



小心油污

消委會測試50款食油 近六成含基因致癌物



▲消費者委員會測試市面上50款食油，發現九成四樣本驗出含有有害污染物。

消委會報告



開門七件事「柴米油鹽醬醋茶」，食油是廚房必備品。消費者委員會測試市面上50款食油，發現九成四樣本驗出含有有害污染物，當中近六成檢出基因致癌物「環氧丙醇」或苯並[a]芘，其中「御品皇」花生油、「SuperFoodLab」椰子油及「御萬家」粟米油樣本的致癌物含量超出歐盟標準。此外，七成樣本驗出塑化劑，其中「Gallo」橄欖油樣本的塑化劑含量，超出食安中心行動水平和歐盟上限，過量使用可能影響生殖能力。消委會表示，目前無為致癌物的攝入量定下容忍限，但市民攝入越少越好。食安中心表示，所有樣本在正常情況下食用不影響健康。

大公報記者 李欣穎（文）
蔡文豪（圖）

消委會測試的50款食油樣本，涵蓋13類別，包括14款特級初榨橄欖油、2款橄欖油、2款牛油果油、3款椰子油、2款茶花籽油、2款葵花籽油、2款米糠油、2款葡萄籽油、3款粟米油、6款芥花籽油、1款大豆油、6款花生油和5款調和油。測試項目涵蓋食品安全及營養素含量，並比較其營養標籤的準確度。

有樣本超出歐盟標準一倍

測試結果顯示，29款樣本檢出基因致癌物環氧丙醇，含量介乎每公斤100微克至2000微克，當中「SuperFoodLab純正椰子油（無味配方）」驗出1100微克，而「御品皇」的「純正花生油」驗出達2000微克，含量為樣本中最高，兩者均超出歐盟標準的每公斤1000微克。

另外，「御萬家」的「百分百純正粟米油」被檢出基因致癌物苯並[a]芘，含量達每公斤2.1微克，輕微超過歐盟每公斤2微克的標準。

長期攝入污染物損害神經

測試還發現35個樣本含塑化劑，其中Gallo特級初榨橄欖油，塑化劑含量達每公斤11毫克，超過食安中心和歐盟上限的每公斤不多於9毫克。有研究顯示，塑化劑為內分泌干擾物質，長期過量進食或影響生殖系統的發育。消委會總幹事黃鳳嫻表示，是次測試結果不理想，僅有三款食油沒有驗出污染物，分別是Carbonell特級初榨橄欖油、Primo葵花米油及Showa芥花籽油，但有關情況亦顯示，生產食油期間，要做到不含污染物並非不可能，生產商有責任確保食油品質和安全。消委會研究及試驗小組副主席雷永昌表示，在動物實驗中證實，長期攝入部分污染物會損害腎臟及中樞神經系統等。國際組織建議，盡量減少攝入基因致癌物。

三款未驗出污染物食油樣本

產品	來源地	大約售價	整體評分
Carbonell 特級初榨橄欖油 Aceite de Oliva Virgen Extra Extra Virgin Olive Oil	西班牙	55元	5分
Showa 芥花籽油 Light Canola Oil (Added Vitamin E)	日本	72元	5分
Primo 葵花籽油 Organic Sunflower Seed Oil Cold Pressed	意大利	108元	4.5分

不合規食油樣本

環氧丙醇超標*	
產品	環氧丙醇含量
御品皇純正花生油	2000微克／公斤
SuperFood Lab純正椰子油（無味配方）	1100微克／公斤
苯並[a]芘超標	
產品	苯並[a]芘含量
御萬家百分百純正粟米油	2.1微克／公斤
塑化劑超標#	
產品	塑化劑含量
Gallo特級初榨橄欖油 My first olive oil Extra Virgin Olive Oil	11毫克／公斤

註：*環氧丙醇歐盟含量標準上限為1000微克／公斤
苯並[a]芘含量歐盟標準上限為2.0微克／公斤
#塑化劑含量歐盟標準上限為9毫克／公斤

資料來源：消費者委員會



▲50款食油樣本，僅有三款食油沒有驗出污染物。

傳遞訊息 需準確清晰

透視鏡

蔡樹文

消費者委員會從超市及百貨公司搜集50款食油，94%的食油樣本含有害污染物，過半含基因致癌物，部分更超出歐盟標準。食安中心則稱，已跟進及進行風險評估，所有食油樣本在正常情況下食用，不會影響健康，並符合本港法例要求。

94%的食油樣本含有害污染物，肯定嚇

壞市民。按調查結果推算，絕大多數香港人每天都在食用含有害污染物、基因致癌物的食油。但食安中心的回應又讓人丈二和尚摸不着頭腦，究竟長期大量食用含有害污染物的食油後，會否患癌？如何「正常情況下食用不會影響健康」？

環氧丙醇、氯丙二醇脂肪酸酯、縮水甘油脂肪酸酯、苯並[a]芘，這些專有名詞，沒有多少人能夠講出其所以然。香港食品安全向來參

考歐盟標準，並按本港法例行事。而歐盟標準被視為最嚴格標準，從消費者角度看，理論上只要不違反歐盟標準及本地法例，都是安全的。消委會從消費者角度出發，查驗與民生息息相關食品絕對正確。但傳遞的訊息，需要準確清晰，避免混亂。

就以消委會調查結果與食安中心反應為例，市民該如何對待食用油問題？政府可以再詳細講解。

外賣平台陷阱多 退會籍照收月費

【大公報訊】記者李欣穎報道：疫情下外賣需求增加，涉及外賣平台的投訴也有所上升。消委會今年上半年接獲522宗外賣平台投訴，較去年同期上升36%。除了送餐延誤、送錯餐等老問題，還出現涉及月費計劃和會籍制度等新爭議，例如有平台推出有各種折扣優惠的月費計劃，惟打折後的外賣自取價格反而較堂食價更貴；另有消費者在會籍迎新優惠期內刪除聲稱可免費試用



▲消委會今年上半年接獲522宗外賣平台投訴，較去年同期上升36%。
大公報記者蔡文豪攝

的落單應用程式，其信用卡賬戶其後仍繼續被徵收月費。

有市民每月訂閱某外賣平台的會員以獲得優惠，發現外賣自取折後價比餐廳原價更貴。平台顯示外賣自取享75折，原價40元的雲吞麵，折後30元，但領餐時發現堂食價格也只需30元。該市民又於同一平台外賣自取乾炒牛河，平台75折後價59.2元，甚至高於店內56元的原價。事後該外賣平台表示，餐廳定價與堂食價格決定權在餐廳，所以價格會有異。有市民試用一款外賣平台APP，感覺不適合後刪除，卻持續被收月費，直至8個月後查信用卡月結單才發現。

倡市民定期查看「會籍計劃」

消委會強調，外賣平台推出各種優惠或會籍制度搶佔市場，無可厚非，但存在誤導性質的銷售手法可能損害平台商譽，敦促外賣平台提升價格透明度，和清楚列明相關收費和條款。消委會亦提醒消費者，勿只着眼於平台提供的各種優惠，而應詳細比較平台收費定價、與堂食之間的差異、優惠條件限制及是否隱藏收費等細節，如登記付費會籍「免費試用」，應細看優惠詳情及試用期後的收費情況。同時，刪除APP不等於停止服務。因此建議市民定期查看「會籍計劃」及「購買紀錄」，並留意月結單收費。

網店美妝產品 成分透明度低

【大公報訊】記者李欣穎報道：疫情下不少人轉至網上購買護膚品。消委會檢視46個護膚品品牌官網，12



▲市民在網上購買護膚品宜小心選擇。

個綜合購物網，結果發現逾半網店列載的產品重要資訊透明度嚴重不足，普遍欠缺產品的詳細成分、使用方法和有效成分等資料，而個別綜合購物網的部分產品售價比官網更高，差距最高達21%。

以綜合購物網「ZALORA」和「Strawberrynet」為例，儘管若干產品的售價較官方網店低，然而這兩個綜合購物網於調查期間各有4至5款產品所列的售價較官方網店高，部分精華差價甚至高達21%。消委會建議消費者貨比三家「格價」。消委會調查還發現，大部分網店

只列出產品重要或有效成分，成分資料透明度低。官網及網店中，只有「卓悅香港貓」有列出個別產品的使用期限，不過產品約半年就到限期；而「莎莎」和「ZALORA」列明部分產品有不同版本或新舊包裝隨機發放。

對此，消委會提醒市民，收到貨品後檢視成分資料，確保沒有令自己過敏的成分，若發現產品含致敏成分、即將或已經過期，應商討換貨或退款的安排。消委會表示，各網店應檢討退換貨及退款的條款和期限合理性，加強消費者信心。

吞嚥障礙者食品 標準不一

【大公報訊】記者李欣穎報道：本港不少長者有吞嚥障礙，近年市面上出現不少適合吞嚥障礙患者的食品（照護食），以及製作照護食的輔助產品。但消委會發現，部分在本港出售的預先包裝照護食，並未統一使用國際吞嚥障礙飲食標準化創辦組織（IDDSI）的國際標準，建議生產商盡快改善，也提醒消費者購買前諮詢言語治療師的專業意見。IDDSI國際標準採用8級制飲食框

架，對食物質地及液體濃稠度作出定義，0級為最稀薄，如水一般，而日常食物原狀是第7級。照顧者可根據相關的簡單測試方法，分辨食物及飲品的等級，判斷是否適合患者進食。而市面上的部分照護食，只標示產地所用的等級或按食物的形態大致分為碎餐或糊餐，消費者較難分辨是否適合患者食用。消委會建議，市民選購凝固粉時，不應單純以價錢為考慮因素，應

諮詢言語治療師的意見，再選擇凝固粉的種類，以製作適合患者的照護食。



▲長者如有吞嚥障礙，飲食需特別小心。