

# 生肉汆水抽真空 闖關墮法網

## 記者直擊深圳肉販教唆「包過關」 抵港即滲血發臭



港人北上買餸蔚然成風，香港海關及食安中心昨指，今年首8月檢獲入境人士非法攜帶受規管食物案件大幅增加；走私物品中62%是未經煮熟肉類，比例較去年增16個百分點。部分人因誤信將生肉抽空包裝、錫紙包裝或「汆水」（以滾水燙熟表面）能免刑責而誤墮法網。本報記者日前在蓮塘口岸附近街市直擊，發現不少肉販為港客提供免費「汆水」及包裝服務，並教唆指「包你過關」。有港人誤信帶未熟透肉類返港，發現生肉已變味。 專題組

港人北上消費熱潮未退，由蓮塘口岸前往深圳仙湖路附近街市買餸的港人絡繹不絕，大包小包已是常態。深圳相關街市及附近商販亦各出奇招吸引港客，甚至以港人作為主要客源。

記者日前到兩個毗鄰蓮塘口岸的街市，觀察港人跨境買餸實況。當日中午過後，街市及附近商戶人流開始增多，周圍盡是廣東話交談聲，以長者居多，不少人拖着買餸車或折疊菜籃，使用行李箱的為數也不少。攜家帶口到街市的蔡先生說，是經朋友介紹第一次前往深圳買餸，「唔會話平過香港好多，主要因新鮮感，睇睇有無香港買唔到嘅餸。」

### 北區長者享乘車優惠變常客

現場商戶五花八門，幾乎每個生意滾滾的檔口都有港人身影。剛在一間菜檔



檔販即場用滾水將生肉表面燙熟。

「大豐收」的林太告訴記者，她是北上買餸的常客，由於家住北區，交通方便，「香港有巴士，長者更有乘車優惠，過咗蓮塘口岸又有免費小巴接駁到街市，幾方便，呢邊餸又平又靚。」

記者發現街市不少生鮮肉檔均提供「免費真空包裝」、「免費汆水」、「免費蒸熟」等服務，以便港人帶生肉過關，也有商戶以兌換價1:1接受港幣現金支付。其中一檔售賣黑毛豬的肉販向記者推銷：「包你食過再嚟。」記者實測購買70元人民幣的排骨後，向肉販說擔心生肉不能帶過關，肉販即回應指「無需處理」，並打開雪櫃展示一個銀色包裝袋說：「都係香港客預訂嘅，唔使汆水，（真空）包裝就得，包你過到關，試過咁耐都無事，唔使擔心，如果汆水就無咁好食。」

記者堅持汆水，肉販便拿起身後的熱



檔販將表面燙熟的肉用膠袋裝載。

水煲燙滿自來水，待幾分鐘水滾後便向剝好的排骨上淋去，話畢將簡單燙過的排骨倒入銀色包裝袋內封口。期間有一名港人被肉販教唆下，用同樣方法處理生排骨，然後投入背囊前往口岸過關。記者在深圳已棄掉排骨，但就與該名港人同行返港，抵港後向她了解生肉情況，發現生肉發出少許異味，而且滲出血水。



掃碼睇片

## 非法攜生肉雞蛋回港 首8月倍增

香港海關和食環署食物安全中心發現，經陸路口岸非法進口受規管食物的個案有上升趨勢，今年首8個月已錄得1,324宗，較去年同期上升一倍，並超過去年全年的1,019宗，當中以港人攜帶未經煮熟肉類佔最多，佔817宗（62%），其次為蛋類、374宗（28%），家禽則佔133宗（10%）。食安中心提醒市民，食物缺乏適當包裝儲存容易孳生微生物，對食物安全及公眾衛生構成負面影響。國慶黃金周將至，海關將在各口岸加強跨部門執法及宣傳。

香港海關陸路邊境口岸科副總指揮官李麗儀昨日表示，不少市民乘北上旅遊的便利及價格差異，回港時帶菜肉返港。海關發現，旅客以隨身行李攜帶受規管食物入境，當中一半的被捕人報稱家庭主婦或退休人士，部分人被誤導以為將生肉進行抽空包裝、錫紙包裝或「汆水」，便不會觸犯法例。她重申，根據《進口野味、肉類、家禽及蛋類規例》，任何人士進口野味、肉類、家禽及蛋類入境而沒有來源地發出有效衛生證明書及/或沒有食物環境衛生署的事先書面批准，均屬違法，最高可判罰款5萬元及監禁6個月。

（相關資訊刊P5）

## 旅監局料黃金周925內地團訪港

國慶黃金周臨近，旅遊業監管局昨表示，根據業界提供的最新資料，預計今年內地國慶黃金周期間訪港內地入境旅行團約925團，日均約132團，涉及旅客約3.6萬人次。一直以來內地黃金周入境旅客大部分以個人遊模式訪港，旅行團旅客較多選擇錯峰訪港。

旅監局分別於8月23日及9月20日參與由文體旅局召開的統籌國慶黃金周假期接待訪港旅客協調工作跨部門會議，就入境旅行團管理安排與相關部門及業界溝通協調；日前也聯同海關到尖沙咀、土瓜灣、紅磡及九龍灣區巡查入境旅行團註冊商店及購物熱點，加強保障旅客權益。

而在黃金周期間，旅監局會加派人手巡查較多入境旅行團活動的地點，包括主要入境口岸、註冊商店、熱門旅遊景點及入境團到訪的餐飲處所等，確保旅遊活動

有序進行。

旅監局提醒持牌旅行社及導遊必須嚴格遵守《旅遊業條例》及《持牌人指令》的規定，於規劃景點行程時應採取適當分流措施，做好人流、景點和旅遊巴管理等協調工作。



國慶黃金周期間有大量旅客訪港。

中通社

## 京港滬港高鐵動臥10·1起提速

據中國國家鐵路集團有限公司（下稱「國鐵集團」）25日消息，10月1日起，北京西、上海虹橋與香港西九龍間開行的高鐵動臥列車將全面提質升級，新研製的復興號智能動臥列車在京港、滬港間上線運行。提質升級後，列車最高運行時速由250公里提高到300公里，北京到香港可提前1小時2分鐘抵達。此外，列車設備設施更加完善，服務品質進一步提升，車廂更安靜、溫度更舒適，堪稱「移動的星級酒店」，夕發朝至優勢更加明顯。

國鐵集團客運部負責人介紹，為進一步提升香港與內地間跨境旅客出行體驗，對京港、滬港高鐵動臥列車進行提質升級，組織裝備製造企業，在復興號智能動臥車組技術提升版列車平台的基礎上，全面優化車內功能布局和服務設施，研製了復興號智能動臥列車，將既有和諧號動車組

列車升級為復興號智能動臥列車，旅客乘坐體驗更加溫馨舒適。

### 9月25日開售車票

據介紹，新研製的復興號智能動臥列車在京港、滬港間上線運行，北京西至香港西九龍的D909/910次升級為G897/898次，上海虹橋至香港西九龍的D907/908次升級為G899/900次。同時，為滿足旅客國慶假期出行需求，9月30日加開香港西九龍至北京西的G898次列車，10月1日、2日京港、滬港間實行雙向開行，後續安排在旅客出行需求最為集中的每周五、周六、周日、周一雙向開行。

據悉，提質升級後的復興號智能動臥列車車票於9月25日開始發售，旅客可通過鐵路12306網站（含客戶端）、車站售票窗口、自動售（取）票機等渠道購買。