

再過數天就是父親節（6月19日），不過，父親節不如母親節受重視，除了父親心傷，食肆亦感同身受。特區政府放寬社交距離措施後，食肆喜迎母親節、父親節等黃金檔期，不過，有酒樓負責人表示，父親節向來不及母親節旺場，現時亦有不少長者未打齊三針，估計父親節時段的生意不及母親節旺，相信今年父親節生意只會比平日多約四成。

◆香港文匯報記者 張弦

香港第五波疫情高峰期時，食肆生意普遍凋零，鳳城酒家負責人李宇傑近日接受香港文匯報記者訪問時表示，之前數個月收緊社交距離措施時，酒家有一個月完全沒開門營業，其他大部分時間晚上只做外賣生意，平日員工放無薪假，但即使可以減輕人工、水電費支出，仍然要花費十萬八萬去維修、保養機器，完全沒有生意時，每月仍有六七十萬元支出。

母親節生意回復疫情前八成

隨着疫情高峰已過、風險可控，特區政府早前放寬社交距離措施。李宇傑表示，銅鑼灣鳳城酒家兩層全場可坐約280位客人，食肆堂食人數放寬後，生意比之前好了不少，尤其是剛放寬社交距離措施時適逢母親節，他指那段時間酒家的生意可以恢復至疫情前約八成。

他表示，沒有疫情之前，母親節訂枱的食客基本可以坐滿兩輪，「今次母親節正日入數十六七萬元，以前高峰時期一天可以去到二十多萬元。」

李宇傑亦指出，父親節的酒樓訂枱一向比母親節少，「父親節的受重視程度不及母親節，出來訂枱慶祝的人都比母親節少，再加上政府實施第三輪『疫苗通行證』措施，但現在還有好多老人家未打第三針，可以肯定即將來臨的父親節生意跟不上母親節，應該會比母親節少約三四成，預計父親節前後時段的生意只會比平日多約四成。」

另一位負責人趙志盛坦言，近年中式酒樓面對龐大競爭，二三十年前中式酒樓是主流市場，一家人團聚吃飯慶祝，去酒樓是不二之選，但近年各類菜式在香港愈來愈普遍，中式酒樓的市場份額下降，「不知還有無三成。」即使母親節較多人慶祝，但他笑言：「一般媽媽都比較無所謂，吃什麼由子女話事，子女就未必會選中式酒樓。」

至於父親節市況如何，李宇傑說，截至昨日，酒家於父親節當天約一輪半的枱已被預訂，相信愈臨近父親節，訂枱的人會愈多。

食肆：雙親節生意爸不如媽

酒樓料父親節生意僅比平日多四成 因「好多老人家未打第三針」



◆銅鑼灣鳳城酒家分店，正值午市有不少顧客入內就餐。

香港文匯報記者 攝



◆李宇傑(右)表示，因應現時仍有不少長者未打齊三針，估計酒家今年父親節生意只會比平日多約四成。香港文匯報記者 攝



◆酒家因應堂食每枱人數限制，於母親節、父親節推出4位用、8位用的限定套餐。香港文匯報記者 攝

食肆套餐變陣 分4人或8人菜單

香港文匯報訊（記者 張弦）長者及年輕一輩的飲食口味略有差異，長者往往偏好懷舊菜式，年輕人則多偏好新穎餐飲。鳳城酒家於母親節及父親節均推出懷舊及大眾化菜式結合的菜單，同時滿足到幾代人的口味，讓來慶祝節日的一家大小同歡。同時，因應防疫措施的食肆人數限制，套餐菜單亦轉為4人及8人，方便顧客選擇。

於鳳城酒家工作了逾二十年的總廚丘師傅表示，

因應早前的母親節，以及將來臨的父親節，酒家推出傳統懷舊結合大眾化菜式的菜單供顧客品嘗。

他指出，菜單於早前的母親節反應非常熱烈，顧客都十分喜歡當中菜式，「菜單配搭了鳳城的傳統懷舊菜，例如鵪鶉崧、鍋貼大明蝦等，亦配搭了大眾點的菜式，龍躉兩味、炸子雞等，新舊結合的菜單可以同時滿足一家大小的口味。」

丘師傅解說了招牌菜生菜片鵪鶉崧的做法，指這個

「鳳城菜」有很多年歷史，「好多老顧客都喜歡這個菜，以前鵪鶉的價錢比較平，肉質比較鮮軟，師傅就將鵪鶉肉剁碎，之後與菇粒、筍粒、臘味等材料炒成肉鬆，用生菜包來食，進食時凸顯鵪鶉肉內的香軟嫩。」

他亦解說了中西式結合的鍋貼大明蝦的做法，「我們會選用新鮮二兩幾重的大蝦，這樣的肉質才有爽脆度，結合麵包去炸至金黃，點上沙拉醬，口感香脆爽口。」

方包鈉含量惡化 最勁食兩片已超標



◆消委會測試市面28款預先包裝的白方包及麥方包，發現平均鈉含量偏高。圖為市民於麵包店內選購麵包。香港文匯報記者 攝

香港文匯報訊（記者 文森）三文治及多士是不少人的早餐之選，消委會測試市面28款預先包裝的白方包及麥方包，發現平均鈉含量偏高，最高鈉的一款方包，食兩片已較世衛建議水平超出兩成，若加上火腿等配料，鈉含量將嚴重「爆錶」。消委會更發現近半數樣本標示的營養資料與實際有出入，差異超乎法例容忍水平，例如牌子85°C「純白麵包」的飽和脂肪酸，檢出量竟比標示值高出90.7%；亦有3款標榜「高纖」的方包，膳食纖維含量比標示低逾四成至六成多，消委會認為情況令人關注，已轉介食安中心跟进。

消委會早前從超市、專門店、麵包店等購入14款白方包和14款麥方包，測試各類成分發現，與消委會4年前的同類測試相比，今次整體鈉含量較上次上升，白方包及麥方包分別升3.1%及2.5%。

加鈉添彈性 爭生意落重手

消委會總幹事黃鳳嫻解釋，方包加入適當的鈉有助提升口感彈性，不排除麵包店在市場競爭下「落多少少鈉」使產品更彈牙，其中鈉含量最高的星美樂，食兩片攝取的鈉，已超過世衛建議成人每日建議攝取的上限約兩成。

另外，為使方包更鬆軟，不少生產商添加植物油或牛油等，今次測試亦發現日本連鎖超市Don Don Donki的白方包，總脂肪含量最高，每100克含有11.9克總脂肪；它的糖、飽和脂肪酸和反式脂肪酸

含量亦最高。

不少市民靠查看成分表和營養標籤挑選食物，《營養標籤及營養聲稱技術指引》亦訂明鈉、飽和脂肪酸、反式脂肪酸，及糖含量等的檢測結果，不應高於標示值的120%，而膳食纖維則不低於標示值的80%。消委會測試的28款方包，發現9款的營養值與標籤不符，其中Don Don Donki的方包標示，每100克反式脂肪酸含量為0克，惟實際檢出竟達0.53克含量。

3款膳食纖維含量比標示值少

不少市民或特意選購高纖方包，即每100克含6克膳食纖維，希望減低食慾，控制體重。但測試亦發現3款標榜「高纖」的方包，英王麵包、crostini及85°C，經檢測發現膳食纖維含量，比標示值少約42%至64%，實際得2.3克至4克。

另外，消委會亦發現至少4款樣本未附有營養標籤，包括Paper Stone Bakery、星美樂、麵包新語等。

Paper Stone Bakery分銷商解釋，有關產品非預先包裝食物，個別分店同事忘記正確的入袋方法。星美樂分銷商指，其產品於店舖製作，並且於顧客付款前不會封口，因此不算預先包裝食物。麵包新語廠商指正印製營養標籤，會於本月初完成。

不過，黃鳳嫻表示，按法例要求，所有放在膠袋內，並以鐵線、膠條或食用日期標牌繫緊袋口的烘焙食品，均會被視作預先包裝食物，除非獲得豁免，否則均必須附有營養標籤。

最高鈉及高脂方包			
排名	牌子	產品名稱	*鈉含量(毫克)
1	星美樂 simplylife	原味T65方包	567
2	Paper Stone Bakery	超軟方包(厚切)	530
3	Bread Pantry	Rustic White Sourdough	513
排名	牌子	產品名稱	總脂肪含量(克)
1	熱情價格 Don Don Donki	Ultra Fluffy Toast	11.9
2	Little Mermaid	Hokkaido Milk Bread 1/4	8.7
3	凱施餅店	麥方包	7.4
*每100克計			
資料來源：消委會		製表：香港文匯報記者	

3款較健康麥包			
排名	牌子	產品名稱	*膳食纖維(克)
1	馬莎	麥方包	6.8
2	嘉頓	切皮三文治方麥包	6.2
3	超羣	全麥方包	5.8
排名	牌子	產品名稱	鐵(毫克)
1	馬莎	麥方包	2.57
2	超羣	全麥方包	2.14
3	麵包新語	日式全麥吐司	1.82
*每100克計			
資料來源：消委會		製表：香港文匯報記者	

血氧計準確度存疑 消委會促規管

香港文匯報訊（記者 文森）疫情來襲，不少市民購買指式脈搏血氧計「看門口」，監測血液含氧量，研判健康情況，惟本港沒有法例規管醫療儀器，其質素存疑。消委會更發現有血氧計涉冒充衛生署自願登記醫療儀器名單上的一款產品，消委會促請政府立法規管保障市民權益。

一款疑冒充衛生署儀器名單產品

消委會今年4月，檢視市面出售的指式脈搏血氧計，零售價介乎85元至超過2,000元，相差逾22倍，並發現一款雖標示衛生署醫療儀器科編號的產品，查證時卻未能對應署官方網上的產品名稱，個案已轉交衛生署跟进。消委會指出，醫療用途的血氧計須經臨床測試，但市面常見為非醫療用途的血氧計，未必經過醫療監管機構審查。

消委會研究及試驗小組副主席雷永昌表示，衛生署於2004年推出自願表列制度，至今採用將近20年，因應疫後市民對血氧計需求殷切，認為政府應引入法例規管有關儀器的質素。

他以歐洲做法為例指出，供臨床診斷使用的血氧計，會視作醫療儀器而受到監管，製造商要在包裝及儀器上，標示有效的批核標誌，並報告涉及其醫療使用而導致的嚴重事件。

雷永昌又提醒，患者不能只依賴血氧計的數值作為健康指標，更不能取代臨床病徵。他解釋，血氧計所顯示的血含氧量，僅是監察身體的其中一項參考指標，其準確度亦易受不同因素影響，包括手部太冰冷或太濕、指甲太長、塗上指甲油及手震等，皆會影響讀數；加上現時主流的Omicron變種病毒，相對較少令確診者出現肺炎，故消費者不應單靠血氧計讀數，來判斷是否需要前往求醫，觀察臨床病徵更為重要，如身體出現持續發燒、呼吸困難或急促、心口疼痛、嘴唇轉藍及臉色轉青等情況，即使血氧計顯示SpO2仍在95%或以上的正常值，也應前往求醫。

消委會今年首個5月共收到17宗與血氧計相關投訴，主要是延遲送貨；去年全年投訴則僅兩宗。



◆消委會促請政府立法規管市面出售脈搏血氧計的質素。香港文匯報記者 攝

8款營養餐標籤涉誤導 最高超法例上限120%

香港文匯報訊（記者 文森）為求健美體態，不少人訂購聲稱可「增肌」、「減重」，標榜由註冊營養師設計的營養餐，不過，消委會揭發9款樣本中，8款不符營養標籤標示值，差距最嚴重為品牌「Fitasty」的咖哩雞菜慢煮豬扒長通粉，其總脂肪含量，較標示值高逾2.3倍，遠超法例容忍上限的120%。消委會指已交予食安中心跟进。

消委會表示，縱使大部分樣本不屬於預先包裝食物，未必需要標示營養標籤，但基於其賣點，消費者對包裝能提供營養標籤，屬合理期望。消委會以消費者身份，從9間公司訂餐，得1款未標示營養標籤外，餘下8款均有至少一種標示的營養素含量，與檢測結果不符，未能符合食安中心的《營養標籤及營養聲稱技術指引》的規管容忍限度。

脂肪含量較標示多逾兩倍

食物標籤誤導，減重人士減脂不成，可能攝取更多脂肪。當中差距最大的樣本是「Fitasty」，其標籤標示的總脂肪含量為每份含8.7克，但檢測結果卻為28.8克，兩者相差231%。Fitasty回應指，因疫情影響原有豬肉供應，於是轉用歐洲無激素豬肉，脂肪及卡路里亦有所不同。該公司稱，營養師已就新採用的豬肉重新計算營養標籤，但由於新舊兩款標籤相似，而導致包裝的新手同事錯落舊款標籤，已悉數銷毀舊標籤。

雖然以餐單經專業人士設計作招徠，但消費者實際無從考究真偽。消委會發現9間公司中，僅一間公司聲稱由「註冊營養師」設計餐單；兩間公司聲稱由「營養師」設計餐單；5間公司指按照不同的營養指引，或飲食建議烹調營養餐，均非由營養師設計餐單；餘下一間則未提供資料。

若要達至目標體重，消費者或需進食此類營養餐一段時期。是次調查發現，各營養餐公司均提供不同訂餐組合，由最少兩日每天一餐，至最長提供60日每天3餐。以訂購每天一餐來計算，平均每餐收費約81元至115元；訂購每天兩三餐的話，平均每餐收費約由64元至219元不等，價格差距逾2.4倍。

消委會指，若消費者一日三餐均選擇營養餐，連續訂購1個月（30天共90餐），最高收費可達14,340元。消委會提醒市民，須衡量個人負擔能力。