

為樣本歸類出現落差致歉 消委會重新評分 農夫山泉獲5星

內地樽裝水品牌「農夫山泉」日前向香港消費者委員會發律師信，質疑消委會最新一期《選擇》月刊，把「農夫山泉」瓶裝水歸類為「天然礦泉水」，並且對產品作出不客觀的評價，對公司聲譽造成巨大傷害，要求澄清道歉。事隔三日後，消委會昨日修正瓶裝水測試報告，把農夫山泉歸類為「飲用天然水」，並就事件引起誤會表示抱歉。

有立法會議員認為，消委會修改資料是負責任做法，不會影響公信力。有學者認為，評測結果顯示「農夫山泉」完全符合安全標準，市民可以安心飲用。

大公報記者 賴振雄



▲《選擇》月刊發表市面30款瓶裝水的測試結果，其中「農夫山泉」樣本被指含溴酸鹽，消委會昨日就樣本歸類出現誤差致歉。

| 樣本編號 [1] | 品牌 [2] | 產品名稱 [2] | 聲稱容量 (毫升) [2] | 聲稱來源地 [2] | 成分 [2] | 膠樽材料 [2] | 大約售價 [3] | 每公升售價 [3] | 亞硝酸鹽及硝酸鹽 (毫克/公升) [4] | | | 消毒劑殘餘及副產品 [5] | | | 總評 [12] | |
|----------|-----------------------|----------|---------------|-----------|------------|----------|----------|-----------|----------------------|------|------------|---------------|-------------|------------|------------|-------|
| | | | | | | | | | 亞硝酸鹽 | 硝酸鹽 | 整體 | 氯 (毫克/公升) | 溴酸鹽 (微克/公升) | 氯仿 (微克/公升) | | 整體 |
| 調整前 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25 | 農夫山泉 Nongfu Spring | 飲用天然水 | 550 | 中國 | 天然水 (深層湖水) | PET樽身 | \$5.9 | \$10.7 | ND | 2.25 | ●●●●● | ND | 3 | ND | ●●●●● | ★★★★★ |
| 調整後 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 飲用天然水 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 26 | 農夫山泉 Nongfu Spring | 飲用天然水◆ | 550 | 中國 | 天然水 (深層湖水) | PET樽身 | \$5.9 | \$10.7 | ND | 2.25 | ●●●●● ◆ | ND | 3 | ND | ●●●●● ◆ | ★★★★★ |

▲消委會昨日修正瓶裝水測試報告，把「農夫山泉」的類別由「天然礦泉水」改為「飲用天然水」，整體表現由4.5星調整至最高5星，並就事件引起誤會致歉。

消委會最新一期《選擇》月刊發表市面30款瓶裝水的測試結果，所有樣本也可以安心飲用，但其中歸類為「天然礦泉水」的「農夫山泉」樣本，被檢出每公升三微克的化學物質溴酸鹽，達到歐盟標準上限。消委會在月刊指出，攝取大量溴酸鹽，可引致噁心、腹痛、嘔吐及腹瀉。

農夫山泉：市民可安全飲用

「農夫山泉」翌日向消委會發律師信，強調產品屬於「飲用天然水」，消委會在測試結果表格中也將產品成分標註為「天然水（深層湖水）」，但評測時卻歸類為「天然礦泉水」，與不同類的產品比較，令適用標準及判斷出現錯誤，引起香港及內地消費者恐慌，造成公司巨大損失，要求消委會澄清及道歉。

消委會昨日發表聲明解釋，當初

職員鑒於「農夫山泉」成分列表上，所標示的四款礦物質含量，與「天然礦泉水」相近，把農夫山泉歸類為「天然礦泉水」，但消委會與農夫山泉代表會面後，了解到產品既不是「天然礦泉水」，亦非「純淨水」，而是「飲用自然水」，所以修正瓶裝水測試報告，將樣本改列為一個獨立類別「飲用天然水」。

至於樣本的溴酸鹽含量，屬飲用水範圍內，亦遠低於歐盟標準上限，可以安全飲用，重新評分後，把「農夫山泉」瓶裝水整體表現由4.5星，調整至最高5星。消委會並對樣本歸類出現落差引起誤會，表示抱歉。

議員：做法負責任 不損公信力

「農夫山泉」回應表示，已得悉消委會的澄清，測試結果充分顯示「農夫山泉」產品全面符合相關標

準，可以安全飲用，將繼續為香港市場提供安全、優質的產品和服務。

選委界議員江玉歡認為，消委會向「農夫山泉」了解更多資料及背景後作出有關修正做法恰當，相信不會影響消委會公信力，強調有錯誤或不足而作出修正，屬於負責任的做法。

香港食品創新科技中心項目總監方麗影解釋，溴酸鹽是消毒過程中衍生的化學物，每公升三微克屬於極低水平，以正常人每天飲用1.5至2公升水，並不會構成任何影響。人身體有排毒功能，就算飲用了極微量的溴酸鹽，也可以經排尿排出，所以長遠也不會對身體構成影響，呼籲市民不用擔心。

她又表示，若生產商要清除水中的溴酸鹽，可以用逆滲透技術，將水中的微元素和細菌隔走，但涉及更多成本，售價也會增加。

區內現兩患者 天水圍或爆發登革熱

【大公報訊】本港踏入蚊蟲高峰期，今年截至前日（17日），共錄得37宗登革熱個案，包括3宗本地個案，其中2宗患者均居於天水圍天瑞（一）邨，邨內很大機會出現本地登革熱傳播。至於外地輸入個案，患者大部分曾於潛伏期前往印尼、馬來西亞、泰國等東南亞國家。衛生署及食環署提醒市民，不論在本地或外遊期間，加強防蚊意識，若從受影響地區返港，14天內需繼續使用昆蟲驅避劑作為防蚊措施。

衛生防護中心傳染病處首席醫生吳東尼表示，本港4月錄得今年第一宗本地個案，患者居於小西灣。6月錄得兩宗本地個案，兩名患者均居於天水圍天瑞（一）邨，住所非常接近。除該邨外，兩人無其他活動軌跡重疊，邨內很大機會出現本地登革熱傳播。



▲本港今年共錄得37宗登革熱個案，其中兩宗的患者均居於天水圍天瑞（一）邨。該區正進行滅蚊措施。

他表示，政府非常重視天水圍群組個案，不同政府部門已展開一系列工作，衛生防護中心主動進行個案追蹤和健康監察。截至前日，成功聯絡該邨超過2000戶約5200名居民，暫未發現新的懷疑個案。衛生防護中心不排除相關帶有病毒的白紋伊蚊仍存活

在該區，或會造成更多感染，提醒市民切勿掉以輕心。

食環署防治蟲鼠事務諮詢組蚊蚋類風險評估及諮詢小組主管曾智表示，該署人員會在相關地點附近250米範圍內樹木茂密的地點，進行密集式霧化以殺滅成蚊；每星期巡查地點，清理積水，施放殺蟲劑及清除遺棄的水載容器，防止蚊子滋生。

全球發病率趨升

衛生署表示，今年夏季天氣炎熱及多雨，有利蚊媒繁殖；加上不少市民於暑假期間外遊，有機會因外遊期間感染登革熱而引致輸入個案增加。根據世界衛生組織資料，登革熱的全球發病率在去年顯著上升，2024年至今，美洲地區共錄得超過一千萬宗個案，創歷史新高。



▲本地腐乳百年品牌廖仔記，其產品月初兩度被食物安全中心驗出蠟樣芽孢桿菌超標，該店近日宣布結業。
大公報記者林少權攝



▲廖仔記門外貼出結業告示。
大公報記者林少權攝



腐乳被驗出含菌超標 廖仔記結業

【大公報訊】記者伍軒沛報道：百年老店廖仔記以腐乳起家聞名，但本月初兩度被食物安全中心驗出蠟樣芽孢桿菌超標，該店近日宣布結業。廖仔記第四代傳人廖晃業昨日向《大公報》確認結業，並已遣散店內全部大約十名員工。他表示，結業並非全因食安風波，而是近年不少零售商店結業，對銷路有影響，加上食安風波已令老闆廖太心灰意冷，於是選擇結業。有佐敦街坊對老店結業感到可惜，認為廖仔記腐乳美味及富有傳統特色。

大公報記者昨日到廖仔記位於佐敦的店舖實地觀察，見到大閘緊閉，周圍貼滿停止營運、結業等通知。透過閘門縫隙所見，店內有大量貨品箱。店內掛有招牌，牆上仍然張貼昔日有關該店的報道，還有全家福照片，收銀台擺放凌亂雜物。不少市民聽到結業消息，到來拍照留念。

食安中心於7月4日發布食物警報，指恆常食物監測計劃中，從西營盤零售點抽取的「廖仔記衛生腐乳王」樣本，檢測結果顯示，樣本每克含13萬個蠟樣芽孢桿菌，超過每克10萬個的標準。食安中心指令受影響批次產品停售及下架，廖仔記按中心指示回收受影響批次產品。食安中心於7月9日到廖仔記於佐敦的門市店，再抽取「廖仔記衛生腐乳王」樣本，檢測結果每克含130萬個蠟樣芽孢桿菌，遂於7月16日再次發出警報。

廖仔記老闆廖太早前在電視節目訴說，事件「一晚間搞到我（廖仔記）冇晒聲譽」，認為可能是零售商存放不當，導致含菌量增加。她指食安中心人員於7月3日到訪廖仔記本舖，通知腐乳含菌量超標。

廖晃業表示，食安中心於7月4日首次公布報告後，該店已沒生產有關腐乳，食安中心於9日購入的，是廖仔記提供的第三樽腐乳。而該款腐乳是按食安中

心指示，改善生產流程後試造的「測試樣本」，僅得一樽，他說，「做咗百幾年，都有試過咁做腐乳。」不料檢測結果含菌量超標12倍。

顧客促交代退貨安排

廖晃業表示，遣散店內全部不多於十名員工，「有些員工做咗十幾年，遣散是無奈之舉。」他說結業有多個原因，「不能賴晒食安中心」，他指近年不少零售店舖結業，對生產商的銷路有不少影響，當中包括廖仔記。他形容生意難做，食安風波是雪上加霜，於是決定結業。至於是否永久結業，他說還要看家中長輩意願，「老人家心灰意冷，要看他們是否仍想運營」。

街坊莊先生說，光顧「廖仔記」已近30年，自小就吃該店的腐乳，雖然一瓶賣60至80元，是他知道的最貴的腐乳，但味道卻最好，對結業感到可惜，「腐乳，我哋中國人食咗成千年，點解會突然有問題？」

市民王先生帶數瓶腐乳到該店，說是打算退貨，但見到店舖關門，他說，「現在這樣是否逃避責任？」

市民霍女士說，無論腐乳是否有問題，店舖都不能突然關閉，「萬一有人要退貨呢？是否應該站出來交代一下？」

視頻：大公報記者 伍軒沛、林少權

發酵過程污染滋生毒菌

【食安隱患】腐乳透過發酵製作而成，部分市民認為腐乳「有菌」並不出奇，有學者解釋，腐乳製作過程產生的是「益菌」，跟屬於「壞菌」的蠟樣芽孢桿菌並不相同，若製作腐乳過程出現污染或密封程度不足，加上現時天氣炎熱，有機會滋生蠟樣芽孢桿菌。

香港食品創新科技中心項目總監方麗影表示，腐乳屬於豆製品，一般利用黴菌發酵和醃製，由於有油分或酒精，腐乳浸泡其中，不容易滋生細菌，不過若製作過程欠缺衛生，或貯存食品時有空氣進入罐內，蠟樣芽孢

桿菌便有可能在瓶蓋等位置繁殖。她指出，蠟樣芽孢桿菌有孢子保護，非常耐熱，必須超過攝氏120度高溫，才可以殺死，該菌可產生毒素，若進食過量，可能引致腸胃不適，例如嘔吐及腹瀉。方麗影指出，現時天氣炎熱，蠟樣芽孢桿菌一般在攝氏30至37度較容易繁殖，她建議腐乳未開罐時存放陰涼地方，開罐後便要冷藏保存，並且盡快食用完畢。

食物安全中心表示，每克食物含有超過10萬個蠟樣芽孢桿菌細胞，便有可能引致食物中毒。

大公報記者 賴振雄

食環署：包裝區衛生欠理想

【繼續調查】食物環境衞生署昨日回覆傳媒查詢時表示，過去三年半，透過恆常食物監測計劃，共檢測超過140個腐乳樣本，當中23個樣本由廖仔記製造，涉事兩個檢測結果不滿意的樣本，分別於今年6月底及7月中抽取樣本。

食安中心自6月底起，三度抽取「廖仔記衛生腐乳王樣本」，其中一個樣本的檢測結果顯示，每克含130萬個蠟樣芽孢桿菌。中心已通知相關零售商和生產商，並指令立即停售和回收受影響產品，以及繼續改善生產流程。調查仍然繼續。

食安中心稱，7月4日下午巡查相

關食物製造廠，發現部分原材料貯存不當，包裝區的衛生未如理想，增加食物污染風險。中心人員即時向負責人和員工作出食物安全和衛生教育，要求檢視和改善生產流程，包括妥善貯存原材料，進行徹底清潔和消毒等。

食安中心在社交網站發文，就有部分傳媒報道指出，食安中心再次巡查廖仔記時，取樣檢測只有一瓶的「測試樣本」，有關說法並非事實，澄清抽檢的樣本是來自市面有售的另一批次樣本。中心又澄清，沒有向廖仔記負責人和員工教授製作腐乳的方法。

大公報記者 伍軒沛

「易通行」自動繳費 7·22起簡化安排

【大公報訊】運輸署昨日宣布，為進一步便利「易通行」用戶，由下周一（22日）起，簡化以信用卡自動繳交隧道費的安排，由每次駛過隧道作一次隧道費交易結算，簡化為翌日一次過向用戶收取合計費用。

就使用信用卡自動繳費的用戶，「易通行」會合併處理他在同一天應繳的所有隧道費。用戶每次使用政府收費隧道後，易通行流動應用程式會顯示「隧道費

交易處理中」的通知。翌日，系統會發出通知，確認合計費用是否已成功繳付。

運輸署表示，「易通行」系統會為使用信用卡自動繳費的用戶，預設選擇每日合併處理當天交易。用戶可透過「易通行」網站或流動應用程式，查閱詳細紀錄，也可按個人需要更改繳款和收取通知的方式。



▲▲下周一一起，「易通行」信用卡自動繳費會簡化處理程序。