

彩興苑等三新居屋今派表



▲位於彩興路的彩興苑由兩個地盤組成，現時正進行上蓋工程，預計2019年首季落成
大公報記者曾敏捷攝

【大公報訊】記者曾敏捷、湯淩瑛報道：房屋委員會新一期居屋今日起派發申請表，本月30日至下月12日接受申請。今期居屋除三個新屋苑外，房委會還會將六月底前撻訂的上期居屋單位納入銷售計劃，截至二月初已收回36個單位，不排除收回單位數目會因樓市變化等不同因素再增加。

售價139萬至385萬

申請人可於今日在樂富房委會客務中心、房委會轄下屋邨辦事處等多處地點，索取申請表及售樓資料簡介。樂富房委會客務中心即日起至4月12日，設有展示三個新屋苑的虛擬示範單位短片、室內間格模型等，每日朝八晚七

開放。

今期居屋推售三個新屋苑，包括彩虹彩興苑、梅窩銀蔚苑及銀河苑，共提供2057個單位，以市價七折發售，售價介乎139萬元至385萬元。房委會同時會發售因撤銷買賣協議而收回的上期五個居屋項目單位，即沙田美盈苑及美柏苑、荃灣尚翠苑、青衣青俊苑及元朗宏富苑。今期居屋的白表家庭入息及資產上限定於5.2萬元及170萬元，單身減半。

至於稍早前完成揀樓的綠置居項目「景泰苑」，房委會將於六月底、所有買家完成轉讓契據簽署手續後，一次過把所有因撤銷買賣協議而收回的單位重售，並按計劃在去年12月進行攪珠的結果及電腦編排次序，發信邀請合資

格的「其他家庭」申請者選購收回單位。

另外，關注資助出售房屋權益大聯盟約30名成員昨日到立法會請願，要求重推租者置其屋計劃、將居屋補價鎖定在購買時的金額，由政府承擔公屋和居屋的管理及維修費用。

立法會房屋事務委員會主席麥美娟、民建聯立法會議員柯創盛及葛珮帆到場接收請願信。關屋聯稱，過去一個月在觀塘、黃大仙、沙田、將軍澳、屯門等地區收集了逾六百份市民問卷，逾九成公屋居民支持重推租置計劃，逾九成居屋、夾屋及租置住戶支持將補價鎖定在買入時的水平，八成九人稱若保留現時補地價機制，政府應按未補地價成數分擔管理及維修費用。

巴西五供港肉商曝光 食肆紛停用

凍肉坐地起價雞翼貴30%

巴西「黑心肉」風波持續發酵，經民聯昨日披露五間供港巴西肉商名單，主要出售急凍雞肉、火雞肉、火雞豬牛雞內臟等不同凍肉產品。昨日再新增多間食肆、商戶暫停出售、或使用來自巴西產地的凍肉產品，包括連鎖食店大家樂、譚仔三哥及肯德基等。惟市面上仍有凍肉舖出售相關產品，更有凍肉產品反其道驚見「炒高價」，其中雞翼價格飆升幅度達30%以上。

大公報記者 張琪

巴西「黑心肉」引起全球關注食物安全，巴西農業部新聞稿中公布21間涉事名單，當中有五間肉類供港公司（見列表），分別對港輸入急凍雞腳、急凍原隻雞、急凍火雞內臟、急凍去骨牛肉、牛肉內臟及豬內臟等。食物安全中心發言人表示，涉事供港公司中，其中有四間因疑涉及欺詐等而正被巴西當局調查，及未有任何證據顯示其肉類產品有食物安全或品質問題；而BRF S/A公司則因所生產的禽肉被懷疑含沙門氏菌，不符合歐盟對生肉的特殊要求，故被巴西當局要求其暫停運作及禁止其生產的肉類和禽肉出口，是作為一項預防性措施。

食安中心抽檢全部合格

食安中心發言人又稱，因上述事件對巴西進口的肉類或禽肉進行回收。此外，食物安全中心於本周二已禁止巴西凍肉供港，及於當日抽取十個樣本進行檢測，結果全部合格。

本報記者昨日走訪多個街市發現，有不少凍肉舖依然有巴西凍肉出售，更驚現「炒高價」。凍肉舖負責人顏先生表示，昨日清晨巴西凍肉曾一度封盤，直至中午開賣，價格已全線飆升30%以上。有大型凍肉公司人士透露，全港有80%以上急凍雞肉來自巴西，而供本港選擇的產地亦不多，只可選擇價格更昂貴的美國，或內地。當中，港人愛吃的雞全翼供應最緊張，可選擇的產地亦僅剩餘價格貴60%以上的

內地，並預料在供應緊張情況下，價格將再飆升30%以上。

公院陸續停用轉產地

巴西凍肉已深入本港市場，一時三刻難以完全「抽身」，醫院管理局轄下公立醫院留院病人，及懲教署在囚人士的膳食中昨日仍使用產自巴西的肉類。醫管局發言人表示，公立醫院現時有使用巴西入口的豬肉和牛肉，佔整體食材數量約四成，但已即時陸續停用巴西入口的豬肉和牛肉，並盡快轉用其他國家入口的肉類，以確保醫院膳食服務不受影響。據了解，醫管局最快會於今日轉用其他產地的食材。

懲教署發言人則表示，會密切留意發展及作出適當跟進，並強調在囚人士的膳食材料由合資格的食品承辦商提供，署方一向與承辦商保持密切聯絡，確保膳食材料的質素及安全。

至於市面上再新增多間連鎖食肆、超市火速下架或停售相關產品，包括大家樂停售「一哥焗豬扒飯」、譚仔三哥停售「土匪雞翼」等，令相關受影響店舖增至16個品牌商戶。

香港凍肉海鮮批發零售商會前秘書長鄭興昨日出席電台節目時表示，政府宣布一刀切暫停所有來自巴西肉類產品的做法倉促，造成市場混亂。經民聯立法會議員林健鋒建議，兩地政府盡快釐清涉事公司出入口紀錄，及作出額外抽查，確保港人食物安全。

巴西五間涉事出口食材來港公司名單

公司名稱	出口商品
FRANGO D M INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	雞腳
SEARA ALIMENTOS LTDA	雞內臟
BRF S/A	火雞肉、雞肉、火雞內臟、雞內臟
JJZ ALIMENTOS S. A.	牛內臟、牛肉副產品、熟牛內臟
FRIGORIFICO LARISSA LTDA	豬內臟、熟豬腸衣、熟豬內臟
資料來源：經民聯	



▲有凍肉店繼續售賣豬扒及雞翼等凍肉，但未有標示來源
大公報記者麥潤田攝



區小姐（文員）：「都食了十幾二十年，這麼多連鎖店有用巴西肉，可以怎避？最多以後到較貴的地方買肉，起碼有標明來源，但出外食飯都不會太着重出產地。」



何先生（文員）：「不時會與朋友食串燒，但基本上好難避免『中招』，即使餐廳標明食物來源都不可以盡信，不過政府對肉類有監控，應該不會有事。」

巴西菜餐廳：無用巴西肉

【大公報訊】記者趙凱瑩報道：巴西「黑心肉」席捲香港，不少餐廳為釋疑將有關肉類下架，有主打售賣巴西菜的餐廳表示，店舖並無採用巴西進口肉類，店舖生意無受事件影響，相信客人懂得選擇。

位於灣仔的餐廳DJAPA，主打日本及巴西菜式，男主廚Edgar Vigo昨日表示，有留意巴西肉類有問題的報道，他澄清餐廳雖有售賣巴西菜式，但餐廳以牛肉為主要食材，而所有牛肉均來自日本，餐牌亦有列明食材來源是日本，加上客源普遍是熟客，故不認為會引起誤會，亦不擔心生意因此受影響。就記者現場所見，店內約有四至五拾食客，部分有點牛肉菜式。

位於蘭桂坊的西餐廳BRAZA

Churrascaria同樣主打巴西菜，記者昨晚約七時到餐廳視察，約有兩至三拾客人，而從餐牌可見，食物以肉類為主，包括豬仔骨及火雞肉等，餐牌上未有列明食材來源。該店阿根廷裔負責人Ignacio解釋，餐廳約於兩年前開業，所用肉類均由澳洲進口，從未採用巴西進口肉類，因此禁令對其營運沒有影響，亦不認為會引起客人誤會。味千（00538）主席兼行政總裁潘蔚於業績記者會上表示，集團旗下位於內地及本港的店舖，並沒有購入巴西進口肉類產品。由於集團大部分店舖在內地，集團使用的食品均於於上海市食品藥品監督管理局註冊，全部都能夠追溯到是否符合國家標準。

被控企圖搶劫傷人 易服男還柙

【大公報訊】記者梁康然報道：一名曾因持械行劫、綁架兩度入獄的中年漢，出獄後又再犯案，於上周日男扮女裝涉嫌在中環時裝店亮刀行劫，但失手就擒。涉案中年漢李忠昨日於東區裁判院，被控以企圖搶劫及傷人共兩罪，被告暫毋須答辯，還柙至4月28日再訊。

被告李忠（48歲）報稱是清潔工人。控罪指，被告於本年3月19日於中環鴨巴甸街持刀行劫一間時裝店，並傷害女店員傅凱琦。據了解，事發時被告戴上假髮，身穿連身短裙、黑絲襪、高跟鞋進入時裝店內，待店內只餘下一名女店員時就亮刀打劫，女店員不就範並呼救，混亂間女店員手指被割傷。被告外逃時被警員拘捕。



▲縮胃手術可幫助糖尿病人減重。左起：患者李偉豪、瑪麗醫院營養部部門經理余敏慧、患者好姐、瑪麗醫院食管腸胃外科顧問醫生唐琮雄

糖尿病男縮胃 激瘦23公斤

【大公報訊】記者孫凌奕報道：肥胖人士易被糖尿病、高血壓等纏繞，縮胃手術可幫助減重，從而擺脫代謝疾病。瑪麗醫院八年內已進行逾130宗縮胃手術，有男士不到30歲便因肥胖患上糖尿病，體重曾達105公斤，術後18月體重82公斤。

通過減重治糖尿高血壓

瑪麗醫院食管腸胃外科顧問醫生唐琮雄表示，縮胃手術就是將病人胃大彎切除，因切除胃分泌荷爾蒙部分，使人較少感到肚餓，而另一種胃繞道手術則直接將部分小腸連接至胃上端，使得食物不經胃便

進入腸道，目標可減少多餘體重的七至八成，但八成人只需進行縮胃手術。他強調，暫未有研究表明，該手術對體重指數（BMI）27.5以下人有效，目的是通過減重而治療如糖尿病、高血壓等疾病。自2002年引入香港後，至今共進行1000多宗，瑪麗醫院在過去八年進行131宗，一年平均有30至40人輪候該類手術。

瑪麗醫院營養部部門經理余敏慧指，做該類手術的病人往往有過數次成功或失敗的減重經歷，因此術前的營養評估和心理指導十分重要，告知術後飲食和身體的改變，以減少病人術後的恐懼感。

現年44歲的李偉豪從事物流工作，他說，他不到30歲時便患有糖尿病，一開始不以為意，可隨着年齡增加，血壓高、膽固醇高的問題紛紛浮現，讓他擔心自己的身體狀況。他術前BMI為32.7，體重99公斤，但最胖時曾達到105公斤。他直言，曾經吃東西無忌口，一周便會有兩三次一餐飯飲三公升啤酒。做完手術後便可即時不需服藥，現在喝酒一兩杯便覺得飽，並會一周做兩三次有氧運動，選擇食物時會關注糖分含量。術後18個月的偉豪體重已減至82公斤，BMI27，他說，目標是BMI達到25。