

# 疫市奇葩

# 遲遲未通關 港人叫深圳外賣解口癮 跨境美食團購受熱捧

### 烤魚速遞



▲深圳一家探魚分店外賣生意火爆，但負責人表示，疫情下香港顧客很少，營業額也受到影響。 大公報記者郭若溪攝

直擊報道



深港兩地因疫情封關多時，不少港人對深圳美食牽腸掛肚。坊間有商家看準商機，推出跨境團購服務，將深圳受歡迎的網紅店，例如茶顏悅色、太二酸菜魚、探魚、奈雪的茶等食品直送香港，其他零食、生鮮食品、雪糕亦照樣運送，這個跨境外賣受港人追捧，堪稱疫市奇葩。

不過，有食品安全專家表示，熟食、蛋糕類等保質期短的食品，若是超出安全食用時間後食用，即使味覺上感覺不到食物變味，亦可能會引起身體不適，切記小心。

大公報記者 苑向芹（香港）、郭若溪（深圳）



▲跨境團購平台通常是早上和中午將外賣送到客戶住處。 大公報記者苑向芹攝



▲團購到港的探魚口感尚可，包裝自帶植物油燃料供加熱。 大公報記者苑向芹攝

## 進口奶類及冰凍甜點 受公眾衛生條例規管

【大公報訊】記者苑向芹（香港）、郭若溪（深圳）報道：有跨境團購外賣經驗的港漂孫小姐表示，自己早前在內地一購物平台上購買盒裝蛋糕，後被海關攔截，指蛋糕屬短保食品，不得跨境運輸，但不明白為何該外賣平台可以做到。

大公報記者翻查特區政府食物安全中心網頁，相關頁面顯示，某些高風險進口食物，例如野味、肉類、家禽、蛋類、奶類、奶類飲品、冰凍甜點等均受《公眾衛生及市政條例》（第132章）的附屬法例規管。進口野味或蛋類須事先獲得食物環境衛生署（食環署）批准，而進口肉類、家禽或蛋類則僅限於食環署所認可的來源地。

為放行進口的食物，進口商須提供由國家／地方的發證實體所簽發的衛生證明書。如非進口上述高風險食物，則無須獲得事先批准。

而在《奶業規例》和《冰凍甜點規例》中，均顯示其製造來源地必須先得到食環署署長的批准，才可輸入香港。因此，進口商輸入以上食品之前，必須透過「食物貿易入門網

站」（FTP網站）（www.ftp.cfs.gov.hk/index\_tc.html）或以紙本模式向食物安全中心食物進／出口組就製造來源地提出申請，申請材料包括製造廠生產食物用水的質量化驗報告，包括大腸菌群及游離剩餘氯的含量、產品的化學成分化驗報告、產品的微生物質量化驗報告等。

### 或由跨境司機帶過境

進口的冰鮮雞則必須來自食環署認可的內地加工廠。大公報記者翻查該團購平台發現，僅有一項冰鮮雞商品來源於食環署認可的內地加工廠。大公報記者向該團購平台客服詢問奶製品、生鮮食物如何過境，客服僅回覆「也有別的熟食和乳製品過港」，未談及相關衛生證明。

香港跨境司機華仔則告訴大公報記者，平日駕車從深圳過關到香港是可以攜帶熟食的，數量不多的一般並不違規，可以說是自己和家人吃，問題不大。但在運送食物到香港的貨車上夾雜內地的熟食或肉菜外賣是不允許的。「生鮮類按規定必須要申報，否則被發現會罰得很慘。」

### 團購茶飲小吃



▲奈雪的茶團購到港的豆乳盒子口感欠佳。 大公報記者苑向芹攝



▲團購到港的雪糕保存尚算完好，無融化跡象。 大公報記者苑向芹攝



▲奈雪的茶麵包，包裝上寫明建議「離店後一小時內食用完畢」。 大公報記者苑向芹攝

大公報記者經介紹加了「美××」團購平台的微信賬號，以顧客身份諮詢團購事宜。該團購平台的客服在詢問記者所居住的地區後，拉入相應的地區微信群組中。該群組會定期向客戶發送最新美食推介，而在送貨上門的前一晚，客服亦會在群裏發布次日運送到各個買家地點的具體時間，客戶只需找到自己所在地點的送貨時間，等待送貨上門即可。

訂購方面，記者按指引透過微信小程序「快××」訂購。訂購頁面顯示的可購買商品包括深圳著名網紅店的外賣、雪糕、果蔬肉蛋、冰鮮食品、熟食、零食、調料、麵點等食品，當中最多人團購的便是外賣項目。可提供外賣的包括茶顏悅色、太二酸菜魚、四季椰林椰子雞、探魚、小楊生煎、炭舍、乾鍋大王、奈雪的茶、喜茶等港人熟知的店家，惟價格則比店內的售價要高。以探魚的菜品為例，一道堂食價格為149人民幣的烤魚，該團購平台上收費329人民幣，整整高一倍多。

### 出爐四小時後味道會變差

記者於周五下單，周日早上送上門，據客服透露，菜品是周六晚上備好的，到周日早上估計有12小時。剛拿到貨時，外賣溫度冰涼，經店家送的植物油燃料加熱後品嘗，味道和口感與到店品嘗的幾乎無差異。吃完後的幾天裏，未有任何腸胃不舒服的症狀。

不過，位於深圳探魚綠景虹灣店前廳經理陳玉生告訴大公報記者，建議菜品出爐後的四個小時內食用。「外賣配送到家的時間差不多一個小時，最佳風味是在出餐後二至四個小時食用，超過四個小時之後的味道可能就沒有那麼好了。」

記者在探魚後廚現場看到，製作好的烤魚用鋁盒盛好後，工作人員會進行壓縮封口，以防止湯汁外漏，裝袋前還會再套上一個紙盒。隨後，會將烤魚盒、烤魚架、植物油燃料、火柴盒、濕紙巾、桌布和一次性餐具包等打包裝備放進外賣包裝袋裏。「配送的迷你爐無毒無味，可加熱長達55分鐘；錫紙盒採

用高邊設計，可以很好的保存住食物的熱度，也不會壓壞食材。」陳玉生補充道。

問及是否有與香港跨境團購平台合作，陳玉生否認。「現在是與美團和餓了麼平台合作，顧客可以選擇外賣到店取餐，也可以到店後打包。」但他表示，疫情前，在福田CBD附近的門店有很多香港顧客會到店裏堂食，也有不少打包之後帶回香港。自從香港封關後，臨近口岸門店的香港顧客都很少，營業額都受到不小的影響。

### 專家：留意食物保質期

除了熟食，記者同時購買的還有水果、生鮮食品、雪糕和蛋糕；這些短保食品皆裝於泡沫密封箱內，內置乾冰袋或者冰袋維持低溫條件。不過，除了雪糕拿到時未見任何融化跡象，生鮮食品包裝袋已見「豆大的汗珠」，內置的冰袋幾乎融化；水果的內置冰袋亦有融化跡象，所幸水果完好未腐爛；蛋糕口感則欠佳。

食物安全專家委員會副主席王文雄教授接受大公報記者訪問時表示，熟食和蛋糕類食品，建議出品後兩個小時內食用；若是放雪櫃儲藏，則應在三天內食用。

他表示，運輸過程中所製造的冷凍條件應與雪櫃溫度相宜，即攝氏四度或以下，否則容易滋生細菌，不宜食用。「若超出安全時間後食用，即使味覺上感受不到食物味道變異，也會致使食物中毒。」他說，食物中毒包括生物性中毒（病原菌）和化學中毒，具體表現為急性和慢性的腸胃炎。

問及翻熱後，高溫會否能殺死病菌，王教授稱，食物最多只能翻熱一次，雖然病原菌會被殺死，但有可能是致癌物的化學物分解。「總之，一定要低溫保存，而且要盡快吃完。」



掃一掃 有片睇

## 議員憂易出事 不贊成跨境團購

【大公報訊】記者苑向芹報道：對於跨境團購食物，立法會議員（進出口界）黃定光接受大公報記者訪問時表示，要特別關注這些食物的衛生情況。

他說，跨境團購食物牽涉很多安

全因素，例如內地對食物衛生的準則和本港出入是否大、運輸過程對食物的影響等。

再加之這不是個人行為，這是團體行為，如果出事，則有機會大面積出事，故自己不支持本港市民跨境團

購食物。

問及是否覺得應該取締這種跨境團購食物組織，他表示暫時還不能「講咁絕」，要看它具體製造食物的衛生條件和運輸過程是否能保證食物不被污染或變質。

## 團購客心聲：快通關，食餐飽！

【大公報訊】記者苑向芹報道：今年是趙先生來港的第四個年頭，他表示，自從疫情封關後，自己就再沒有回去內地。「之前平時偶爾會去深圳一日遊，放鬆一下，減輕工作壓力。現在彷彿是被困在孤島，也不知道何時才能通關。」

他經深圳的朋友介紹了解到該跨

境團購平台，購得最多的是網紅店食物，即熟食。「拿到貨時都是低溫處理過的，自己需要翻熱。」他說，自己購得的熟食基本上沒遇到變味的情況，且購得的熟食大多用真空袋包裝，認為中途受污染的可能性不算太大。最後，他指自己拿到食物後都會加到最熱，以達到殺菌效果。

問及會否經常購買，他表示未必，「外面的菜只是偶爾解饞解鄉愁，菜品放的調料多，經常吃對人亦不健康。」他續指，這些跨境外賣的價格比到店價格普遍要貴兩倍多，經常買也是不小的開支。「總之希望快點通關吧，通了關就沒這些煩惱了。到時可以食餐飽！」



▲疫情下未能通關，不少愛吃的港人對深圳美食牽腸掛肚。