

## 「外防輸入」勿放鬆 「疫苗護照」優先推

香港疫情整體上緩和，本地個案減少，同時外地輸入個案增加，不少是變異病毒，抗疫重點轉為切斷外來輸入鏈。從國際抗疫形勢看，不同國家的疫苗接種率差別很大，有的國家確診個案大幅下跌，而有的國家則相反。鑒於不同國家的輸入風險有不同，特區政府需要區別對待，建立動態管制入境名單，並以積極推動「疫苗護照」為核心，為未來恢復通關及重啟經濟作準備。

昨日港錄得7宗確診個案，其中3宗本地，4宗輸入，外來輸入個案較多的主調不變。從輸入來源地觀之，菲律賓最多，其次為印度、巴基斯坦。印度近日疫情再次大爆發，每日確診達10萬宗，全球最嚴重；菲律賓的疫情也未能受控，每日仍有近萬宗確診。而且，由於檢疫條件的限制，不少人在當地通過了檢疫，抵港後卻檢出陽性。雖然說，入境後21天的檢疫隔離發揮了作用，阻斷其在本港的傳播，但畢竟是一個潛在的巨大威脅。

有政府防疫專家及學者建議對來自高風險地區旅客採取一段時間的限入措施，或取消其航班，值得政府重視。香港抗疫一年多了，好不容易迎來第四波疫情的「水尾」，實在承擔不起再次爆發的代價。

當然，誰都知道香港僱工緊缺，若凍結菲傭入境，會對不少家庭造成困擾。其中一個折衷的解決方法，就是要求已接種疫苗、取得「疫苗護照」的傭工才能入境，同時繼續入境後檢疫措施，雙管齊下，可望將輸入風險減至最低。在菲律賓，疫苗供應不足是客觀事實，但為出境者優先接種則是道德責任，中介公司亦可在這方面發揮一些作用。

印度、菲律賓等國疫情反彈，折射全球在疫苗接種率方面的不均衡。發達國家有錢有技術，囤積了幾倍於人口的疫苗，加上政府大規模推廣疫苗，接種率快速提升，早日走出疫情陰霾的希望看高一線。這些國家正為重啟經濟而密切商討通用「疫苗護照」，在可見的未來，「疫苗護照」將大行其道。對特區政府來說，需要因應大勢，做好兩方面工作，一是嚴防輸入，緊盯國際疫情形勢，及時調整高中風險國家名單。二是積極與不同國家商討「旅遊氣泡」安排。

特區政府既要眼光向外，更要眼光向內。「疫苗護照」應該先從內部實施起來，對於打過兩針的市民，可逐步放寬其檢疫安排，讓其嘗到「甜頭」，這是鼓勵其他人接種的不二法門，也可以促進經濟內部循環。另一方面，特區政府須盡快回應民意訴求，將「回港易」措施由廣東省擴展至外省市，也要考慮允許開放打了兩針的內地居民入境消費。實際上，單是一個深圳就有二千萬人口，近水樓台，這比其他國家商討旅遊氣泡安排要強得多。

疫情在變化，抗疫策略要跟着變化，對不同風險地區的檢疫處理更要與時俱進，如此才能做得抗與振興經濟兩不誤。

## 邊境發展需要有遠見

粵港澳大灣區建設是習近平主席親自謀劃、親自部署、親自推動的國家戰略，香港與深圳接壤的交匯地帶將是未來重點發展的熱土，特區政府規劃有關地段需有大局觀及遠見。在沙嶺發展「超級殯儀館」的計劃，對大灣區發展不利，對香港不利。

沙嶺位於香港最北端，毗鄰深圳羅湖，特區政府多年前提出在此建立全港最大的殯儀設施，集殯儀館、火葬場和骨灰龕於一地，提供一條龍服務，自然是因為這裏位處偏僻，人口稀少，阻力也較小。

但隨着時間推移，大灣區規劃推出，情況發生了變化。沙嶺一帶將成為12公里黃金地段，未來將重點發展創科技，吸引大批高端企業進駐，並成為香港青年的創業搖籃。可以說，這裏將成為創科重地，商業價值巨大，也關乎香港未來發展及經濟轉型，若繼續超級殯儀館計劃，何止沉香當柴燒，根本就是「趕客」！

還有，凡是中心城市之間的交匯

地帶，必然被打通，成為交通樞紐及居住區，譬如深圳與東莞、中山及惠州之間的交匯地帶，過去是農田或荒地，如今都是高樓林立，一派繁榮。同樣的情況也會出現在香港與深圳之間。將殯儀館設在這裏，遲早要搬遷，屆時涉及多達二十萬個骨灰龕位，怨聲之大，不言而喻。

每逢清明節，各地墳場都是人頭湧動，大排長龍，若將大量先人集中在北區沙嶺，交通配套更是大問題。為何不分散殯儀設施，方便孝子賢孫就近祭拜呢？有人建議將殯儀設施移至離島，同樣可滿足「厭惡設施有必要，但不要建在後花園」的市民心理。

早有立法會議員指出，單一興建殯儀館與大灣區規劃格格不入，香港不能為了解決眼前需要而犧牲未來。雖說有關計劃已推行數年，但早解決比晚解決好，否則木已成舟，將來再處理的成本只會更高，損失只會更大。

龍眠山

# 「名潮」換氣檢測 專家提三質疑

### 反駁調查時間過短 管道窄未必鮮風不足

新聞追蹤



K11 Musea商場的名潮食館早前爆發感染群組，累計57人確診新冠肺炎。港大微生物學系講座教授袁國勇於上月初受託，聯同跨專業團隊到該店實地調查，並在短時間內完成檢測，得出店內鮮風量未達牌照要求的結論。政府其後刊憲要求全港食肆的通風系統須符合新的標準門檻，牽連甚廣。《大公報》深入調查，專訪名潮食館行政總廚，並透過專家敘述，從客觀角度分析當日檢測實況，發現檢測過程有三大疑點。

大公報記者 方中隆

政府於4月5日凌晨零時40分發表聲明，指衛生防護中心3月1日邀請袁國勇聯同流行病學家、食物環境衛生署、機電工程署、環境保護署等組成的跨專業團隊，到K11 Musea食肆視察，調查確切感染群組成因。政府稱有關邀請是必要的，因工程師及流行病學家沒有病毒學及傳染病專業知識。

#### 政府調查指鮮風量不達標

政府稱當日調查的鮮風流量，是該店在各座位區間傳送鮮風主管道的室外空氣總流量，並與各區間盤管風機的接駁鮮風送風管道（若可接觸）的鮮風流量比對。量度目的是模擬該較為特殊群組當時堂食環境狀況。調查結論是下層食範圍若干部分每小時換氣量偏低，只有1.2及2.1，其他兩部分錄得6.1及6.4。

袁國勇當日提及，在空氣流通差及脫口罩活動的室內環境中，短距離空氣傳播病毒不容忽視，故需要在食肆採用每小時六次換氣量的規定，或安裝符合若干規格的空氣淨化設備作為替代方案。

大公報記者就該次檢測明查暗訪，據在場消息人士提供的資料，得知跨專業團隊是於當日下午3時20分進入食店，袁國勇逗留約50分鐘後離開，20分鐘後即大約下午4時30分會見傳媒，其間有人繼續在食店內量度鮮風量，直至下午5時完成。

換言之，跨專業團隊於店內的檢測，在少於100分鐘內完成及取得結論；而場內13部風機中，專業團隊只做了5部接駁鮮風機的抽樣檢查，之後結論是食店輸送空氣管道好窄，鮮

風量只有原本申請牌照要求三分之一。

身兼室內環境測量專家的理工大學機械工程學系客座副教授羅國湧，以當時不在現場為由，拒絕評論專業團隊的檢測成效。但他指出，一般檢測及量度鮮風流量涉多個複雜程序，需一定時間才能完成，並非一、兩小時內可完成。

他以港大團隊於3月5日至10日受託在食店進行的追蹤氣體測試為例，測試總耗時五天，單單駁線需要一天，結果顯示食店上層每小時換氣12至18次，下層2.9至5次。

#### 三點刺穿管道測試較準確

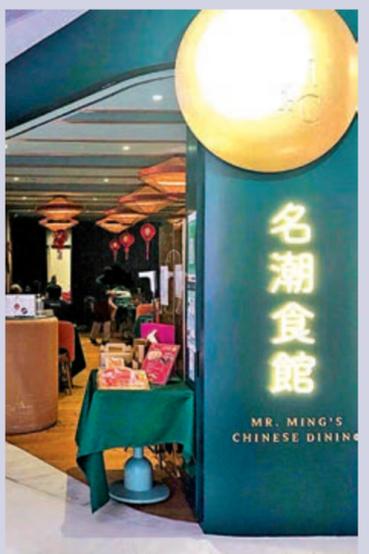
至於檢測鮮風流量，羅國湧稱，工程學界最標準及較準確的方法是透過三點刺穿鮮風主管道，再在管道立方空間內，共抽取最少九個位置的數據，再計算平均值，便能得出鮮風流量，「攤平均值係因為每個位置都有少許偏差。」

至於追蹤氣體測試，常見方法是使用「多點式追蹤氣體分析儀」協助進行，其次透過二氧化碳降解測試取得數據再進行分析，惟兩者均非短時間內可以完成，「以儀器駁線為例，最少一日，CO<sub>2</sub>降解要計算人數幾多，逗留時間幾長；當到達飽和狀態後，再要求人員離開，計算人走後，新鮮空氣的滲入及二氧化碳的降解變化，得出數據，每步驟需要一定時間。」

羅國湧表示，單憑駁駁的送風管道出風口作量度並不準確，除了可能受擾流影響外，量度時的企位及高度均可令結果有偏差。



▲港大團隊曾到名潮食館進行追蹤氣體測試。受訪者提供圖片



▶ K11 Musea「名潮食館」早前爆發感染群組累計57人確診，目前已經結業。

#### 3月1日政府專家視察「名潮食館」時序

約14:45 張竹君與袁國勇在食店門外討論	約15:22 袁國勇入場視察場地	約16:10 袁國勇折返食店門外討論	約16:31 袁國勇會見傳媒	約16:45 專家團隊人員還在量度鮮風位置	約17:00 完成初步檢測
--------------------------	---------------------	-----------------------	-------------------	--------------------------	------------------

資料來源：在場消息人士

#### 學者指政府專家測試存三大疑點

- 實況：藏在室內裝飾的鮮風主喉管，沒任何移動，亦沒刺穿痕跡。**  
工程學界量度鮮風量的最標準方法，是在鮮風主管道刺穿三點，在內九個位取數據，計算平均值得出鮮風流量。
- 實況：單憑管道狹窄而斷定鮮風量，未必準確。**  
在接駁送風管道出風口量度，可能受多重因素影響而有偏差，如擾流、鮮風質素、量度位置等，最多可估算流速，不能計算流量；而管道設計出現闊窄分差，有可能是方便足夠壓力將空氣推至尾部，故需比對圖紙。
- 實況：在一、兩小時的時間裏，難以完成追蹤氣體測試。**  
目前有多種追蹤氣體測試的方法，如使用多點式追蹤氣體分析儀量度等，但程序單是駁線最少需一天；另外有以CO<sub>2</sub>（二氧化碳）飽和及降解值計算，方法是動員一定人數在現場逗留一段時間，例如起碼兩小時，當場內的二氧化碳量達飽和狀態時，人員離開，計算鮮風滲入及CO<sub>2</sub>降解變化。

## 總廚：唔想有人話留院員工係超級傳播者

【大公報訊】「名潮食館」前年12月開業，超過四萬人光顧，但因為食店被感染，19名員工中，10人確診，9人需檢疫，食店經營不足一年半，被迫終止合約，黯然結業。

#### 店方：鮮風系統符發牌標準

前「名潮食館」行政總廚許美德接受大公報記者專訪時表示，食店開業時，鮮風系統全部符合政府發牌標準，即每人每小時使用鮮風量超過17立方米。最近亦委託專家檢測下層鮮風量達19立方米，不明白為何專業

團隊檢測結果指其鮮風量只有原本申請牌照要求三分之一。

許美德說：「我哋非常配合政府防疫防控工作，過年後當局話員工一定做檢測先可返工，我哋做足，食環每次巡查都合格，證明衛生及清潔符合規格。最近一次巡查在2月，唔明白點解無端端苦主變播毒溫床，影響公司聲譽。」

#### 遣散員工已獲勞工賠償

許美德稱站出來發聲，並非為追究，而是想討回公道，「我哋仲有一位兼職清潔工

祥叔，而家喉醫院深切治療病房留醫，情況未穩定，仲要喉喉曬開喉，幫助呼吸，我哋希望祥叔、祥嫂人員話係超級傳播者。」

祥叔已經72歲，根據食店紀錄，他於2月16日接受檢測，翌日報告結果呈陰性，之後正常上班。許美德說，祥叔不是坊間形容的超級傳播者，他希望祥叔早日康復，大步邁過，「佢兩公婆承受輿論巨大壓力，心力交瘁。」

至於其他員工，他稱店方已按勞工法例賠償，希望日後食店重開時，聘請原有員工。



▲前「名潮食館」行政總廚許美德（左）對K11 Musea單方面結束租約感無奈。大公報記者文濤攝