

水光槍美容變大細眼 三分二非醫生注射

【大公報訊】記者葉漢亮報道：近年興起的「水光槍」美容服務，屬入侵性美容程序，需由註冊醫護執行。消費者委員會檢視30多間有提供「水光槍」美容服務的美容中心網頁，發現僅10間清楚說明由註冊醫生注射，個別美容中心更稱是由治療師主理，並無交代是否註冊醫護人員，可能違反衛生署規定。消委會已將資料轉交衛生署跟進，衛生署稱如有需要將轉介警方跟進。

「水光槍」是一種通過皮下微細注射來達至不同美容效果的美容程序，過程中電腦儀器會控制注射的深度、劑量和速度，多個微細針頭將各種針劑注射入皮下約0.4至0.5毫米的真皮層，各種針劑中，以透明質酸最為普遍。

消委會今年收到涉及「水光槍」或「水光療程」的投訴激增，今年單是首五個月，已收到九宗投訴，超越去年全年五宗的數字，主要涉及療效及療程後受傷，受傷較嚴重的個案已轉交衛生署跟進。

消委會公開其中三宗較嚴重的「美容變毀容」個案，一名事主在眼角位置接受療程時，疑因施針方法及劑量問題，左右眼療效不均，慘變大細眼，出現凹凸不平等情況。另一事主則於接受眼底療程時，因為注射劑量過多，

雙眼反而變為有眼袋。一名事主則接受療程後，傷口紅腫不退。消委會總幹事黃鳳嫻表示，已將有關個案轉交衛生署跟進。



香港美容總會表示，建議「水光槍」由醫生操作。

衛生署表示，「水光槍」一般涉及皮膚穿刺並注入物質，屬注射程序，根據私營醫療機構規管檢討督導委員會轄下的區分醫療程序和美容服務工作小組的建議，因注射程序有一定風險，只應由註冊醫生施行。衛生署將跟進調查消委會的轉介個案，如有需要，會交警方調查。

消委會指出，「水光槍」效果一般只維持數月，需經常補打，所需劑量可能逐年增加，花費不輕，增加面對敏感、感染和留疤痕的風險，消費者接受注射前必須三思，特別是正服食可影響凝血藥物的人士、孕婦、對針劑成分或麻醉藥物敏感、皮膚有傷口或感染，以及傷口復原期較易出現增生疤痕的人士。

食肆湯水偏鹹 鈉過量可致高血壓 冬蔭功飲一碗如吞一茶匙鹽

湯水是港人第二大攝取鈉含量來源，僅次於醬料及調味品，不少港人習慣出外用膳時飲湯，消費者委員會與食物安全中心合作，調查市面13款常見湯水合共130個樣本發現，冬蔭功湯鈉含量最高，飲一碗已超標，其中在沙田新城市廣場的「曼谷泰菜」，冬蔭功湯鈉含量更是爆標，飲一碗已相當於吞一茶匙鹽。醫生提醒，長期攝取過多鈉，會增加患高血壓風險，繼而引致心臟病和中風等慢性疾病。

消委會報告

大公報記者 葉漢亮

調查測試於去年8至11月期間進行，13款湯水各抽10個來自不同食肆或預先包裝的湯水樣本，研究發現平均一碗湯（240克）的鈉含量約720毫克，已達世衛建議每日鈉攝取量的36%。喜歡多喝湯的消費者，一天若喝2.5碗湯（600克），已攝取約1800毫克鈉，達每日建議攝取限量的90%。



▲消費者委員會與食物安全中心合作，調查市面13款常見湯水合共130個樣本

139毫克，是13種湯水中最低，不過，中環「華記食店」與太子「龍太子點心」的粉葛湯，一碗的鈉含量相差超過七倍，前者一碗含528毫克，後者一碗只含65毫克。

食物安全中心首席醫生楊子橋表示，鈉雖是營養素之一，但過量攝取會增加患高血壓風險，繼而引致心臟病和中風等慢性病。世衛建議成人每日鈉攝取量為2000毫克鈉，市民外出用餐時，若早晚各飲一碗湯，加上其他食物，鈉攝取量很可能超標。

食安中心制定業界指引

本港暫未為湯水含鈉量訂準則，他稱消費者光顧時可要求少放鹽。餐飲業界可改良食物配方，訂立目標水平。食安中心已向食肆推廣在餐牌上列明食物的鈉含量，並已制定《降低食物中鈉含量的業界指引》供參考。他稱目標不可能一步到位，建議業界慢慢減低食物的鈉含量，讓市民的味覺較易接受。

「東大門韓國料理」回應稱，會跟進有關鈉含量報告，但指需平衡顧客口味、菜式風味及健康需求。



▲冬蔭功湯鈉含量最高，飲一碗已超標

13款市面湯水樣本鈉含量

冬蔭功	529毫克	2,016*毫克# 888*毫克#	曼谷泰菜 泰國人海南雞
羅宋湯	398毫克	1,320*毫克# 384毫克#	銀龍粉麵茶餐廳 意樂
酸辣湯	380毫克	1,608*毫克# 696*毫克#	上海小南國 鼎泰豐
麵豉湯	361毫克	1,152*毫克# 552毫克#	秋田日本料理 Pret A Manger
忌廉蘑菇湯	327毫克	1,152*毫克# 384毫克#	蘭香閣餐廳 Cedele
西湖牛肉羹	309毫克	1,152*毫克# 336毫克#	清真牛肉館 新旺記
海鮮羹	291毫克	1,104*毫克# 528毫克#	北斗翁頂尊火鍋料理 王家沙
肉骨茶	282毫克	936*毫克# 360毫克#	沙嗲軒 加東叻沙蝦麵
洋葱湯	273毫克	1,080*毫克# 264毫克#	Jimmy's Kitchen Balencia Cafe
青紅蘿蔔豬肉湯	218毫克	792*毫克# 214毫克#	趣苑茶餐廳 球哥燉湯
響螺煲雞湯	217毫克	720*毫克# 288毫克#	「聯邦金閣」 「彩雲軒」
人參雞湯	169毫克	648*毫克# 137毫克#	明洞EXPRESS 東大門韓國料理
粉葛湯	139毫克	528毫克# 65毫克#	華記食店 龍太子點心專門店

預先包裝湯水同樣勁鹹

【大公報訊】記者葉漢亮報道：港人生活繁忙，若無暇自家煲湯，而又不想光顧食肆飲湯，預先包裝湯水成為另一選擇。消委會與食安中心檢視市面五款預先包裝湯水樣本發現，「鴻福堂」的花膠響螺竹絲雞湯的鈉含量最高，飲一碗等於吞半茶匙鹽。食物安全中心首席醫生楊子橋提醒市民，選購預先包裝湯水時，應細閱包裝的營養標籤及食用分量。

五款預先包裝湯水樣本中，「原味家作」的兩款湯，粉葛鯪魚瘦肉豬骨湯每碗的鈉含量為408毫克，花膠雙螺煲竹絲雞湯每碗的鈉含量為480毫克。「中國湯」的原件花膠海螺為絲雞湯，每碗的鈉含量為379毫克。「鴻福堂」的花膠響螺煲竹絲雞湯，每碗鈉含量達552毫克，甘筍粟米青蘿蔔豬骨湯的每碗鈉含量為396毫克。

「鴻福堂」回應稱，現未有計劃減低該兩款湯水的鈉含量，未來會根據市場需求，定期檢討湯品配方。「原味家作」表示，該兩款湯水均採用天然原料，產品鈉含量較高有機會受到食材影響，該公司有計劃未來研究調節鹹度範圍，盡量調低15%至30%。「中國湯」表示，若能找到鈉含量較低的食材代替，而又不改變味道，便會調校鈉含量。

直流電風扇更靜更省電



▲消委會發現，直流電風扇比傳統的交流電風扇更省電

【大公報訊】記者葉漢亮報道：夏日將至，消委會與機電署合作測試14款電風扇安全及效能，有七款通過全部安全測試，發現其中一款「Summe」的電風扇有潛在安全風險。消委會又指，能源效益以直流樣本表現較好，平均效益比交流樣本高1.2倍。

有潛在安全風險的電風扇產地為馬來西亞，在拉力及扭力測試，電線被扯出超過兩毫米，定線裝置亦被扭鬆，電源線的固定能力未達標準要求。不過在正常操作下，不會構成危險。

消委會發現，14個測試樣本中，有四款電風扇有錯誤標示說明，可能引起消費者誤解。

消委會亦發現，新式加了火牛的直流電風扇，比傳統的交流電風扇更省電，送風表現、聲稱準確度及寧靜程度方面，表現亦較為優勝。

消委會指，新款冷霧風扇未必適合在香港潮濕的天氣下使用，甚或會提高室內濕度，消委會又提醒消費者，使用新款冷霧風扇時，要注意放入潔淨清水和定期清洗水箱。

儲蓄壽險回報金額無保障

【大公報訊】記者葉漢亮報道：消委會提醒市面上儲蓄人壽保險計劃，並非單純儲蓄產品，部分以分紅形式發放回報的計劃，所列出的回報金額沒有保證，計劃完成時取回的款項，可能不及預期，而市面不少儲蓄壽險都以外幣作保單貨幣，消費者切忌因回報率較港幣高，而忽視匯率升跌等風險。

消委會於今年首五個月，接獲17宗有關儲蓄保險的投訴，主要涉及分紅不及預期、手續費及匯率計算等，去年全年則有34宗有關投訴。有投訴人原打算做定期存款，惟被保險中介人以「較高利息」或「較高回報」等字眼吸引，最後被游說購買儲蓄壽險。有投訴人被誤導，以為自己購買了附送人壽保險的銀行儲蓄計劃。

消委會提醒，不少儲蓄壽險在宣傳單張或銷售人員提供的計劃書上，列出的回報金額未必代表「保證回報」，尤其有提供分紅的計劃，一般分紅是以保險公司的利潤及投資回報計算，最終派發的分紅，未必跟宣傳或計劃書列載的回報率相同。消費者在決定投保前，須先比較清楚，尋找適合自己的計劃。

求職陷阱 交3.5萬培訓費

【大公報訊】記者葉漢亮報道：暑假將至，消委會提醒青年應徵暑期工時，提防有公司以招聘為名，向求職者推銷產品，誤墮「消費陷阱」，由求職者變為消費者，有應徵者未取報酬前，已付3.5萬元學費，最後應徵者要經小額錢債審裁處追討。

消委會今年首五個月，收到三宗關於模特兒或星探的投訴，去年全年有五宗。投訴人葉小姐在網上看到招聘上門寵物美容師的廣告，於是報名參加該公司的入行座談會，獲悉要先接受40至60小時培訓，並需先付3000元留位費，其後再交3.5萬元學費修讀最高級課程。職員強調，最高級課程學員畢業後，每次工作薪金由500至700元，首半年平均月薪達1.5萬元。她接受培訓期間，遲遲未簽工作合約，幾經追問才獲一份簡單合約，但條款與事前所說不一樣，例如公司要抽佣金、推掉工作又要賠償等。葉小姐最終向消委會求助，並向該公司發出律師信，表示將經由小額錢債審裁處處理。

*全部湯水樣本
每100克平均鈉含量
#以一碗240克湯水計算
*超過每餐建議攝取量
(667毫克鈉)
資料來源：消費者委員會