。香港依賴進口食品，一向無全面登記機制，必須按部就班，避免擾民。遇上食品事故，又必須迅速行動，追溯源頭，開誠布公，儘快恢復信心及市場秩序。

何炳佑投身食品事業多年，見證本港飲食市場轉變。他營銷包裝食品，對市務推廣調查，見解尤其精闢，令人折服。何炳佑掌握市務理論，套用現實，舉重若輕，頭頭是道，怪不得所經營品牌，表現驕人，屢創佳績。

蔡汪浩創立海皇粥店，以現代管理方法，改寫一門古老行業，有聲有色。蔡校友身體力行，以嚴謹態度，落實管理及質檢概念，終成食肆範楷。其實，他飽受磨鍊挫敗，才悟出經營之道，成功得來不易。

口福之樂，原來背後大有學問。■

