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10月 24 星期日
辛丑年九月十九 初三立冬
大致多雲 早有微雨
氣溫19-25℃ 濕度60-90%
港字第26143 今日出紙3疊7大張 港售10元

▲有市民在網上平台訂購的大閘蟹，揭殼發現是「黑心蟹」。

市價五折招徠 揭殼黑膏臭肉

無良網店無王管 黑心大閘蟹橫行

調查直擊

香港接連有市民處理或進食水產感染入侵性乙型鏈球菌，但無牌經營的網購平台繼續猖獗地販賣生蠔、魚生等高危食品。適逢又是大閘蟹旺季，香港文匯報發現一個網購平台以相當於市價五折出售大閘蟹，但不少買家購買後開殼發現是「黑心」死蟹。本報遂放蛇購買，當職員被問到大閘蟹產地時，竟推搪說：「這是商業秘密。」也無法出示衞生證明書，蟹貨來歷不明。有業內人士鑑定後質疑，產品極可能是未經檢測的走私蟹，質量及衞生存疑，且呃秤情況嚴重，呼籲市民必須光顧有牌的零售商，以免食壞人。食環署證實該平台屬無牌經營，截至上周四（21日）該署共接獲21宗有關網上購買大閘蟹的投訴。 ●香港文匯報記者 文森

掃碼睇片

●煮熟後的網購蟹黑膏黑肉。

「揭開一睇，嘩！差唔多全部黑心！」周小姐日前在一間平台網購6隻大閘蟹，揭開發現蟹殼已發黑，更傳來一股怪味，無法食用。香港文匯報記者遂放蛇向該平台訂購大閘蟹，職員透過通訊軟件稱，正推出優惠套餐，兩隻6兩公蟹以及4隻5兩公蟹套餐索價399元，額外附送一瓶西班牙紅酒，即平均每隻蟹僅售60多元。

拒答蟹產地稱「商業秘密」

據了解，今年每隻6兩公蟹市價約140元，5兩亦至少80多元一隻，該平台的定價是市價的五折，非常有吸引力。不過，該網站沒有出示食環署發出的售賣許可證，也沒有大閘蟹的衞生證明。

在交收當日，記者按職員指示到荃灣一個工業大廈地下取貨，不久一名年輕職員提着膠袋赴會。由於店方從頭到尾都迴避透露產品具體產地，記者便當面追問，職員支吾地說：「這是商業秘密。」那麼是太湖還是陽澄湖？職員說：「總之是正宗江蘇蟹。」其後，另一名職員推着載滿蟹貨的手推車經過準備送貨去，可想而知該店生意頗火爆。

●翁先生懷疑，記者在網上買到的是走私大閘蟹。 香港文匯報記者 攝

有豐富售賣大閘蟹經驗的「三陽泰記」負責人翁先生鑑定香港文匯報記者所購買的蟹貨後，先從價錢分析。他表示，自2016年起，內地有關部門已未再正式簽發大閘蟹供港的衞生批文，故大閘蟹要先從內地出口到韓國，然後再轉運來港發售，「香港蟹商是使用內地向海外供應商發出的批文，仍是合法渠道入境，衞生有保證，但這種入貨方法迂迴，運費偏高，零售價亦相對抬高。」

他認為，該平台的大閘蟹較市面正規產品便宜一半有多，是否合法入境存疑。「這些大閘蟹咁平，入口渠道好難講，以前有水貨客帶過關，現在疫情無咗水客。」他推測，有可能是走私分子把內地大閘蟹混同其他生鮮貨物一同運輸來港。

至於產地來源，翁先生解釋，大閘蟹根據養殖場地分為「湖蟹」、「塘蟹」及「河蟹」，一般以湖蟹品質較高，塘蟹是次等，他相信記者買到的是普通養殖的塘蟹。「一般人都覺得陽澄湖大閘蟹最正宗，但近年陽澄湖蟹產量減少，幾乎絕跡香港，許多商家轉而入口太湖蟹，或清水湖大閘蟹，如果有人聲稱賣陽澄湖蟹，全部都唔係正貨。」

網購多無牌 衝擊正規店

他批評網購平台崛起，不少都是在無牌經營，「全行最少有幾十個平台販售大閘蟹，絕大多數都沒有售賣牌照，不僅對我們這些持牌零售商造成打擊，消費者亦難獲得保障，隨時食壞人。」

有家庭醫生指出，大閘蟹本身生長於泥沼中，靠食腐爛動物為生，因此牠們的免疫力極強才能抑制細菌。但當蟹被殺，病菌即會大量繁殖，即使煮熟毒素也不易被分解，人體誤食品質欠佳的大閘蟹，會導致嘔吐、心跳加速等。因此必須從合法渠道購買，保障食物安全。

食環署在回覆香港文匯報查詢時表示，根據《食物業規例》規定，銷售大閘蟹的經營者（包括實體店及網店）必須領有該署簽發的許可證或相關書面准許，確保大閘蟹附有衞生證明書。針對今次被記者放蛇的網購平台，未有領取相關牌照，署方表示正跟進，如有足夠證據會提出檢控，一經定罪，最高可被罰款5萬元及監禁6個月，另加每天罰款最高900元。

●「三陽泰記」負責人翁先生介紹店內出售的大閘蟹。 香港文匯報記者 攝

●記者到荃灣一個工業大廈取網購大閘蟹，見職員推着載滿大閘蟹的手推車往來送貨。 香港文匯報記者 攝

●網購「6兩蟹」（左）比足秤蟹明顯細小。 香港文匯報記者 攝

◀足秤6兩蟹，連繩重約6兩2，淨重約5兩4，繩重約8錢。

▶網購「6兩蟹」，連繩重僅5兩4，淨重僅4兩4，繩重約1兩。

香港文匯報記者 攝

網商呃秤 「6兩蟹」淨重4兩4

缺斤短兩

大閘蟹以6兩以上最受歡迎，但香港文匯報發現網購的呃秤情況嚴重。在今次放蛇期間，記者所買的大閘蟹中有兩隻聲稱足「6兩」，但不稱不知，一稱嚇一驚。連綁蟹的繩一起秤，網購蟹僅重5兩4，與三陽泰記的6兩蟹相比，體型明顯細小得多，再稱稱其繩發現，單是繩已重一兩，令網購蟹拆繩後淨重約4兩4，被呃秤逾26%。根據《度量衡條例》，任何人在按重量供應貨品時，貨物的實際重量少於所宣稱的供應量，即屬違法，最高可被判罰1萬元。

網購蟹繩重一兩

三陽泰記內的6兩蟹與網購聲稱的6兩蟹作對比，眼肉已見有差別。連綁繩秤，三陽泰記的蟹過磅為6兩2，網購蟹僅5兩4。網購蟹使用的綁繩明顯較粗身，而且蟹繩灌滿水，佔不少磅數，單稱繩，網購蟹的繩重1兩；解開繩的大閘蟹，經幾次過磅，三陽泰記的蟹淨重約5兩4，網購蟹則為4兩4，比該網店聲稱的6兩相差26%。

三陽泰記負責人翁先生表示，從該網店綁蟹的手法能看出，該店並非專業行家，應該是新入行搵快錢者，而用四五兩蟹充當6兩蟹的做法也有失誠信。雖然很少有消費者取貨後會自己過磅，但不應因此蓄意欺騙。他估計，以實際貨品的質素，加上贈送紅酒的成本約20元，該399元優惠套餐毛利近200元。

慳本餵劣質飼料

大閘蟹抵港後至銷售前會經過一段時間本地飼養，其間的飼料決定蟹膏是否鮮甜的關鍵。翁先生即場劏開兩隻相若重量的三陽泰蟹和網購蟹進行對比，三陽泰蟹的蟹膏飽滿，白、黃分明，網購蟹則顯得混沌。翁先生說，大閘蟹在湖塘養殖期間都是食用湖中的螺絲海草等長大，抵港後他所在的店舖會餵食玉米粉和魚粉等，以保證風味，但網店似乎為控制成本，提供質素較差的飼料，蒸熟後通常會帶有「少少苦味」。

翁先生直言，大閘蟹是節肢動物，幼蟹至成蟹期間會經歷多次蛻殼，如果食客太心急在未完全成熟期買蟹，可能會吃到黑色的蛻殼殘留物，影響食用觀感，未蛻殼完的蟹肉質感亦偏軟，不夠扎實。「上海人係11月先食大閘蟹，香港人乜都要鬥快，9月初就開始買貨，其實味道未必好，本月及下月才是最佳品嚐期。」 ●香港文匯報記者 文森

疫下來貨少 本重利潤減

特寫

在接受香港文匯報採訪期間，三陽泰記負責人翁先生的電話響個不停，顯然訂單火爆。被問到大閘蟹銷情預測時，他表示，現階段市民購買熱情很高，估計與該店規模相若的老字號今年大閘蟹可合共銷售數萬隻，與往年相若。不過，疫情下貨運航班減少，人民幣匯率上升，大閘蟹成本亦會提高，進而影響利潤。

香港有環保團體於早前引進大閘蟹苗，嘗試在本港養殖大閘蟹，今秋有關產品將上市。翁先生認爲，銳意創新是好事，但憑藉他多年經驗，養殖大閘蟹對水質要求很高，微小環境改變就可能令口感有很大改變，其店早前曾販售日本養殖的大閘蟹，普遍反應就不如江蘇蟹。 ●香港文匯報記者 文森

揀蟹小貼士

選購篇

- 選擇信用良好的商戶，購買時注意是否有食環署簽發的售賣牌照
- 不必盲目追求大蟹，4至5兩蟹與6兩蟹口感相近
- 輕碰蟹殼近眼位置，生猛、新鮮的大閘蟹通常會迅速轉動眼球或縮眼睛
- 蟹身顏色以深綠至黑色為佳，蟹毛一般帶金紅色
- 翻看蟹肚，蟹腹三角形位為白色，不帶污泥，代表養殖蟹的湖水潔淨
- 適當捏捏蟹腳，外殼硬實代表已完成蛻殼，肉質成熟

保存篇

- 如打算稍後食用大閘蟹，可使用濕毛巾覆蓋蟹，置於有少許水的容器中，存放在雪櫃冷藏室，其間切勿解開綁繩
- 雪櫃存放至多2至3天，風味會隨時間流失

資料來源：大閘蟹零售商、綜合資料

整理：香港文匯報記者 文森

文匯報 香港仔 爆料專線
(852)60668769
60668769@wenweipo.com

督印：香港文匯報有限公司地址：香港仔田灣海旁道7號興偉中心2-4樓 電話：28738288 傳真：28730657 採訪部：28738260 傳真：28731451 發行中心：28739889 廣告部：28739888 傳真：28730009 承印：三友印務有限公司 地址：香港仔田灣海旁道7號興偉中心2-3樓