

消委會測試30款 大部分高鈉高脂高糖 六款臘腸含可致癌禁用染色料



天文台預測明日氣溫將急降10度，料低至攝氏13度，星期日更降至12度。天寒地凍下，「暖笠笠」的臘味煲仔飯、糯米飯大受市民歡迎，但消費者在選購臘腸時宜留意營養成分、添加劑等。消費者委員會昨日公布，測試市面30款臘腸產品發現，逾八成為高脂、高鈉、高糖，更檢出重金屬、禁用染色料、防腐劑、塑化劑等物質含量。

「裕華」金牌臘腸、「尚品」秘製臘腸驗出塑化劑超出食安標準、六款驗出本港禁止在食物中添加的染色料，另有八款臘腸產品標明「瘦」，但仍屬高脂，有誤導消費者之嫌。另有29款樣本檢出臘腸含有硝酸鹽／亞硝酸鹽，消委會提醒消費者，由於幼兒較易受亞硝酸鹽影響，不宜多吃臘腸。

大公報記者 鍾佩欣

標明「瘦」仍屬高脂

美味臘腸背後隱藏着高脂高鈉的健康風險。消委會早前於超級市場、臘味專門店、百貨公司、藥材店及乾貨店等購買30款臘腸樣本，包括16款預先包裝樣本、14款非預先包裝（散裝）樣本。消委會發現全部臘腸樣本為「高鈉」、29款樣本為「高脂」、25款樣本為「高糖」，即使有七款產品描述有「瘦」字樣本仍屬高脂，呼籲市民少食為妙。

其中六款非預先包裝樣本檢出本港食物禁用染色料，包括「旺角金旺中西藥批發行」的加瘦三花臘腸樣本，含有本港禁用的染色料添加劑紅2G；在灣仔道的「金源南北雜貨」的臘腸樣本、在上環的「生興臘味雜貨」的金牌腸王、在旺角的「錦祥號臘味」特瘦鮮肉腸皇、在堅拿道西的「鉅利醬園」的加瘦臘腸樣本，和在西營盤的「三興隆臘味」的加瘦切肉腸，含有本港禁用、俗稱玫瑰紅的若丹明B。

消委會表示，呈淺紅色的紅2G會產生代謝物苯胺，不能排除會導致人類患癌。若丹明B則呈亮紅色，會令人出現噁心、嘔吐和尿液變紅等徵狀，但相信用作食物染色的分量，不會對健康構成即時影響。

其中兩款含塑化劑

消委會在「裕華」金牌臘腸樣本、「尚品」秘製臘腸皇樣本檢出塑化劑鄰苯三甲酸二正丁酯（DBP），分別為檢出每公斤0.42毫克及0.66毫克，高於食安中心行動水平每公斤0.3毫克。消委會指出，以含量較高的一款樣本計算，一名體重60公斤成年人每日要進食18.2條才會超出歐洲食物安全局訂定的每日攝入量上限，所以正常使用下對健康風險並不高。

消委會按照營養成分、添加劑和污染物的含量，以及營養標籤的準確度作評分，「官燕棧」的古法經典臘腸皇、「樓上」的廣東風味臘腸、「仁御堂」的皇牌精選臘腸、「大棧」的加拿全天然臘腸，均獲得四星半評分，其中以「仁御堂」性價比最高，250克五至七條裝只需35元；「大棧」屬低糖低鈉。



▲消委會公布臘腸產品樣本的檢測結果，全部屬於高鈉，其中六個更驗出禁用染色料。 大公報記者林良堅攝

▲市民選購臘腸時，要留意營養成分及所含添加劑等。 大公報記者林良堅攝

臘腸樣本比拼

總評分四星半的品牌 ★★★★★

- 官燕棧古法經典臘腸皇(300克一包，84元)
- 樓上廣東風味臘腸(303克一包，72元)
- 仁御堂皇牌精選臘腸(性價比之選)(250克一包，35元)
- 大棧加拿全天然臘腸(低糖低鈉)(250克一包，59元)

評分較低臘腸

- 價真棧真香頂級鮮肉腸
檢出糖含量比其營養標示值高出81%；鈉含量高出73.6%
總評分：★★
- 裕華金牌臘腸(500克一包，168元)
樣本檢出鄰苯三甲酸二正丁酯(DBP)每公斤0.42毫克
總評分：★★
- 尚品秘製臘腸皇(300克一包，68元)
檢出糖含量比其營養標示值高出22%、鄰苯三甲酸二正丁酯(DBP)每公斤0.66毫克
總評分：★★
- 三興隆臘味*(每斤150元)
重金屬鉛含量最高：0.157；檢出禁用染色料若丹明B
總評分：★
- 旺角金旺中西藥批發行*(每斤78元)
檢出禁用染色料紅2G
總評分：★

註：*為非預先包裝臘腸 資料來源：消費者委員會



▲消委會檢測市面30款臘腸產品。 大公報記者林良堅攝

疑臘腸繩色粉污染 老店：已改善

追查禍源

「生興臘味雜貨」負責人昨日回覆大公報記者表示，早前收到消委會的報告，但「全部是英文，唔識睇」。對於臘腸樣本含有禁用染色料，他估計與臘腸繩有關，「可能不小心的碰到了」，但強調臘腸本身沒有使用禁用染色料，並已於得知問題後立即改善。

「錦祥號臘味」負責人回覆《大公報》表示，以為只染半截臘腸繩，不會對臘腸造成影響，公司已於一個月前改善，市民可以放心食用。該店早前回覆消委會時並說，選用了禁用色粉以達至繩子鮮艷漂亮效果，從而造成臘腸受到色粉污染。

「鉅利醬園」回覆《大公報》表示，「唔關我哋事，都係拎貨。」該店負責人說，早前已向臘腸製造商反映問題，並已在跟進，該店已將有關產品下架。

「旺角金旺中西藥批發行」的加瘦三花臘腸被檢出紅2G，不排除人類患

癌的風險，該店早前回應消委會表示，以後不會買進這種貨品。

被檢出塑化劑DBP的「裕華」金牌臘腸，該公司向消委會提交證書，稱產品經過國家的出入境檢驗檢疫合格，具有質量保證；並提交測試報告指其產品沒有檢出塑化劑DBP。

另外，大公報記者昨日前往「尚品」香港仔分店，發現已沒有任何臘腸產品出售，職員預料今日下午補貨，同時「尚品」官方網頁上發現檢出塑化劑的「尚品秘製臘腸皇」已下架。「尚品」昨日回覆《大公報》查詢表示，有關產品已下架，公司將會更換供應商。

在「樓上」香港仔分店，大公報記者見到，「廣東風味臘腸」放於當眼處銷售。「樓上」回覆消委會表示，是次測試檢出的亞硝酸鹽屬極微量，有要求供應商按優良製造規範使用硝酸鹽，所以正常使用量下，是符合國際的安全參考值。 大公報記者鍾佩欣、劉碩源

食臘腸注意事項

- 臘腸的脂肪、鈉和糖含量普遍屬於高，不適宜進食太多
- 臘腸含有硝酸鹽／亞硝酸鹽，而幼兒較易受亞硝酸鹽影響，不宜多吃
- 臘腸應放在雪櫃儲存，烹煮前應除去連接臘腸繩的部分

假設一煲臘腸煲仔飯有兩條臘腸（100克）及兩碗飯（400克），醬油大約18毫升。

總計：能量1072千卡、總脂肪32.9克、糖20克、鈉2928毫克，能量與總脂肪約佔一名成年人每日所需的50%，而鈉含量超出上限46%。

資料來源：消費者委員會

「冠益華記」芝麻油 塑化劑超標79倍

【大公報訊】記者鍾佩欣報道：芝麻是10大健康食品排名的「常客」。消委會測試35款市面較常見的芝麻產品，當中27款芝麻產品檢出不同污染物，有四款的塑化劑含量超標，最高達79倍。有研究指長期過量食用，可能影響實驗動物生殖系統的發育，以及肝臟和腎臟等器官的健康。

食一湯匙已超出攝入量

消委會於2022年11月至12月，在超市

及百貨公司食物部，搜羅20款芝麻油、10款芝麻粉及5款芝麻醬樣本進行測試。在3款芝麻油及1款芝麻粉樣本檢出的塑化劑含量，高於本港食物安全中心的行動水平。「冠益華記」的芝麻油（混合）樣本，被檢出塑化劑DBP及DEHP含量分別超標79倍及46倍。倘成年人每日進食這款芝麻油樣本超過15.7克、即約1湯匙，則會超過歐洲食物安全局訂定的組合每日可耐受攝入量。

另外有13款芝麻油樣本檢出基因致癌

物環氧丙醇，「淘大」極品醇香黑芝麻油樣本，檢出的環氧丙醇含量最高達每公斤2100微克，較歐盟標準高出1.1倍。

消委會提醒相關生產商要加強檢驗產品的塑化劑含量，並向供應商索取原料測試報告，同時檢視生產流程，確保產品安全，消委會已將相關樣本資料轉交食安中心跟進。

「淘大」及「冠益華記」代理商則表示，正與供應商跟進測試結果。



▲消委會在「冠益華記」的芝麻油（混合）樣本及「淘大」極品醇香黑芝麻油樣本，分別檢出塑化劑和環氧丙醇含量超標。 大公報記者林良堅攝

虛擬保險聊天機械人「答非所問」

【大公報訊】本港有四間持牌虛擬保險公司，分銷產品時僅採用全數碼化渠道，不經實體代理、銀行或經紀等渠道。消委會今年截至上月底，共接獲九宗有關投訴，較去年的三宗多，主要涉及價格和收費爭議。有投訴人從未索償，仍被大幅增加30%至40%保費，也有虛擬保險公司的網上聊天機械人，回應查詢時出現「答非所問」情況。

本港首個虛擬保險牌照在2018年批出，消委會於今年九月至十月，檢視四間虛擬保險公司，包括「安我保險」、「保泰人壽保險」、「OneDegree Hong Kong Limited」、「眾安人壽」的服務，分析投保表格界面、網上聊天機械人的功能、索取的個人資料情況等。

網站設計方面，界面的方便使用程度參差，例如一間公司的投保網站，只容許投保人儲存部分個人資料，如果頁面閒置太久，刷新後要重新回答問題。

網上聯絡方面，一間公司的網站並沒有設網上聊天機械人，投保人可透過通訊軟件，與客戶服務職員在線上對談。其餘三間設有網上聊天機械人的公司，但「安我保險」的網上聊天機械人卻答非所問，查詢家居保障產品時，卻提供有關癌症保險的資訊。消委會建議有關公司作出改善。

消委會總幹事黃鳳嫻指出，雖然虛擬保險可免卻中介費，但不代表沒有其他營運開支，保費不一定較傳統保險的便宜。由於保單保障範圍不同，保費也各有高低，建議消費者先格價，作出最正確的決定。

了解家居保險產品

「安我保險」的網上聊天機械人答非所問，查詢家居保障產品時，卻提供有關癌症保險的資訊。

Avo提供常見、男性和女性癌症保障。Avo癌症保障涵蓋常見癌症種類中任何在受保器官最初形成的癌症，包括所有階段的惡性腫瘤及原位癌。各癌症保障計劃所保障的器官為：

- 常見癌症：腦、大腸、膽囊、肝、肺、胰臟、腎及胃
- 男性癌症：鼻咽、前列腺、睾丸及陰莖
- 女性癌症：乳房、子宮體、卵巢及子宮頸

在購買癌症保障時，可考慮自由配搭保障：常見+男性/女性癌症保障。詳情可參閱保單條款。

了解更多

還有什麼可以幫到你呢？

港車北上保險資訊欠透明

【大公報訊】特區政府於7月落實「港車北上」。消委會比較18間保險公司的汽車保單，發現公司提供的「等效先認」保險產品，資訊透明度不高，披露保費資料的手法亦各有不同，當中只有五間保險公司在其網站發布汽車保費表，部分保險公司只向現有車保客戶提供報價，或要求新客戶提交車輛細節、司機駕駛經驗等資料，甚或要求附上身份證、回鄉證及車牌等文件，更要填寫投保書，才可獲取保費資料，手續繁複，令消費者不容易作出比較。

消委會指出，在「等效先認」政策下，申請人可在其車輛的香港法定汽車保險保單有效期內，添加等同內地「交強險」的「等效先認」保單，並可按需要加購「商業險」，整張保單由同一家香港保險公司出單，優點是申請人毋須分開購買兩地保單。

消委會提醒，切勿因保費較便宜，而購買儘管合法但保障範圍欠缺全面的車保，萬一遇上意外，未有足夠保障應付賠償責任，構成極大風險。消費者宜在內地法定的「交強險」上，加購內地車輛商業保險。