

文匯報

WEN WEI PO
www.wenweipo.com

政府指定刊登有關法律廣告之刊物
獲特許可在全國各地發行

2021年6月 4 星期五
辛丑年四月廿四 廿五芒種
晴轉多雲 驟雨雷暴
氣溫27-32℃ 溫度75-95%

港字第26001 今日出紙3疊9大張 港售10元

文匯報 | 香港仔

爆料專線

(852) 60668769

60668769@wenweipo.com



●香港市面出售大量台灣豬肉製品。
香港文匯報記者攝



台豬供港疑走私 港人恐誤食美萊豬

本報揭食安標準寬鬆 標籤法未完善

漏洞一 成分只寫含豬肉 本地進口難辨別

台灣地區禁止當地豬農向豬隻餵飼瘦肉精，但今年1月卻引入美國「萊豬」，供港台灣肉製品會否也採用美國「萊豬」扮台灣無瘦肉精的本地豬？香港文匯報記者近日巡察大型超市及食品店，發現香港市面充斥大量台灣豬肉製品，肉乾、肉鬆、肉餃、肉丸……琳琅滿目，但大部分豬肉製品都只標示「原產地」為台灣地區，成分標籤只寫上包含豬肉，未有詳細說明該豬肉是台灣本地豬隻，還是進口台灣的豬隻，標籤不足以讓市民分辨該款食品是否含有美國「萊豬」。

其中，一個台灣牌子的豬肉水餃，不同口味有不同成分標籤格式，部分會特別標示採用產自加拿大或台灣的豬肉，但部分卻只稱整件產品，「原產地」為台灣地區，未有交代豬肉來源地。既然生產商能對部分口味的水餃標明豬肉來源地，已反映食品生產商有能力在所有標籤上標示豬肉來源地，讓消費者從中得知該豬肉是否來自容許對豬隻使用瘦肉精的地區，從而作出合適的選擇。

香港的食物標籤法寬鬆，工聯會立法會議員陸頌雄擔心有進口商可以鑽空子，例如被香港禁運的地區，該地食材先運往其他地區加工，再以後者的名義出口產品到香港，標籤卻仍註明後者產地，而未有標示原材料的來源地，建議食物安全中心引進查閱制度，要求入口商必須列明食材的具體產地來源、使用添加劑等，並以二維碼形式標示在食物包裝上，讓市民更安心挑選。



台灣豬肉製品標籤 香港文匯報記者攝



香港文匯報抽驗市面8款由台灣地區及美國生產的豬肉及相關製品，當中7款的「瘦肉精」含量超標，最勁超標逾27倍。有關報道昨日刊出後，引起各界關注俗稱「萊豬」、即含瘦肉精的肉製品，為何能輕易流入香港。就此，香港文匯報記者近日巡察超市及百貨公司發現，本港的食品標籤法未能保障消費者知情權，以致港人只知產品「原產地」，而不知食材來源地，隨時懵然進食美國「萊豬」。此外，香港對使用瘦肉精的法定標準較寬鬆，加上港台就供港豬肉的進出口統計數字存有極大落差，令人質疑部分台豬未經官方途徑入口香港，走私疑雲甚囂塵上。

●香港文匯報記者 成祖明

漏洞二 「被消失的豬肉」去了哪？

兩地的豬肉進出口數字存有極大誤差，據香港特區政府統計處的冷藏豬肉進口數字，今年1月有1,740公斤豬肉從台灣地區進口，而3月則有41公斤，但據台灣「農業委員會」冷凍雜碎的豬肉出口數字，今年1月只有54公噸輸港，而3月則沒有冷凍雜碎的豬肉出口到港。

兩地豬肉進出口的官方數字落差極大，那些「被消失的豬肉」去了哪裏？另外，3月香港官方記錄的41公斤台灣冷藏豬肉輸港，台方卻無記錄，這些豬肉真正來源地又是哪裏？會否已秘密用於食物加工或直供食肆，而一直未有官方監察？是否存在走私、經非官方途徑輸港？

今年1月至3月，香港食物安全中心共檢測48個來自不同國家或地區的豬肉、牛肉及相關製品，包括內臟樣本的乙類促效劑含量，當中包括「萊克多巴胺」，全部樣本通過檢測。

食安中心近日回覆香港文匯報查詢時指出，參考國際食品法典委員會和大部分其他地區的標準，禁止在食用動物使用乙類促效劑「鹽酸克崗特羅」和「沙丁胺醇」，同時禁止輸入和在本港出售擬供人食用的任何肉類含有這兩種乙類促效劑，而「萊克多巴胺」是參考食品法典委員會的標準，訂立了相同水平，重申會繼續留意國際間對「萊克多巴胺」的最新風險評估數據，適時檢視本港情況。

此外，根據《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)規管，預先包裝食物必須在標籤列明製造商或包裝商的名稱及其詳細地址，否則該預先包裝食物必須在標籤列有食物原產國家地區，並加上香港的經銷商或牌子擁有人的資料等。預先包裝食物的原產國家地區製造商，或包裝商的全址須預先以書面向食環署提供；或代碼標記以識別該原產地區的製造商或包裝商，違者最高罰款5萬元及監禁6個月。

漏洞三 食安標準過鬆

香港在規管瘦肉精「萊克多巴胺」含量的法定標準是參考國際食品法典委員會制定，要求牲畜肌肉、脂肪、肝、腎的瘦肉精含量分別不可超過0.01ppm、0.01ppm、0.04ppm，以及0.09ppm，相比起內地和歐盟的「零容忍」，即完全禁止含瘦肉精的豬肉出售，香港的標準無疑是寬鬆。

當攝入過量瘦肉精，人體會出現不同程度的中毒反應，對人體的影響更是全

身性，長期低劑量接觸亦會影響生殖能力、增加癌症轉移風險等，但香港仍能容許豬肉有微量瘦肉精，讓市民長年累月攝取，忽略其慢性禍害。

陸頌雄建議，香港的食安標準與內地看齊，禁止含有「萊克多巴胺」的豬肉及產品進口香港，從根本上解決問題。

少地區被視為禁藥，因為它極易通過飼料在動物內臟和肌肉中殘留，無法被一般烹飪方式破壞，亞洲人有食用內臟習慣，潛在風險更高。

1990年代不同地區的畜牧業曾使用乙類促效劑「鹽酸克崗特羅」，因殘留於食用動物組織內，從而引發急性食物中毒事故。香港參考國際食品法典委員會標準，於2001年修訂法例，禁止在食用動物使用「鹽酸克崗特羅」以及「沙丁胺醇」，同時任何肉類含有這兩種物質，也禁止輸入和在本港出售擬供人食用。

其後，乙類促效劑「萊克多巴胺」陸續在不同地方的畜牧業中使用，它相較「鹽酸克崗特羅」和「沙丁胺醇」，在動物血液中的半衰期短得多，動物服用「萊克多巴胺」後會迅速吸收，在血液中循環，然後從尿液中排出部分「萊克多巴胺」。

雖然「萊克多巴胺」引起食物中毒的風險較低，但有專家指出，攝入過量瘦肉精，人體會出現不同程度的中毒反應，包括肌肉震顫、四肢麻痺、心動過速、心律失常、腹痛、肌肉疼痛、噁心眩暈等，嚴重者可引發高血壓、心臟病，甚至死亡；另外，瘦肉精對人體產生的影響是全身性，長期低劑量接觸也會影響健康。

長期低劑量接觸 隨時無仔生

話你知

瘦肉精最早被用作治療支氣管哮喘等呼吸道疾病，及後因效果欠佳而停止臨床用藥開發，但上世紀八十年代初，有美國企業發現高於正常劑量5倍至10倍的瘦肉精，可加快動物脂肪分解和蛋白質合成，以增加瘦肉比例，瘦肉精因此被用作動物肥育期飼料添加物使用，而乙類促效劑「萊克多巴胺」是現時常用的瘦肉精之一。長期低劑量接觸，亦會影響生殖能力、提高癌症轉移風險、加重思覺失調症等精神疾病病情，美國更曾出現孕婦食用瘦肉精，胎兒出生後患自閉症的案例。乙類促效劑令豬、牛等食用動物體內的脂肪轉變為肌肉組織，從而促進生長和增加瘦肉比例。瘦肉精在不



●業界認為禁止豬肉製品含瘦肉精應一視同仁，確保貿易公平。圖為豬隻養殖場。資料圖片

非關鍵畜牧用藥 業界要貿易公平

本港現行法例容許含一定濃度「萊克多巴胺」（即瘦肉精）的豬肉進口，只要使用量未有超出法例標準，香港豬農也可以合法使用瘦肉精。據悉，香港部分豬農也有使用瘦肉精飼養豬隻，肉質會較實淨、紋理清晰，推出市場有一定競爭力，但瘦肉精也不是關鍵的畜牧用藥，業界認為如果香港要禁止豬肉及其製品含瘦肉精，便要對進口及本地製的豬肉一視同仁，確保貿易公平。

台灣地區對美國進口的豬肉放寬瘦肉精標準，但對台灣本地生產的豬肉卻「零容忍」，有「嚴己寬人」之嫌。香港則對入口及本地製豬肉一視同仁，只要沒有超出法定標準，豬農也可以合法使用瘦肉精。有業內人士透露，仍有豬農使用瘦肉精飼養豬隻，其肉質與沒有使用瘦肉精的也有一定分別，包括肉質較實淨、紋理清晰，吸引市民選購。

由於用與不用有差別，故豬農擔心香港特區政府學台灣「嚴己寬人」，使業界造成損失，「總之不能衝擊貿易公平。」

何俊賢：不合標準不得進口

民建聯漁農界立法會議員何俊賢近日接受香港文匯報訪問時表示，台灣地區降低其標準容許美國含「萊克多巴胺」的豬肉及其製品進口，從食物安全角度，他認為香港應該