



Facebook



P.2 皇后山邨荔景邨  
徵作隔離

P.10 政府發零售綠債  
入場費1萬



## 消委會抽驗揭 17 款標籤不符 鈉標示最高超 41 倍

# 9 款驗出砒霜 米製麵咪多食

方便烹煮和被認為較健康的米製麵食，包括米粉、米線與河粉是不少消費者的日常主食。消委會抽樣測試市面上 30 款米製麵食樣本，逾八成半即 26 款驗出含金屬污染物，幸含量未超標，正常食用下不會對健康構成太大風險，另 9 款驗出俗稱「砒霜」的致癌物無機砷。共有 17 款樣本驗出的營養素含量，與營養標籤標示值的差距超出食安中心要求，一款乾金邊粉樣本的鈉含量（見表）與標示更相差逾 41 倍。整體而言，每一份米粉的能量比白飯低，但多食仍會「肥過食飯」。



是次測試包括 30 款預先包裝米製麵食樣本，包括乾米粉、乾河粉、乾米線、保鮮米線、乾金邊粉和韓式麵食。以每 100 克計，價錢由 1.3 元至 21 元不等，相差逾 15 倍。是次測試只包括樣本的麵食部分，不包括調味粉或醬汁。

### 26 款樣本含金屬污染物

是次測試中，26 款樣本驗出金屬污染物，分別有 24 款驗出鎘、14 款驗出鉻，以及 9 款驗出俗稱「砒霜」的致癌物無機砷。消委會表示，進食過多鎘或鉻分別可引致腎臟及腸胃等問題，無機砷則具致癌性，惟各樣本驗出的金屬污染物含量不高，消費者正常食用下，不會對健康構成太大風險。

除 7 款樣本因為包裝上的營養標籤包含了調味粉或醬汁等配料而未能直接比較外，餘下 23 款樣本中，17 款樣本所標示的營養素含量與測試結果的差距不符食安中心的要求，其中「Bich Chi Tapioca rice sticks」乾金邊粉樣本的鈉含量與標示值相差逾 41 倍，消費者可能因而在不知情下攝入較多的鈉，消委會已將有關樣本資料交予食安中心跟進。惟消委會指出，該 17 款樣本的總脂肪、飽和脂肪酸、蛋白質或糖的驗出量與標示值實際相差不大，驗出量亦不高。

### 兩款含麩質沒標示 過敏要留神

另外，對麩質過敏的人士亦要留神，測試發現有兩款樣本驗出麩質，分別是「新東陽」特級新竹米粉及「新豐」米線，但沒有依規例作出標示。對麩質敏感的人士進食有關產品後，可能會出現嘔吐、腹瀉、哮喘、濕疹等症狀。

追求體態美人士，一般認為吃飯較吃米製麵食更易致肥。根據是次測試結果，控制食量才是關鍵。27 款乾米製麵食驗出的能量由每 100 克 341 至 377 千卡，數值相近。3 款保鮮米線驗出的能量亦十分接近，由每 100 克 136 至 147 千卡。若進食兩份乾米製麵食，所攝入卡路里已高於 1 碗白飯，而進食一份 201.9 克保鮮米線，卡路里約為 285 千卡，亦略較白飯高。

各樣本的蛋白質含量亦懸殊，以每 100 克計算，27 款乾麵食樣本的蛋白質含量可相差逾 21 倍（0.4 至 9.1 克）。相關樣本中，蛋白質含量最低的樣本為「喜越」河粉，最高的則為「佳之選」東莞米粉和「源順」有機白米米粉。

另外，世界衛生組織建議成人每日應攝取少於 2,000 毫克鈉（即 2 克）。測試中只有兩款樣本標示添加鹽，其中一款韓國製的膳府 Sempio Rice Noodles 更屬「高鈉」食品（每 100 克含 723 毫克）。



9.「源順」有機白米米粉 0.16 毫克



消委會測試市面 30 款米製麵食。

不少「食靚一族」不惜大灑金錢接受纖體或塑身療程，「冷凍溶脂」更成為新興的瘦身服務。消委會的研究卻發現，「冷凍溶脂」只能用以局部減脂而不能有效減重，且不適合癡肥等人士；部分美容院缺乏量化的成效評估數據，甚至僅稱客人「自己會感覺得到效

## 「冷凍溶脂」收費差近 9 倍 減重無效

果」。消委會派員到訪 7 間提供「冷凍溶脂」療程的美容院和診所，發現收費介乎 4,900 元至 47,880 元不等，相差近 8.8 倍。部分

美容院標榜「1 次程序可減約 27% 脂肪」或「減少治療部位的脂肪達 27%」，卻同時以較細小的字體說明所指的是「減少脂肪細胞」，而非整體脂肪量。

該會去年接獲 8 宗相關投訴，其中有投訴人在一間美容院以 11.8 萬元購買 27 次針對腹部和腿部的「冷凍溶脂」服務，完成 23 次後認為大腿未見消脂效果。

消委會亦批評，市面上一些醫療中心或美容院誇大疾患的嚴重性，誘使市民購買逾萬元的療程。