

逾九成人造牛油含致癌物

13款驗出污染物氯丙二醇 長食過量可傷腎損「雄風」

牛油是日常生活中常見的食材。消費者委員會測試了市面上28款預先包裝非人造牛油、人造牛油及塗抹醬，結果發現16款含植物油成分的人造牛油及塗抹醬樣本當中，逾80%（13款）驗出污染物氯丙二醇（3-MCPD）；逾90%（15款）驗出基因致癌物環氧丙醇，其中一款樣本的驗出量更超出歐盟標準上限50%。消委會指出，長期攝入過量氯丙二醇會損害腎臟功能、中樞神經系統及影響雄性的生殖系統。12款非人造牛油樣本雖沒有驗出上述兩物質，但其總脂肪、飽和脂肪酸，以及反式脂肪酸含量相對較高，健康風險不容忽視。測試又發現，逾60%（17款）樣本被驗出塑化劑，含量未超出歐盟標準。



◆消委會驗出市面15款人造牛油含基因致癌物，佔測試樣本逾九成。圖為有市民在超市選購牛油。



◆消委會昨日公布各款牛油及塗抹醬的測試結果。

◆香港文匯報記者 聶曉輝

消委會測試共28款樣本，涵蓋12款非人造牛油及16款人造牛油和塗抹醬。昨日出版的新一期《選擇》月刊公布的測試結果顯示，全部12款非人造牛油均沒有驗出污染物氯丙二醇及其脂肪酸酯，亦沒有驗出基因致癌物環氧丙醇，其中一個原因是這類牛油是奶類製品，必須由奶類或忌廉攪製而成，不應含任何高溫加工的植物油。

各類牛油含反式脂肪酸損心臟

然而，在16款含植物油成分的人造牛油及塗抹醬樣本中，13款樣本驗出氯丙二醇，含量以每公斤計算介乎77微克至1,200微克不等，但沒有超出歐盟標準上限。在環氧丙醇方面，16款人造牛油及塗抹醬樣本中，有15款驗出每公升介乎60微克至1,500微克，其中Earth Balance的「Original Buttery Spread」脂肪塗抹醬的環氧丙醇含量超出歐盟標準上限（每公升1,000微克）。同時，逾60%（17款）樣本分別驗出塑化劑DEHA、DEHP、DINP或ATBC，惟全部樣

本驗出的塑化劑含量均沒有超出歐盟標準上限，在正常食用分量下應不會構成健康風險。在高溫烹調帶脂肪的食物中較常見的苯並[a]芘已被世衛的國際癌症研究機構列為「令人類患癌」，應盡量避免攝入。消委會測試後，發現雪印的植物牛油「Neo Soft Spread」樣本驗出苯並[a]芘為每公斤0.8微克，符合香港行動水平（每公斤10微克）及將在明年中生效的香港《2021年食物內有害物質（修訂）規例》（每公斤5微克）。

在營養素含量方面，測試的唯一1款起酥油樣本（Crisco的「All-Vegetable Shortening」）總脂肪含量屬所有樣本中最高，每100克含超過99.9克脂肪。消委會提醒市民，脂肪提供熱量及身體需要的脂肪酸，幫助身體吸收脂溶性維他命，但進食過量會引致肥胖。

攝入過量飽和脂肪酸會增加血液中的壞膽固醇，影響心臟健康，而不論人工或天然反式脂肪酸都會增加體內壞膽固醇水平，同時降低好膽固醇水平，對身體的影響較飽和脂肪酸更大，長期攝入過量反式脂肪酸，有可能增加患

心血管疾病的風險。是次測試發現，非人造牛油樣本的飽和脂肪酸及反式脂肪酸含量普遍較人造牛油及塗抹醬高。

鎰污染物致癌物攝入愈少愈好

消委會指出，進食一份火腿煎蛋牛油多士所攝取的飽和脂肪酸和反式脂肪酸，分別佔國家營養學會建議成人的每日攝入限量的45%和20%；若改以脂肪塗抹醬塗多士，反式脂肪酸的攝取量則可大為降低，如進食一份港式經典美食菠蘿油，所攝取的飽和脂肪酸和反式脂肪酸亦分別佔成人每日建議攝入限量的44%和21%。

消委會總幹事黃鳳嫻昨日在記者會上表示，天然牛油與人造牛油各有優點，前者無經過高溫過程故無致癌物及污染物，後者的有益脂肪酸則比較高，消費者要取捨。消費者在揀選牛油、塗抹醬及人造牛油產品時要留意污染物及致癌物含量，「雖然目前並無基因致癌物的建議攝入容忍量，但污染物與致癌物當然攝入愈少愈好。」

包裝食物標籤文字九成太細

香港文匯報訊（記者 聶曉輝）消費者選擇不同種類的預先包裝食品時，或會參考標籤指示和準確的營養素值、食物成分、食用限期，以至致敏物等重要產品資訊。消委會早前檢視過市面上55款預先包裝食品樣本的食物標籤，發現絕大部分樣本的標籤可閱程度上存在不同的問題。

部分樣本靠放大鏡閱讀

在該55款預先包裝食品樣本的食物標籤中，

近九成樣本（48款）的最小英文或中文字體高度，小於食物安全中心的《製備可閱的食物標籤業界指引》（下稱《業界指引》）所建議的最小高度，更有樣本需借助放大鏡才能看得清楚。

同時，部分樣本包裝上的產品標籤資料存在背景顏色與字體的對比度不足、印刷模糊、字體間距不足或反光等問題，令消費者難以閱讀。消委會敦促業界正視問題，從用家角度檢視食品標籤是否方便閱讀，保障消費者的權益。

是次研究邀請了15位年齡介乎20歲至61歲

或以上、視力正常的男女，以用家角度根據《業界指引》中的5項主要元素評估55款樣本的食物標籤資料是否清楚易讀。小組的檢查結果顯示，除1款樣本外，其餘54款樣本都有成員認為其標籤的可閱程度有不同的改善空間，最多成員不滿意標籤字體的大小。

在55款樣本中，20款被評為印刷質素欠佳、字體模糊、化開或褪色；19款被評為對比度不足；16款被評為字體間距不足或字體過於緊貼，影響閱讀。

3款兒童平衡單車含塑化劑阻發育

香港文匯報訊（記者 聶曉輝）不少家長都會為兒童購買平衡單車以訓練他們的平衡力、肌肉和協調能力。消委會測試市面15款平衡單車的化學物質和機械及物理性能的安全程度，發現有3款樣本驗出塑化劑，其中一款樣本有物料的塑化劑DEHP含量超出香港和歐盟REACH法例上限18倍，或會妨礙兒童正常發育及損害男性生殖系統。測試又發現，全部樣本都驗出不同種類多環芳烴（PAHs），部分已被認為可能對人體致病的物質，兒童騎乘平衡單車時若皮膚接觸到相關組件，或可能對其健康構成風險。消委會指出，小孩應在使用平衡單車後立即洗手，以免攝入有害物質。

一款單車塑化劑超標18倍

根據消委會昨日公布的測試發現，在市面上出售的15款平衡單車，有3款樣本驗出塑化劑DEHP，含量由0.02%至1.9%，其中一款「Baghera」樣本含量最高的部位超出香港法例和歐盟REACH法例中訂立的上限（0.1%）達18倍。

有研究指出不少PAHs皆會對人體健康造成影響，部分種類已被認為致癌物或是潛在的致癌物質，而部分PAHs亦有機會引起刺激反應，較容易過敏人士或可能經皮膚接觸後，或會出現皮膚炎。消委會參考德國GS Mark計劃對玩具中的PAHs要求，發現全部樣本的手把或座位物料分別驗出8種被限制的PAHs。

消委會指出，在長時間與使用者皮膚接觸的部分，3款樣本驗出的15種PAHs的總量介乎1.2mg/kg至4.05mg/kg，超出GS Mark就第1組別玩具物料所設的安全上限（1mg/kg），而其中一款樣本的座位物料驗出苯並[a]芘（0.58mg/kg），含量亦超出相關限值要求（0.2mg/kg）。

測試又發現一款樣本的手把兩端的物料驗出苯並[a]芘及蒽，另一款樣本的座位底部組件驗出蒽，驗出量均未能符合GS Mark就第2A類物料的相關上限要求。蒽、苯並[a]芘及蒽被國際癌症研究機構列為第2B類化學品，可能使人體致癌，對兒童的健康構成影響。



◆消委會驗出3款兒童平衡單車物料含塑化劑，對兒童健康有潛在影響。

雙手接觸 再經口腔攝入

消委會表示，小孩有可能在雙手接觸過平衡單車的塑膠部件後觸及口部或食物，從而經口腔攝入塑化劑或PAHs，故應在使用平衡單車後立即洗手。

消委會又發現在該16款平衡單車中，有6款樣本未能符合歐洲玩具安全標準EN71-1的要求，其中一款樣本的手把管上泡膠裝飾物在合理濫用的拉力測試後有破損，產生細小部件，兩款樣本的輪胎充氣閘蓋則在扭力測試時可以較小的力扭開並鬆脫，形成細小部件。這些細小部件若不慎被兒童誤放入口中吞食，有可能引致窒息。

另外，有樣本在設計上存在夾傷手指、腳趾，或割傷風險。消委會表示，該6款產品經海關跟進後，其中4款已經下架及在市面上已停止供應，餘下兩款經政府化驗所測試後，發現符合安全要求。

消委會呼籲製造商改善產品的設計確保產品安全，降低產品中的塑化劑及PAHs含量或改用不含塑化劑及PAHs的物料。消費者如在網上購買平衡單車，應主動查詢產品是否「行貨」，以及保養和維修的安排，因一些非本地網站或不受本地法例規管，其出售的平衡單車未必符合本港的法例或相關安全標準的要求。

信用卡優惠投訴年增近倍

香港文匯報訊（記者 聶曉輝）信用卡市場競爭激烈，銀行為了增加市場佔有率，經常與合作夥伴推出迎新禮品、簽賬折扣及積分回贈等不同優惠「搶客」，惟消費爭拗亦隨之增加。消費者委員會去年全年接獲258宗涉及信用卡優惠的投訴，而今年首8個月已接獲330宗，較去年同期的166宗增加接近一倍。消委會表示，投訴內容包括拖延發放迎新禮品逾半年、網上簽賬後未能享有預期的優惠，以及有消費者簽賬滿指定金額後，發現優惠限額已滿，未能享有扣減簽賬優惠之餘，亦不能終止交易。

消費者領優惠諸多周折

最新一期《選擇》月刊指出，有投訴人經A公司的平台申請兩張信用卡，在達成迎新簽賬後，於去年9月中旬遞交獎賞換領表格，並接獲確認電郵，指他可於10至15個星期內安排領取禮品。然而，投訴人今年1月仍未接獲A公司通知，經查詢後獲承諾3月11日前通知領取禮品，其後又改稱18日前會交代換領安排。

投訴人認為禮品卡不應受環球物流延誤影響，因此向消委會求助。最終，A公司分別於3月18日及28日就投訴人的兩宗申請發出獎品領取通知，並向投訴人致歉。

另一宗個案為有投訴人使用B銀行信用卡先後兩次在網店購買電腦，在核對信用卡賬單後，發現B銀行沒有提供網上簽賬的6%回贈。B銀行回覆稱，鑑於該網店向銀行發出的扣款

指示中，支付系統授權碼顯示交易渠道為銷售點而非電子商貿，故投訴人未能享有優惠回贈。

投訴人認為，網店購物理所當然屬於網上簽賬，但即使向消委會投訴後仍不得要領，惟B銀行酌情為其中一筆簽賬提供6%回贈。

另一投訴人在達成了C公司與某銀行的聯營信用卡目標簽賬半年後，仍沒有收到迎新購物積分。在使用聯營卡用戶尊享的「購物滿500元減250元」優惠時，投訴人按指示在指定日期和時間輸入優惠碼，惟平台顯示優惠碼已額滿，遂立即停止操作並退出應用程式，但仍收到購物訂單確認通知，交易金額為503元。

投訴人向消委會投訴後，C公司回覆稱，迎新禮品涉及銀行及C公司多個部門，核實情況需時，逾3個月後方將積分存入投訴人的會員賬戶。在訂單方面，C公司稱其系統運作正常，且條款註明訂單一經提交，不得取消，但考慮到投訴人不滿，故特別安排退款至付款信用卡賬戶。

鎰銀行確保禮品存貨充足

消委會敦促銀行和其合作的平台，應確保禮品有足夠存貨及供應穩定性，安排足夠人手處理，並提高客戶服務水平和透明度，又提醒消費者，信用卡簽賬屬於「先使未來錢」，面對銀行和商戶推出各種迎新及簽賬優惠須保持理性，切勿為獲取獎賞而衝動及過度消費，同時須謹慎消費，包括細閱相關優惠的條款細節，例如簽賬要求或優惠名額等。

常見牛油美食飽和脂肪酸與反式脂肪酸含量

火腿煎蛋牛油多士

配料	每份飽和脂肪酸含量(克)	每份反式脂肪酸含量(克)
一隻煎全蛋	1.98	0.019
一份火腿	0.644	NA
兩片有皮白方包	2.25	0.029
一份牛油	5.06	0.385
一份脂肪塗抹醬	4.39	0.048

▶使用牛油的每份餐，總飽和脂肪酸和反式脂肪酸含量分別為9.934克和0.433克，分別佔成人每日建議攝入限量45%和20%

▶使用塗抹醬的每份餐，總飽和脂肪酸和反式脂肪酸含量分別為9.264克和0.096克，分別佔成人每日建議攝入限量42%和4%

菠蘿油

配料	每份飽和脂肪酸含量(克)	每份反式脂肪酸含量(克)
一個菠蘿包	4.66	0.07
一份牛油	5.06	0.385
一份脂肪塗抹醬	4.39	0.048

▶使用牛油的每份餐，總飽和脂肪酸和反式脂肪酸含量分別為9.72克和0.455克，分別佔成人每日建議攝入限量44%和21%

▶使用塗抹醬的每份餐，總飽和脂肪酸和反式脂肪酸含量分別為9.05克和0.118克，分別佔成人每日建議攝入限量41%和5%

資料來源：消委會 整理：香港文匯報記者 聶曉輝