

食用菌浸泡勿逾2小時

室溫下或產生毒素
消委會指嚴重者可致命

黑木耳、白背木耳、雪耳等食用菌被譽為健康食品，但製作過程或添加有害物質。消委會昨公布，近日測試市面28種乾製食用菌，發現兩款含致敏防腐劑二氧化硫，但沒有標示在成分表上，包括價真棧古田雪耳和東方紅古田中花雪耳，食安中心指示有關產品停售。此外有12款驗出至少含有一種除害劑殘餘物。消委會提醒市民室溫下浸泡食用菌不可超過2小時，否則或產生毒素「米酵菌酸」，之後再沖洗或烹煮都不能破壞其毒性，食用後可引致腹痛、嘔吐等，嚴重者可引致肝功能異常甚至死亡。

消委會研究及試驗小組主席譚鳳儀昨表示，室溫浸泡菇類的時間一般不可超過2小時，否則應該放入雪櫃進行浸泡。因為浸泡的雪耳和木耳較容易受「椰毒伯克霍爾德氏菌」污染，過程中或產生毒素「米酵菌酸」，導致中毒，嚴重會引起肝功能異常甚至死亡。

譚鳳儀提醒市民妥善儲存煮食後的耳類食用菌，烹煮後2小時內放進攝氏4度或以下的雪櫃儲存，以減慢細菌滋生，延遲亞硝酸鹽的形成。食用前，需徹底翻熱食物至中心溫度達75度，及不應翻熱超過一次，以確保食物安全。於雪櫃存放超過3天的剩菜不宜食用。

四成樣本驗出殘餘除害劑

此外，消委會測試28款乾製食用菌，全部驗出金屬污染物（總砷、鎘、鉻、鉛、總汞或鎳），部分產品含除害劑殘餘，包括「位元堂」及「大地之作」兩款黑木耳樣本；「光大」及「余仁生」兩款白背木耳樣本。雪耳類方面，除了「御萬家」沒有驗出除害劑殘餘外，其餘8款樣本分別驗出1種至5種除害劑殘

餘，當中「價真棧」雪耳驗出的除害劑種類最多共有5種。惟所有驗出量均遠低於相關規例上限，在正常食用情況下，應不會對健康造成不良影響。

譚鳳儀表示，受驗測食用菌均有豐富膳食纖維，當中黑木耳平均鐵質含量最高，食用適量有助預防缺鐵性貧血；白背木耳同時含有水溶性及非水溶性纖維，當中非水溶性含量屬樣本中最高，能促進腸臟蠕動，有助通便，減低致癌物質在腸道積聚的風險，能預防腸道癌、便秘、痔瘡等的產生或惡化。

她說：「驗測發現，各產品營養元素相差很大，黑木耳鐵質含量相差可達6.1倍，雪耳水溶性纖維含量相差約1.5倍，白背木耳非水溶性纖維含量相差約14%。」

此外，有「平民燕窩」之稱的雪耳更被普遍認為有養顏作用。香港營養學會指，膠原蛋白主要在動物性食物中找到，黑木耳、白背木耳和雪耳並不是其主要來源，而煮成湯水或糖水黏稠滑溜，主因是烹煮時釋出水溶性纖維，基本沒有膠原蛋白成分。

乾製食用菌測試結果

驗出防腐劑二氧化硫	每公斤含量
價真棧古田雪耳	460毫克
東方紅古田中花雪耳	10毫克
驗出一種以上除害劑	除害劑數量
價真棧古田雪耳	5種
點點綠有機銀耳	4種
珍殿古田雪耳	3種
仁御堂精選銀耳	2種
樓上精選通江銀耳	2種
官燕棧漳州雪耳	2種



■消委會檢驗市面預先包裝乾製耳類食用菌樣本。

免責聲明「大包圍」抱石場仍難卸責

近年香港興起抱石運動，私人抱石場內的抱石牆一般約4米至5米高，下設軟墊，旁邊有教練指導，參加者無須安全裝備便可以參加活動，但仍有一定風險，抱石場一般要求參加者入場前簽署免責聲明，以保障場館及職員。消委會最近「放蛇」調查香港10間抱石場，發現免責聲明企圖將場主的部分或所有責任免除。消委會提醒消費者，在簽署任何文件前，應仔細閱讀及了解條款細則，並且保留文件副本。

消委會研究及試驗小組主席譚鳳儀昨在記者會上說，消費者即使已簽署免責聲明，

根據《管制免責條款條例》，如果場館因疏忽導致消費者受傷甚至死亡，亦不得藉聲明卸除或局限其法律責任。

去年10月至12月期間，消委會先後實試10間室內抱石場。各間場館均要求參加者進入場地前，必須填妥一份「放棄權利聲明」或「免責聲明」。當中9間場館包含有關卸免全部（All）、任何（Any）或其他（Or otherwise）責任等字眼，試圖以「大包圍」方式免除場館所有責任；有8間場館更明文豁免由場所狀況、器材、非固有及非明顯風險而產生的責任，或要求消費者承擔有關風險。（相關資訊刊P5）



■香港天氣濕度高，抽濕機成為家居必需品之一。



■左為譚鳳儀、右為消委會總幹事黃鳳嫻。

兩款抽濕機加濾器 功能跌一至兩成

香港濕度高，季節交替時的「回南天」，抽濕機成為家居恩物。消委會近日測試市面14款抽濕機，發現兩款抽濕機在安裝過濾器後抽濕量比宣稱少一至兩成，亦比報稱的更耗電。消委會已將測試結果轉交機電署及海關跟進。兩品牌回覆消委會指，過濾器屬贈品，正常操作下不用安裝，消委會研究及試驗小組主席譚鳳儀質疑：「當抽濕機隨機附有過濾器，消費者都會使用，但安裝後原來抽濕量下跌這麼多，這有誤導消費者嫌疑。」

這次受測試的14款抽濕機，售價介乎2,099元至6,180元。以溫度26.7度、相對濕度60%標準環境下，連續開機6小時。測試結果顯示，有9款在標準環境，即26.7度及相對濕度60%時的抽濕量，跟機電署能源效益標籤列明的數值略有偏差。

「惠而浦」及「金章牌」沒安裝過

濾器，測試的效能與標籤列明相若，安裝過濾器後，惠而浦只能抽到12.15公升水，比聲稱量14公升少13.2%；如果改用廠商標準，提高溫度和濕度，則可抽到20.47公升水，但仍比聲稱24公升少14.7%。金章牌表現更差，在兩個溫度和濕度環境下，抽水量分別較聲稱少23.1%和41%。另外，兩個品牌的抽濕機都報稱達一級能源標籤，但安裝過濾器後只達到2級及4級。

消委會已將結果轉交機電署及海關跟進。機電署的測試，同樣發現這兩個型號抽濕量不符標籤規定，表示會進一步測試，若仍不達標，將禁止兩產品出售。譚鳳儀說，大部分廠商宣傳時說的抽濕量，是在30度及相對濕度80%下測試，抽濕機自然會抽得較快、較多，但這不能反映實際家居環境，已多次促請廠商糾正。

政府就最低工資檢討應擔當作為



名家之言

黃國
工聯會理事長、立法會議員

最低工資苦候4年只調整至40元，透過制度為工友「保底」的原意，被「影響經濟、削弱競爭力」等一大堆本末倒置的「原因」蓋過。低資調整幅度往往惹來不滿，究其原因，是政府在保障底層勞工上欠缺擔當。

簡單來說，今次調整的準則是什麼？《最低工資條例》列明，在釐定金額時，要做到防止工資過低。但何謂工資過低？加幅多少才算達標？政府沒有給出一個討論基礎，最低工資委員會似乎也沒有方程式去計算，只是任由勞資「拗餐飽」，待落地還錢後，便交由行政長官會同行政會議通過。

綜援每年會參考物價指數作調整，公務員加薪幅度則考慮薪酬趨勢淨指標、生活費用變動、職方訴求和士氣等多個因素。反觀低資檢討，卻沒有客觀準則和指數參考，工友對達到生活工資的訴求一直被漠視。

局長曾說，工作能夠實踐人生價

值，不好與領取綜援比較。但低資水平是否合理，正正應該從比較中得出。40元低資，做足1小時不夠食餐晏。統計處公布2021年劏房租金中位數為5,000元，佔去低資工友8,320元月薪的60%，即使住得再差些，亦要佔月薪50%。

另一個常見例子，4人家庭每月綜援平均17,463元，非綜援家庭兩人全職賺取最低工資以40元時薪計卻只得16,640元。全職工作收入低於綜援，難道低資還不算過低？

低資形成機制必須盡快改革，政府不可躲在最低工資委員會後面，任由勞資雙方「自己搞掂」。在當前「強資本、弱勞工」的情勢下基層勞工最吃虧，特區政府必須站出來主持公道。檢討時，政府應該給出一個數，讓勞資作為討論基礎。這個數如何得出，理應有根據參考，但更重要的是這個數要能夠發揮功能，體現最低工資設立的原意，防止工資過低，彰顯勞動尊嚴，讓工友能分享經濟發展成果。