醫生：「問題蛋」多屬冷藏溫度不當或受潮變質

濕布擦蛋殼招菌 反添食用風險

食得安心 ③

本港雞蛋供應多元且充足，整體價格平穩貼地，惟部分市民抱着「平嘢冇好嘢」的心態，對雞蛋品質產生疑慮，加上有網民聲稱買到「橡膠蛋」及「生蟲蛋」，一度引起市民廣泛關注。大公報記者近日走訪市面及多個街市，找來業界及家庭醫生拆解，發現所謂的問題蛋，多屬冷藏溫度不當或受潮變質。

此外，記者在街市發現，不少蛋檔為求賣相「靚仔」，以濕布甚至小刀擦拭、刮磨蛋殼，業界及醫生警告此舉會破壞雞蛋外層的天然保護膜，令沙門氏菌及霉菌有機可乘，增加食物中毒風險。

雞蛋變壞之謎



▲部分蛋檔員工會用濕布、海綿甚至小刀擦拭雞蛋表面。醫生指反會增加食用風險。



大公報AI製圖



▲雞蛋如果經過低溫處理，蛋液將會呈現冷凍凝膠的物理變化。



▲雞蛋價格近期維持平穩，市民購買意欲有增無減。



▲《大公報》早前抽驗市面五款不同來源地的雞蛋樣本，結果全部樣本均未驗出抗生素殘留。

雞蛋產地不同特徵及食用

中國（以湖北為主）

顏色與外觀：多為褐／粉殼

口感與品質：蛋味濃，蛋白濃稠，風味傳統適中

建議食用方式：必須徹底煮熟（適合炒蛋、蒸蛋、煮湯）

日 本

顏色與外觀：多為白或淺啡色，嚴格分為「可生食」與「加熱用」

口感與品質：蛋黃多呈深橙紅色，蛋味濃，適合製作溫泉蛋

建議食用方式：只有標示「可生食」的才能做蘸料或半熟料理；其餘必須徹底煮熟

美 國

顏色與外觀：多為白殼，市售多為大號蛋

口感與品質：蛋味較淡，蛋黃顏色較淺，蛋白分量多

建議食用方式：必須徹底煮熟（適合烘焙、煎蛋、炒蛋）

泰 國

顏色與外觀：多為啡色，體積通常較大

口感與品質：蛋香適中，蛋黃顏色較深，蛋白質地較濃稠

建議食用方式：必須徹底煮熟（適合滷蛋、水煮蛋、炒蛋）

資料來源：蛋業商會、家庭醫生



▲近兩三年以來，供港雞蛋以內地作為絕對主力。

內地貨源充足 供港蛋價平穩

信心保證

雞蛋價格近期維持平穩，加上蛋白質飲食概念帶動之下，市民購買意欲有增無減。香港豐貴堂蛋業商會理事長楊金炎表示，過去三、四個月，內地雞蛋供應一度緊缺，部分產蛋雞被淘汰；入秋後，新補欄的產蛋雞陸續進入產蛋期，產能提升，在供求關係影響下，蛋價隨之回落。

中國泰國蛋味道較香濃

楊金炎指出，近兩三年供港雞蛋以內地作為絕對主力。美國之前因禽流感導致當地雞蛋供給不足，幾乎沒有雞蛋外輸到港，至今年4月才恢復少量供應；日本雞蛋雖然在超市常見，但受零星禽流感等因素影響，整體供港數量亦有限，市場佔比並不高。

雞蛋的品質及食用方式基於不同產地亦都大有學問。楊金炎扼要點出，中國及泰國蛋味道相對較濃；美國蛋體積較大，惟是蛋味較淡且外殼多呈白色；至於日本蛋則嚴格分為「可生食」及「加工加熱用」兩種。

市民選購日本蛋時，可留意包裝上是否印有「TAMAGO JAPAN EGG」（日本畜產物輸出促進協議會的認可標籤），該標誌代表母雞已接種疫苗及食用受控飼料，雞蛋經嚴格清洗及雙重殺菌，這類認證雞蛋建議在出產後3星期內可生食。「JGAP」（日本良好農業規範）認證則代表符合日本嚴格的食品安全及衞生規範，代表生食的風險較低，但不等於完全沒有風險，幼兒、孕婦、長者及免疫力較低人士，不論雞蛋是否獲得認證，均不建議生食。

「可生食」雞蛋非百分百安全

隨着日式壽喜燒在港流行，不少人喜歡將牛肉蘸上生雞蛋食用。家庭醫生林永和表示，沙門氏菌十分常見存在於雞蛋內部，即使母雞健康，若農場品質控制不佳，雞蛋內部亦有機會帶菌。

「所謂『可生食』的高衞生標準雞蛋，雖然風險較低，但『百密總有一疏』，品質控制及環境因素始終存在變數。」林永和指出，溏心蛋的中心位置仍有機會存在活菌，煮熟能提供多一重保障，「就算雞蛋標榜可以生食，相信煮熟後食用，就一定更加有保障。」他呼籲市民，若非明確標示可生食的雞蛋，否則必須徹底煮熟方可進食。

大公報記者 歐嘉浩

業界：從未見過「人造假蛋」

香港豐貴堂蛋業商會理事長楊金炎接受訪問時指出，從事雞蛋行業40多年，從未見過所謂「人造假蛋」。他解釋，造假成本比真蛋高，商業層面完全說不通；蛋黃變韌多屬儲存不當：「若將雞蛋置於低溫冷凍環境，蛋液會呈現冷凍凝膠（Frozen Gelation）物理變化，蛋黃結構就會改變為像是乒乓球。」他建議，市民可將蛋放進冰格冷凍作小實驗，取出便會看到蛋黃收得甚具彈性，絕非人造。

至於生蟲蛋，家庭醫生林永和解釋，有關情況反映母雞可能受感染，或雞蛋在運送及貯存期間受潮變質。他並警告，若發現其中一隻蛋發黑或生蟲，切勿只丟棄該隻蛋：「霉菌孢子會隨風四散，若旁邊的雞蛋保護膜受損，孢子便會像『移民』一樣轉移到其他蛋上，必須一併小心處理。」

除了蛋本身的變異，記者在觀塘、將軍澳、北角等街市觀察，發現部分蛋檔員工在整理貨品時，會使用濕布、海綿甚至小刀，擦拭或刮磨雞蛋表面的污垢，有商戶認為，蛋殼乾淨一點能吸引顧客。楊金炎解釋，內地供港雞蛋分為兩類：一類是經清洗並噴塗礦物油的「保潔蛋」，這類不需擦拭；另一類是僅作分級挑選的「原生蛋」，部分蛋殼會沾到破損雞蛋的蛋液，商戶便會去刮擦清理。

楊金炎強調，若必須清理，使用乾布相對安全；濕布擦拭風險極高，因無法確定布料是否潔淨，且水分易滲入蛋內。至於用小刀批刮的做法，則絕不建議。他補充說，本港對新鮮食品缺乏細化的操作安全指引，商戶多憑經驗行事，故此建議消費者購買後，烹飪前直接用清水沖洗蛋殼即可。

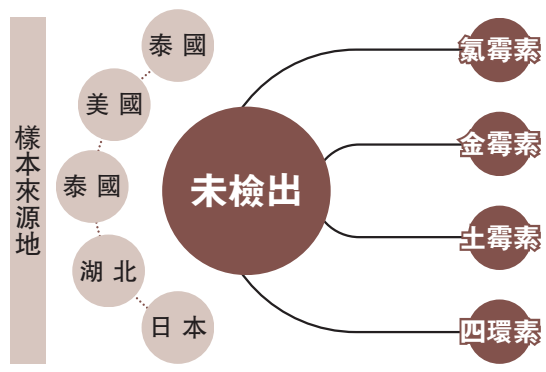
家庭醫生林永和指出，蛋殼表面有一層天然的「膠狀保護膜」，能夠防止各種細菌或黴菌滋生，若用水洗或濕布抹走保護膜，沙門氏菌或黴菌便很容易透過氣孔入侵，令雞蛋變質風險大增，保質期亦會大幅縮短。林醫生提醒，變質初期肉眼未必看得見，若市民不知情直接打蛋進食，隨時引發腸胃炎。

清洗後須立即煮熟食用

食物安全中心明確指出，市民買蛋後不需用水清洗，若蛋殼有灰塵，用乾淨軟布乾擦即可，然後直接放入雪櫃冷藏，並與熟食分開存放；若蛋殼沾有禽畜糞便，清洗後必須立即煮熟食用，絕不可再放回雪櫃。中心亦呼籲，處理生雞蛋後應徹底洗手，避免交叉污染。

林永和指出，一般沙門氏菌感染會出現腹瀉、肚痛及發燒等普通腸胃病徵，但對長者及幼童或免疫力弱者，可能出現入侵性感染，導致大便帶血絲、缺水，甚至引發腎功能受損或敗血症等嚴重併發症。他強調，徹底煮熟（如蛋黃全熟）能有效消滅沙門氏菌，惟部分霉菌產生的毒素耐熱，煮熟亦未必能消除。他建議市民，若目測雞蛋有異樣，應盡快棄掉，切勿進食。

《大公報》抽驗五批雞蛋抗生素殘留結果



《大公報》抽驗化學殘餘 四地雞蛋樣本全過關

嚴格監管

食安中心早前公布，一個由越南進口的雞蛋樣本驗出除害劑「氟蟲腈」（殺蟲劑之一）含量為每公斤0.044毫克，超出法定上限每公斤0.02毫克逾一倍。中心已指令涉事進口商將受影響批次停售、下架及回收，並即時暫停該越南農場的進口許可，所有越南進口雞蛋現時均須扣檢，待化驗結果滿意才放行。《大公報》早前抽驗市面來自四地的五款不同來源地的雞蛋樣本，結果顯示全部樣本均未驗出抗生素殘留。

翻查資料，食物安全中心在過去5年內，驗出有化學殘餘（如殺蟲劑、抗生素）或微生物超標的「問題雞蛋」樣本數目屈指可數，總數只有3宗，食安中心在海關配合下，全部成功堵截問題蛋，而且有關樣本檢出的除害劑含量，一般食用情況下不會對健康造成不良影響。

食安成功堵截越南問題蛋

食安中心強調，任何人進口或售賣不符合《食物內除害劑殘餘規例》的食物即屬違法，最高可被判罰款5萬元及監禁6個月。香港豐貴堂蛋業商會理事長楊金炎指出，今年9月檢出越南進口雞蛋含有除蟲劑的事件傳播熱度有限，零售市場未見明顯異動，對整體雞蛋銷量亦無重大衝擊。

為進一步核實市面情況，大公報記者早前隨機購買了五款不同來源地（包括泰國蛋、美國蛋、湖北蛋及日本蛋）的雞蛋，並委託香港標準及檢定中心（STC）進行常見抗生素殘留測試，針對氯霉素、金霉素、土霉素及四環素進行檢測，樣本以完整原包裝送交化驗所，交由專業人士採用高精度的「液相色譜串聯質譜法」（LC–MS/MS）進行檢測，結果顯示，五個樣本全部及格，均為「未檢出」有關成分。

立法會食物安全及環境衞生事務委員會主席陳凱欣表示，食安中心一向透過食物監測計劃，恆常監察進口食品的除蟲劑及抗生素殘餘等；一旦發現超標樣本，會即時要求回收和下架，有助堵截有問題食品流入市場，並會在進口和零售層面加強抽驗，確保其他產品安全。

問到應否要求進口商提供產地檢測證明時，陳凱欣認為，必須平衡風險和進口商現行做法，以免影響食品供應或導致價格提升。她提醒市民，選購雞蛋應光顧信譽良好的商戶，避免購買來源不明的散裝蛋。

食安中心今年9月表示，一直透過恆常食物監測計劃，從進口、批發和零售層面抽取鮮雞蛋樣本作測試，確保食物符合本港法例規定和適宜供人食用。在2024年至2026年8月期間，共抽取超過1000個鮮雞蛋樣本作化學（包括氟蟲腈）測試，全部通過檢測。

大公報記者 歐嘉浩

責任編輯：邱家華 美術編輯：蘇正浩