

六成食油含基因致癌物 長食傷腎

消委測試50款 僅3款做到純潔無污染

食油是廚房必備的烹調食材之一，消費者委員會於昨日出版的新一期《選擇》月刊中，測試市面上50款食油，47款(94%)樣本檢出有害污染物，當中20款檢出3種或以上有害污染物。同時，近29款(60%)樣本檢出基因致癌物環氧丙醇，當中兩款樣本超出歐盟標準，最多一款超標一倍；另有兩款樣本檢出含另一基因致癌物苯並[a]芘(見表)。動物實驗證實，長期攝入部分污染物會損害腎臟及中樞神經系統等。消委會總幹事黃鳳嫻表示，今次測試顯示食油減少污染物的情況不理想，強調基因致癌物攝入量愈少愈健康，而食油生產過程要做到不含污染物並非不可能，是次測試中亦有3款樣本完全未檢出污染物，生產商有責任確保食油的品質和安全，以及避免含有有害的污染物，以保障消費者的健康。

◆香港文匯報記者 聶曉輝

消委會從超市及百貨公司搜集50款常見的食油樣本，涵蓋13類別。消委會指出，部分食油在生產過程中需經過高溫加工處理，在脫臭加工過程中會產生氯丙二酯脂肪酸酯(3-MCPDE)和縮水甘油脂肪酸酯(GE)。研究顯示3-MCPDE和GE在腸道水解後，會分別釋放出有毒的3-MCPD和基因致癌物環氧丙醇。

是次測試發現，多達29款樣本檢出基因致癌物環氧丙醇。以每公斤計算，最低含量的樣本(100微克)及最高含量樣本(2,000微克)相差19倍，其中SuperFoodLab的純正椰子油(無味配方)及御品皇純正花生油分別檢出1,100微克和2,000微克環氧丙醇，超出歐盟標準的每公斤1,000微克。而污染物3-MCPD含量最低(130微克)和最高(1,900微克)的樣本相差亦逾13倍，但未有超出歐盟標準。

3款或違商品說明例

消委會指出，動物實驗證實，長期攝入過量3-MCPD會損害腎臟功能、中樞神經系統，以及影響雄性生殖系統。黃鳳嫻表示，消委會曾於2017年測試60款食油樣本，今年的檢測結果顯示食油污染物的問題略有改善，但仍不理想。

消委會指出，由於初榨橄欖油及冷壓油是以機械方法壓榨製成，理論上在生產過程中不會使用高溫和其他化學物，不應含有3-MCPD和環氧丙醇，但是次測試發現，一款初榨橄欖油及兩款聲稱冷壓生產的茶花籽油樣本同時檢出該兩種污染物，雖然並無超出歐盟標準，但顯示該3種產品有機會曾經高溫處理或受到非冷壓油污染，可能涉及違反《商品說明條例》，相關資料已轉交海關跟進。

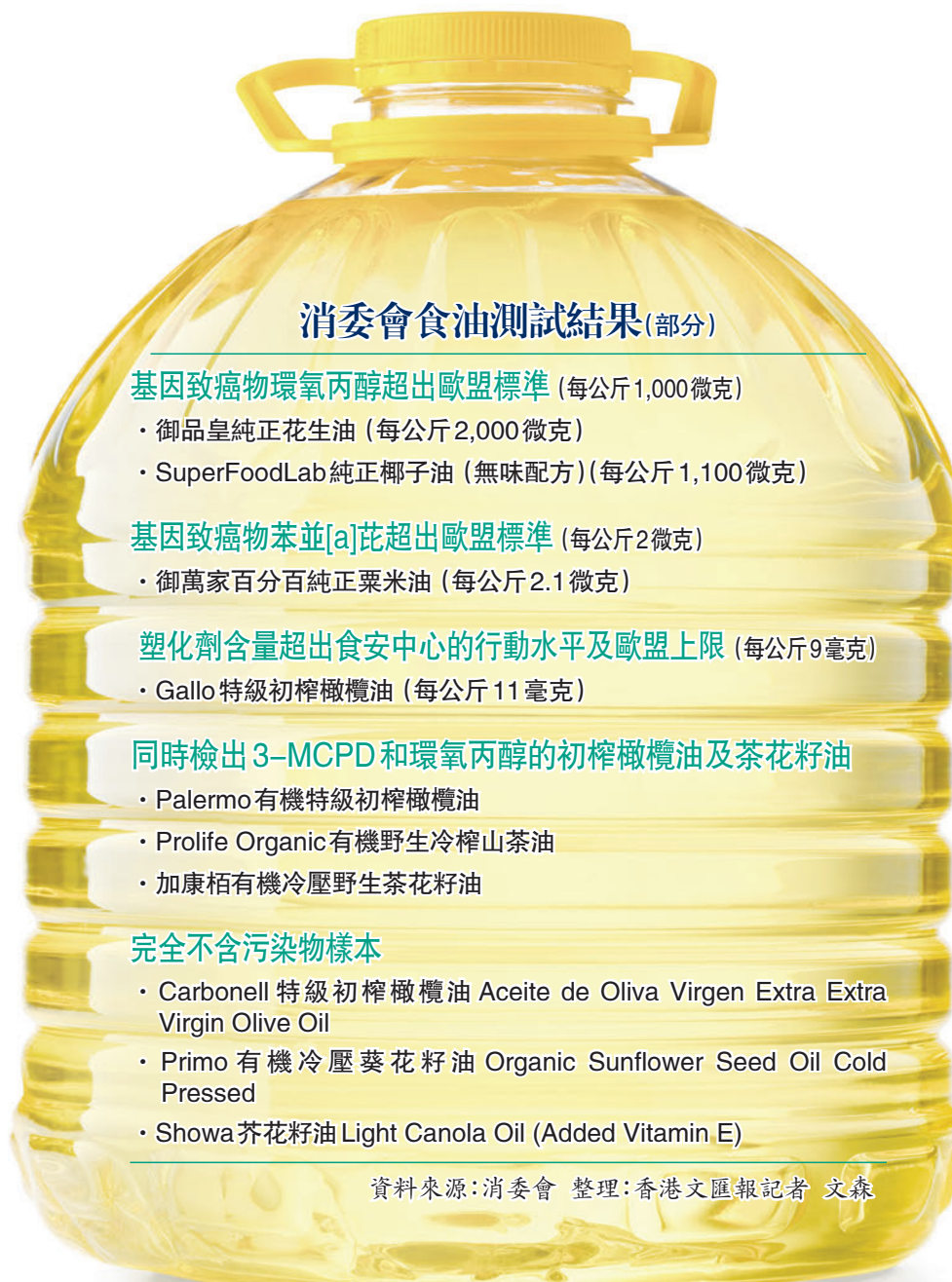
35款檢出塑化劑

測試亦發現，御品皇的百分純正粟米油，以及百分純正花生油含有屬基因致癌物的苯並[a]芘，雖然均符合香港的行動水平及將實施的修訂規例，但前者含量達每公斤2.1微克，輕微超過歐盟每公斤2微克的標準。測試亦發現35款樣本檢出塑化劑，與2017年同類測試有所改善。

消委會並指，食油中的單元及多元不飽和脂肪酸可降低壞膽固醇水平，並有助控制體內好、壞膽固醇的水平。是次測試以茶花籽油、橄欖油和特級初榨橄欖油的單元不飽和脂肪酸平均含量最高；多元不飽和脂肪酸的平均含量則以葡萄籽油、粟米油兩個組別及大豆油樣本為最高。

消委會提醒市民，雖然不飽和脂肪酸對身體有益，但它仍屬脂肪，長期過量攝入可令體重增加，亦應減少攝入飽和脂肪酸和反式脂肪酸的食物，避免令體內壞膽固醇水平增加。

測試中，有8款食油樣本所標示的營養素含量



消委會食油測試結果(部分)

基因致癌物環氧丙醇超出歐盟標準 (每公斤1,000微克)

- 御品皇純正花生油 (每公斤2,000微克)
- SuperFoodLab純正椰子油(無味配方)(每公斤1,100微克)

基因致癌物苯並[a]芘超出歐盟標準 (每公斤2微克)

- 御萬家百分純正粟米油 (每公斤2.1微克)

塑化劑含量超出食安中心的行動水平及歐盟上限 (每公斤9毫克)

- Gallo特級初榨橄欖油 (每公斤11毫克)

同時檢出3-MCPD和環氧丙醇的初榨橄欖油及茶花籽油

- Palermo有機特級初榨橄欖油
- Prolife Organic有機野生冷榨山茶油
- 加康栢有機冷壓野生茶花籽油

完全不含污染物樣本

- Carbonell特級初榨橄欖油 Aceite de Oliva Virgen Extra Extra Virgin Olive Oil
- Primo有機冷壓葵花籽油 Organic Sunflower Seed Oil Cold Pressed
- Showa芥花籽油 Light Canola Oil (Added Vitamin E)

資料來源：消委會 整理：香港文匯報記者 文森



◆消委會從超市及百貨公司搜集50款常見的食油樣本檢驗，涵蓋13類別。圖為市民挑選食油。

香港文匯報記者 攝



50款食油樣本

◆消委會測試市面上50款食油，47款樣本檢出有害污染物。消委會圖片

與測試結果的差距超出食安中心《營養標籤及營養聲稱技術指引》的20%規管容忍限度。差距最嚴重的是一款葵花籽油的多元不飽和脂肪酸含量，其標籤標示每100克含62.6克，但測試結果卻只有9克，兩者相差85.7%。

消委會已將有關測試結果轉交食安中心跟進，

並敦促生產商從速糾正標籤內容的誤差，以及標明調和油內不同食油或脂肪酸的分量或比重。

御品皇的代理商表示，旗下花生油符合香港法例及要求。SuperFoodLab代理商表示，塑化劑測試結果並沒有超出食安中心的行動水平，營養含量與標籤資料一致。



◆圖為市民到餐廳自取食物。資料圖片

外賣平台「假優惠」 貴過堂食涉誤導

香港文匯報訊(記者 聶曉輝)新冠疫情下，外賣平台服務需求大增，消委會接獲的相關投訴亦持續上升，單是今年上半年已接獲522宗相關投訴，較去年同期上升逾30%。有投訴人向外賣平台繳付會員月費以換取更多優惠，並以「折扣價」59.2元透過平台訂購乾炒牛河，豈料到餐廳取餐竟發現原價僅56元，比平台「折扣」還要划算；也有消費者在會籍迎新優惠期內刪除聲稱可免費試用的落單應用程式，在沒有使用平台服務下，其信用卡持續被徵收8個月月費。

消委會強調，外賣平台推出各種優惠或會籍制度搶佔市場無可厚非，惟部分銷售手法或存誤導，甚至令消費者有受騙感覺，最終不但與消費者產生爭拗，更可能損害平台商譽，得不償失。

其中一名投訴人向A外賣平台繳付會員月費以享用更多優惠，並透過平台於餐廳以外賣自取方式購買雲吞麵，平台顯示七五折後售價為30元，惟到餐廳領餐時發現堂食雲吞麵同樣只售30元。

投訴人其後透過同一平台以外賣自取方式，向另一餐廳購買乾炒牛河，「折扣價」為59.2元，惟到餐廳取餐時發現售價竟更便宜的56元，認為A平台銷售手法有標高價再以折扣優惠「欺騙」消費者之嫌，遂向消委會投訴。

A平台回覆消委會指，有鼓勵餐廳定價與堂食價格相同，但決定權在餐廳，已敦促相關部門及涉事餐廳改善，並增加堂食和外賣定價的透明度。消委會總幹事黃鳳嫻指出，有關個案從市場及定價角度而言，未必觸犯法例，「除非標示了大額折扣卻從未以原價出售，便有可能違反《商品說明條例》」，但營商手法上則存在問題且有改善之處。消委會建議平台應分別列明有關食品的平台定價及食肆堂食價格，並提醒兩者在定價上或有差異，讓消費者在掌握充分資訊下作選擇。

刪App仍照收月費

另一名投訴人於B外賣平台的應用程式上登記賬戶，惟試用兩天後覺得不合用，於是刪除程式。投訴人指從未收到任何電郵或短訊等通知相關會員收費，直至檢查信用卡月結單才發現平台一直向他收取會員月費，歷時8個月，合共約800元。

投訴人向B平台投訴並要求退款，卻被指他訂閱服務時已同意接受公司條款及細則，且服務已登記多月故未能安排退款。投訴人遂向消委會投訴，B平台回覆指應用程式有免費試用版，客戶必須經過電話短訊驗證才能啟用會籍，相關頁面已列明免費試用後，將自動按月向客戶收取月費。經消委會調停後，B平台最終向投訴人退回一個月月費和解。

送錯食物拒退款

另一宗個案是投訴人於C外賣平台點餐，平台顯示的送餐一度推遲，經致電餐廳追問後獲告知沒有外賣員到取，最後食物較最初預期時間遲了逾30分鐘送達，且並非他選購的食物，他隨即拍下飯盒和收據照片，並發送予C平台要求退款。惟C平台回覆，照片中的飯盒沒有打開，難以證明是否送錯食物，拒絕安排退款。

投訴人認為飯盒是透明膠盒，能看到盒內食物，加上收據印有餐廳名字及食物名稱，足以證明與訂單不符，決定向消委會投訴。經消委會調停後，C平台最終同意退款。

投訴數字3年增逾6倍

消委會接獲的網上點餐外賣平台投訴數字由2019年115宗升至去年772宗，今年上半年更有522宗，當中約70%涉及送貨員或價格爭拗等；另有72宗涉及會籍，已接近去年全年77宗的水平。黃鳳嫻指出，有時難以判斷責任歸屬，但一般而言平台及餐廳也有責任，呼籲消費者留意點餐價格等訂單資料、細閱會籍分類及優惠詳情、留意賬戶紀錄，以及保留收據，以便平台跟進。

環團：港人年耗外賣咖啡杯4億個

香港文匯報訊(記者 文森)香港咖啡店越開越多，環保團體「綠色和平」昨日發表調查發現，37%受訪港人有購買外賣咖啡的習慣，平均每周3杯，推算港人每年消耗4億個外賣咖啡杯。這些咖啡杯為防滲漏及保溫，內層一般加上一層塑膠膠層，普通的紙張回收廠及膠料回收廠均拒絕回收，廢棄的咖啡杯最終唯有送到堆填區，增加堆填區負荷。「綠色和平」指出，調查發現約55%受訪者願意試用外賣器血借還服務，即由食肆借出可重用器具，顧客用完後歸還餐廳，建議特區

政府參考鄰近地區經驗，投放資源發展這種借還系統。

日棄266公噸即棄膠餐具

外賣需求在疫情下激增，環保署早前公布，香港在2020年每日棄置266公噸即棄塑膠餐具，較2019年的200公噸增加逾三成，是歷史新高。面對「塑膠圍城」迫在眉睫，「綠色和平」今年6月電話訪問1,005人，發現半數受訪者對外賣器血借還服務持不同接受程度，27%受訪者表示「一半機會(使

用該服務)」、12%「傾向會(使用)」及16%「一定會(使用)」。

另有50%受訪者指一定不會清洗外賣即棄餐盒及杯後，再拿去回收。「綠色和平」項目主任譚穎琳表示，調查顯示比起特區政府一直側重的回收政策，半數人願意試用外賣器血借還服務，對此感鼓舞，長遠希望做好源頭減廢，因其成本遠低於事後回收。「綠色和平」還建議，新成立的特區政府環境及生態局加快展開「管制即棄塑膠餐具」的立法程序，訂立減廢目標及時間表。



◆「綠色和平」建議政府投放資源發展外賣器血借還系統。