

# 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]
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	★★★★★
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	★★★★★

▲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

職員鑑於「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「飲用天然水」，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 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，將水中的微量元素和細菌隔離，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】本港踏入蚊患高峰期，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。

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。

## 「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。

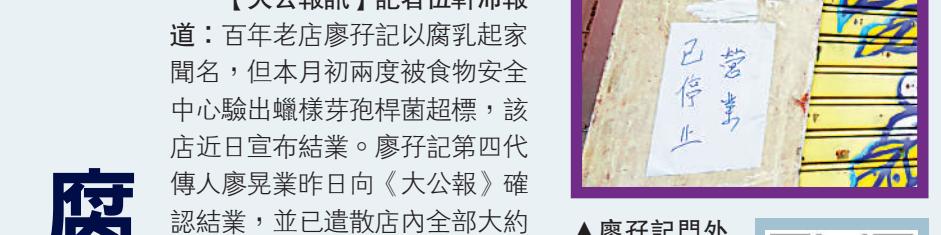
就使用信用卡自動繳費的用戶，「易通行」會合併處理他在同一天應繳的所有隧道費。用戶每次使用政府收費隧道後，易通行流動應用程式會顯示「隧道費



▲下周一，「易通行」信用卡自動繳費會簡化處理程序。



▲本地腐乳百年品牌廖孖記，其產品月初兩度被食安中心驗出蠟樣芽孢桿菌超標，店近日宣佈結業。大公報記者林少權攝



【大公報訊】記者伍軒沛報道：百年老店廖孖記以腐乳起家聞，但本月初兩度被食安中心驗出蠟樣芽孢桿菌超標，該店近日宣佈結業。廖孖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，認為廖孖記腐乳美味及富有傳統特色。

大公報記者昨日到廖孖記位子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，指恒常食物監測計劃中，從西營盤零售點抽取的「廖孖記衛生腐乳」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，廖孖記按中心指示回收受影響批次產品。食安中心於7月9日到廖孖記於佐敦的門市，再抽取「廖孖記衛生腐乳」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。

廖孖記老闆廖太早前在電視節目說，事件「一晚間搞到我（廖孖記）有晒聲譽」，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日到訪廖孖記本舖，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月購入的，是廖孖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，當中包括廖孖記。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「廖孖記」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

【大公報訊】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，一般利用微生物發酵和醃製，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

【大公報訊】食環署昨日回覆傳媒查詢時表示，過去三年半，透過恒常食物監測計劃，共檢測超過140個腐乳樣本，當中23個樣本由廖孖記製造，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「廖孖記衛生腐乳」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孖記時，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，沒有向廖孖記負責人和員工教授製作腐乳的方法。

大公報記者 伍軒沛