

3.3萬元買電解水機 全家「中伏」肚瀉

►早年發生的鉛水事件令不少市民人心惶惶，促使濾水器需求上升



【大公報訊】記者謝進亨報道：慎防上門推銷水機騙局！消委會今年首九個月接獲29宗投訴，內容涉及有不法商人，以失實陳述或誤導手法銷售產品，甚至假扮政府職員提供驗水服務，藉詞單位的自來水水質不潔，誘騙用戶購買產品。最離譜是，有苦主被誤導選購近萬元的水機，後來發現水機只適用於淋浴，並不是用於廚房潔淨食水，大呻「中伏」。

獨居的王女士，早前誤以為政府為屋邨居民提供驗水服務，遂答允A公司派員前來驗水。當日，A公司職員驗水後表示，單位的自來水含有氯氣，長期飲用有損健康，該名職員

更順勢推銷自家水機，聲稱它可解決水質問題之餘，洗髮時也不用使用護髮素，髮質也可柔順。

聲稱不用煲可直接飲

王女士經游說下，終答應購買一名價值9900元的水機，職員隨即在浴室安裝。安裝完畢後，她才驚覺該水機只適用於淋浴，並非廚房，遂向職員質問，惟對方沒有回應便匆匆離去。她認為職員沒有清楚交代產品實際用途，有誤導之嫌，遂向消委會投訴，惟涉事公司聲稱沒有誤導，拒絕退款。消委會建議投訴人入稟小額錢債審裁處追討。

稟小額錢債審裁處追討。

另一名投訴人張先生，早前以三萬三千元選購B公司的電解水機，對方聲稱電解水不用煮沸，可直接飲用，惟轉飲電解水兩天後，家人持續出現持續肚瀉及頭痛等症狀。投訴人諮詢醫生意見後，獲建議不要長期飲用鹼性水。

消委會提醒，政府從未指派或授權商業機構，向市民推銷產品。消費者若對家中水質存疑，可先向大廈或屋苑管理處了解，有需要更可再向水務署查詢。遇到上門推銷時，切忌隨意讓銷售員登門，更不要盡信銷售員的吹噓及口頭承諾。

40款豆腐僅兩高鈣11低脂

素食人士小心蛋白質攝取不足

攝取高鈣，多食豆腐就得？消委會發現，坊間吹捧為養生、健康的豆腐，未必一定高鈣低脂，該會調查市面40款豆腐營養成分參差，僅兩款屬高鈣、11款屬低脂，另外蛋白質及六種礦物質含量相差高達1.6倍至25倍，部分豆腐營養成分更與標示不符。消委會建議市民選購時，宜查閱包裝上產品描述、配料及營養標籤，以及貨比三家。



消委會報告

大公報記者 謝進亨

消委會日前測試市面40款豆腐，包括34款預先包裝及六款非預先包裝。結果發現，所有樣本均未有驗出重金屬超標，亦不含防腐劑。然而，根據食物安全中心《營養標籤及營養聲稱技術指引》，屬「蛋白質來源」食物，每100克含量須不少於6克蛋白質。以此標準，僅得17款豆腐達標。當中以「TONZU Organic Tofu Natural」含量最高，每100克含9.4克，較含量最少的「梨花」韓式純豆腐，相差1.6倍。

測試又發現，豆腐未必高鈣、低脂。34款預先包裝豆腐，平均鈣含量為每100克含59毫克。含量最高是「維他奶山水」有機黃豆硬豆腐，每100克含420毫克、其次是「義香豆腐食品」板豆腐，每100克含250毫克鈣，屬「高鈣食品」。含量最低的「壹品」有機黃豆豆腐，每100克中僅得16毫克鈣，相差逾25倍。此外，僅11款豆腐屬「低脂食物」，當中以「深水埗公和荳品廠」板豆腐總脂肪含量最低，每100克含3克。

消委會宣傳及社區關係小組主席陳錦榮表示，非預先包裝豆腐樣本，平均鈣含

量為每100克含122毫克，普遍較預先包裝豆腐樣本高約一倍，主因是非預先包裝豆腐，多以硫酸鈣或石膏為固化劑。陳錦榮提醒，不少茹素人士透過豆腐等豆類製品取代肉類，以吸收足夠蛋白質。不過，按中國營養學會建議，一名成年男性每日宜攝取65克蛋白質。即使以上述蛋白質含量最高的豆腐計算，日食一盒仍不足建議攝入量的一半。

10樣本營養標示資料錯誤

另外，是次測試發現，部分預先包裝樣本，營養標示與測試不符。三款蛋白質含量較標籤低22%至39%；七款總脂肪含量亦較標示高36%至212%，超出食安中心界限。涉事的「OURHOME」韓國豆腐、「TONZU Organic Tofu Natural」豆腐已停售及下架。

消委會總幹事黃鳳嫻表示，營養標示資料錯誤，或令消費者選購不適合的產品，促請生產商及代理商提供正確資料予消費者參考。

營養豆腐推介

(營養成分以每100克計算)



最低脂豆腐

「深水埗公和荳品廠」板豆腐

鈣：114毫克

蛋白質：4.7克

總脂肪：3克

最高蛋白質豆腐*

「佳之選」韓國豆腐 (\$21.9/340克)

鈣：27.4毫克

蛋白質：9.2克

總脂肪：6.4克



最高鈣豆腐

「維他奶山水」有機黃豆硬豆腐 (\$9.9/300克)

鈣：420毫克

蛋白質：5.3克

總脂肪：3.2克

註：*為「TONZU Organic Tofu Natural」原本蛋白質含量最高，現已下架

資料來自：消費者委員會



▲陳錦榮表示非預先包裝豆腐樣本，平均鈣含量較高

大公報記者何嘉駿攝

勿同時進食菠菜

【大公報訊】豆腐營養豐富，高鈣高蛋白質有助飲食均衡。香港營養師協會會長林思為表示，以熟石膏作固化劑的嫩豆腐，鈣質含量較高；以鹽鹼或氯化鎂固化的硬豆腐，則鎂質較高。至於內酯豆腐水分較高，礦物質含量相對較低，但依然是優質蛋白質及大豆油的來源食物。

據協會及中國居民膳食指南資料顯示，成人為吸收足夠蛋白質，每日宜進食五份肉，每份約40克煮熟的瘦肉。每份相等於60克硬豆腐、110克嫩豆腐或120克內酯豆腐。

不過，豆腐部分礦物質，例如鐵和鋅含量偏低，另含有阻礙身體利用礦物質的植酸。因此，素食者不應過分依賴進食豆腐，或大豆製品攝取蛋白質和其他營養，應進食紅腰豆、提子乾、合桃、杏仁、全麥、西蘭花等其他食物，以補充不同營養素的需求。

林思為提醒，對大豆過敏人士應避免食用豆腐，而患有乳癌並正在接受治療的人，在食用豆腐前應諮詢醫生及營養師意見，而患有痛風的人士雖然可進食豆腐，但亦要留意分量。此外，豆腐不宜與菠菜同時進食。

三款電熱水爐 四分半鐘熱度

【大公報訊】記者謝進亨報道：家用式儲水式電熱水爐能源效益表現參差。消委會聯同機電工程署實測市面12款產品，售價連安裝費介乎2580至6130元。結果發現，六款產品能源效益級別，低於能源效益標籤標示，當中四款產品，包括「柏林牌」、「真富」、「太平洋」及「德國寶」，耗電量較標示高逾30%，已將結果轉交機電署跟進。此外，消委會同時測試電熱水爐在冬天下持續

供應熱水時間，三款18升儲水量樣本，供水時間不超過四分半鐘；儲水量達38升的樣本，則可維持超過九分鐘。

是次測試顯示，儲水式電熱水爐把儲水由15℃加熱至65℃，需時各異。儲水量只有18升的花灑式熱水爐，需時約15分鐘；23升或以上樣本，預熱時間介乎18至20分鐘；至於容量更大的38升無排氣管式電熱水爐，預熱時間需時29至36分鐘。而在耗電量方面，測試假設樣

本每年備用時間為1800小時，每日處於備用狀態約五小時及每度電1.2元計，「柏林牌」每年所需待機電費達109元，與最低待機電費量的「樂信牌」，相差一半價錢。

對於不少樣本的能源效益低於標示級別，消委會表示高度關注，並認為不準確資訊或會誤導消費者，促請廠商全面提升產品的效能和質素，以符合消費者的期望。

機電業加薪最多7% 逾10萬人受惠

【大公報訊】臨近年尾，打工仔最關心加薪情況。勞聯屬下電器、冷氣及消防工程三個機電業工會提出調整薪酬方案，建議加薪幅度介乎5.5%至7%，料逾10萬人受惠。其中，港九電器工程電業器材職工會指出，現職多數熟練技工的年齡達50歲，入行新人平均年齡為30歲，盼調高薪酬以吸引更多年輕人入行。

港九電器工程電業器材職工會早前訪問2000多名工友，並參考建造業其他工種的加薪情況，推出電器行業薪酬調整方案。其中，電器行業持牌熟練技工日薪，建議由1300元加至1400元，或每工「齊頭」加100元，幅度與往年相若為7%，預計有7.8萬名註冊熟練技工受惠。同時，香港空調製冷業職工會公布，大工日薪由1230元增至1300元，月薪則按現有工資水平上調5.5%。兩個公會的加薪建議，有望於下月

一日生效。

其實，消防保安工程從業員協會與商會已達成共識，從事消防水喉和電氣的熟練技工日薪，由1220元加至1300元，加幅為6.5%，已於本月四日生效。此外，水喉技工雖仍未宣布加薪，但鉛水事件令工作量大增，水喉技工日薪，已上升至1500元至1600元，為機電業最高薪工種。



▲水喉技工日薪最高，已上升至1500至1600元 網上圖片

科大EMBA排名 九度蟬聯第一

【大公報訊】記者湯嘉平報道：英國《金融時報》昨日公布2018年全球行政人員工商管理碩士（EMBA）課程排名，香港科技大學與美國凱洛格商學院合辦的EMBA課程，第九度位列榜首。該課程主任區敏儀稱收生貴精不貴多，較歡迎有國際化背景學生加入。

下屆學費137萬 九地點上課

而今年畢業生平均年薪約400萬港元，畢業後平均薪金較入學前增加66%。此外，位列前十的榜上院校，還有清華大學和上海交通大學，香港中文大學名列第二十九。

凱洛格一科大EMBA課程，已連續三年名列《金融時報》全球EMBA課程排行

榜第一，亦是第九度桂冠。區敏儀表示，學生來自全球公司的高層，大多是部門主管，佔23%，行政總裁或主席則佔11%。至於收生的基本條件是，至少有十年工作經驗，具國際化背景，行業不限，而在貴精不貴多的情況下，往年每屆收生人數約40至60位。下屆學費約137萬港元，包括18個月的課程。

作為課程在讀生，快的打車創始人兼行政總裁趙冬稱讚課堂上教授的知識能夠學以致用，例如市場策略的案例，他學習後曾六次傳授給員工。

科大工商管理學院院長譚嘉因教授表示，為配合全球發展，EMBA課程將於明年新增金融科技、大數據分析等課程，並從全球七個上課地點增至九個，新增城市

為里斯本和三藩市，現有授課地點的城市為芝加哥、法蘭克福、多倫多、特拉維夫、邁阿密、北京和香港。



▲快的打車創始人兼行政總裁趙冬（右）稱讚課堂上教授的知識能夠學以致用