



送貨遲大到 呢秤三分之一 衛生無保障

本報直擊

漸入金秋，又到大閘蟹豐收的季節。香港蟹商表示，今年大閘蟹質素比去年肥美、品質提升，但近年網購盛行，走私蟹問題嚴重，打擊正規蟹商的經營生態。香港文匯報記者發現，有內地網購平台提供跨境速遞大閘蟹服務，記者遂進行實測購買5隻重約3兩至3.5兩母蟹，最後中伏，貨品除了比承諾的送貨時間遲了一天到港，還「呢秤」約三分之一。賣家連番狡辯，一時聲稱店方的重量單位為「港兩」，一時稱標價的重量包括綁蟹的繩重。跨境網購一肚氣之外，有關大閘蟹並無衛生證明，食物安全存疑，且屬走私行為。食環署表示，如懷疑網上無牌經營食物業，或接獲市民舉報，會作出調查及採取適當跟進行動，最高罰款5萬元及監禁6個月，另加每天罰款最高900元。

◆香港文匯報記者 張弦、劉明



掃碼睇片

香港文匯報記者日前於社交平台「小紅書」聯絡幾名聲稱售賣內地大閘蟹到港的商戶，之後選定一家試買。其間商戶沒有出示任何相關衛生許可證，亦沒有特別注明重量單位為「港兩」（即1港斤為16兩，約604克），記者下意識以為重量單位為內地制的兩（1斤為10兩，500克），並以280港元訂購5隻聲稱每隻3兩至3.5兩的母蟹，當中80元屬配送運輸費，原本翌日送貨上門，但最終爽約，被迫究時，店方反指記者沒有提前說明要翌日送貨。

送貨車無冷凍設施

記者沒有與其糾纏，只要求對方翌日送貨上門，惟最終對方仍是遲到3小時。負責運送大閘蟹的司機向記者解釋，該批大閘蟹當天下午3時許才抵港，並且訂戶眾多，「好多客訂咗大閘蟹，今日在港九新界送17個地點，除了我運到九龍及新界，港島也有一部車運送。」運送大閘蟹的客貨車沒有配置冷凍鏈物流設施，走私大閘蟹在室溫下「遊車河」整整一天。

當被問是否擔心大閘蟹的存活率降低時，司機拍口說：「無事，一向係咁樣送貨都無事。」至於貨源，他則搖頭說：「我只負責送貨，並不知蟹的產地。」

濕水棉繩55克計重

猶幸記者拆開綁蟹的棉繩時，大閘蟹仍存活，但肉眼觀察體積十分細小，與賣家聲稱的每隻3兩至3.5兩「貨不對辦」，用電子磅秤，發現5隻蟹均不足秤，棉繩重量55克，脫繩後的大閘蟹淨重由最輕僅77克至最重94克不等，換算只有2兩至2.5港兩。

記者隨後向客服詢問，對方起初指重量單位為「港

網購大閘蟹 中伏無路訴



◆記者於晚上9時收貨。



◆貨品以膠袋包裝。

香港文匯報記者劉明攝



◆膠袋內裝有5隻蟹、冰袋、紫蘇葉。



◆左面的蟹隻134克，約為2.09港兩；右面的蟹隻145克，約為2.38港兩（均減去繩重55克）。

兩」，記者遂表示：「我都係用港兩秤蟹，仍然不足秤。」對方便話鋒一轉，辯稱：「之前忘記告訴你，我們連棉繩在內的重量進行標價，即價格表上不是指大閘蟹淨重，還要加上棉繩的重量。」客服隨後以「下次來深圳門市免費請你食蟹補數」打圓場。

港賣蟹需食物業牌

成隆行董事長、香港大閘蟹協會會長蔡琦向香港文匯報表示，現時不少年輕人貪方便在網上買內地大閘蟹，速遞到港，聽聞不少人因此被騙吃虧。

他指出，實體店的大閘蟹貨源經過幾層驗貨，安全有保障，而網上走私到香港的大閘蟹，質素沒法保證，市民被騙亦可能沒法追訴，認為政府需加強監管，「買走

私蟹要撞彩數，自己吃虧，見到唔睇惟有丟，又沒有實體的追訴渠道，商戶可能即時關掉平台走人。」

食環署發言人接受香港文匯報查詢時表示，根據《食物業規例》（第132X章）規定，除非獲得食環署署長書面准許，任何人不可售賣限制出售的食物，包括大閘蟹等介貝類水產動物。在本地銷售大閘蟹的經營者（包括實體店或網上銷售）必須領有該署簽發的介貝類水產動物（大閘蟹）售賣許可證或相關書面准許的食物業牌照等，有關的售賣許可證或相關書面准許條件，包括規定出售的大閘蟹必須由可靠和商譽良好的供應商供應，並須備存有關當局簽發並獲食環署署長認可的衛生證明書。署方一直有留意網上銷售食物的情況及派員在網上進行監察，會根據情況作出調查及採取適當跟進行動。

大閘蟹挑選和進食貼士

Q：如何挑選？

A：上手感覺較墜手，就會蟹肉結實，蟹膏較多。外觀上可觀察厚度，愈厚身愈靚；亦可看眼睛，生猛者會「眼碌碌」。顏色青綠，沒有多餘雜色，表面沾有少許水分，代表較健康。

Q：如何分公母？

A：母蟹：蟹肚圓而大，蟹鉗較纖細；公蟹：蟹肚尖而細，蟹鉗則較大及粗壯。

Q：如何處理及保存？

A：若要即日食用，只需用濕毛巾蓋上，放在陰涼地方即可；若是隔日食，需放在冰箱蔬菜格冷藏，並用濕毛巾蓋上以保持水分，可以保持一兩日。

Q：如何清洗？

A：用水沖洗蟹身的污垢，再查看蟹鉗，用手或工具擦洗至沒有泥沙。

Q：蒸煮方法？

A：蟹肚朝天放入鍋中隔水蒸，視乎大小而定，水滾後蒸15至20分鐘，若為7兩至8兩或需蒸20分鐘或以上。

Q：有無忌配搭的食物？

A：不能與柿同食。

Q：什麼人不宜食用？

A：剛做完手術或大病過後的人，及身體太虛或者怕寒的人，盡量不要進食。

Q：配搭什麼醬汁？

A：可沾用醋，醋內亦可加入黃糖及薑蓉；若想品嚐蟹的原味，可以不用加醋及薑；食用大閘蟹後，可飲用薑茶中和體內寒氣。

資料來源：香港大閘蟹協會會長蔡琦 整理：香港文匯報記者 張弦

日本排核污水影響清關 商戶憂鮮活變質

香港文匯報訊（記者 張弦、文禮願）針對日本當局一意孤行傾倒核污水、將核害轉嫁予全人類，香港特區政府為保障港人健康，要求來自日本10個都縣的水產品進口時，均須由食環署人員進行檢查。有大閘蟹進口商表示支持特區政府相關舉措，惟近期清關時間比以往冗長，每個批次的第二批大閘蟹清關程序動輒十二三天，其後每批也需要六七小時清關。蟹商們不滿日方排核污水決定，打亂行業運作。

自2018年起，內地不再直接批出大閘蟹有效出口衛生證明予香港，故本地蟹商通常把內地大閘蟹先輸往韓國等地，然後經航機轉口香港。成隆行董事長、香港大閘蟹協會會長蔡琦日前向香港文匯報表示，店內售賣的江蘇大閘蟹，都是從韓國轉運至香港。

他表示，今年大閘蟹質素比去年肥美、品質提升，價格則與去年相若，例如一隻3兩至7兩的公蟹售價介乎50元至250元，2.5兩至5兩的母蟹每隻售價亦介乎50元至250元。中秋及國慶節期間為大閘蟹的銷量高峰期，近期的大閘蟹銷量上升，估計升勢會持續至重陽節期間，但由於整體市道欠佳，業界亦不敢「叫高價」，售價不高於去年水平。

蔡琦表示，不清楚是食環署人手不足還是相關程序複雜導致，近期入口大閘蟹的清關流程有所減慢。接受採訪當日，他剛剛有一批水產貨品由機場送抵門市，「這批貨於早上7時抵達機場，下午3時才完成清關程序到達舖頭，今次已經算較快清關速度。」其他冷凍食品也受影響，他認為，關於民生的事物例如海鮮、水果等，海關等相關部門應該盡快處理。

首批次驗十二三天

大閘蟹進出口協會會長陳潤添亦向香港文匯報表示，每當大閘蟹季節開鑼，相關部門會就進口商的首批次貨品進行詳細抽檢，一般需時7天抽驗，但近日發現抽檢時間大增至十二三天，令不少蟹商頭頭痛，「即使首批貨檢驗合格，同批次大閘蟹的其餘貨品之後每次入口亦要進行抽驗，本來需時



◆香港大閘蟹協會會長蔡琦表示近期入口大閘蟹的清關流程有所減慢。香港文匯報記者北山彥攝

兩三小時，近日一等就是六七小時。」他指出，大閘蟹始終是鮮活食品，送驗時間漫長會引致耗損，「雖然大閘蟹生命力好強，但等得太耐都會會死。」

最令蟹商頭痛的是清關時間延長打亂銷售策略，「以前清關順利，上午已有蟹到門市，趕得切在市買蟹時推售，現在推遲至下午到門市，變相流失早上買蟹的客源，唔見咗一兩成生意。」

反映後清關已加快

業界早前曾向食環署反映問題後，近日清關時間縮短至兩三小時，日本水果批發商新利欄負責人李錦榮指出「等得耐」變相令運輸成本增加，連帶影響翌日的訂貨安排，「以前司機在口岸約等一小時，貨主預百餘元茶錢司機就得，現在叫人家等幾個鐘，阻住佢哋接更多單，起碼要多付幾百元茶錢，而且貨物唔知要等幾耐先到，令我哋好難預翌日的訂貨安排。」

業界支持特區政府為市民健康安全實施更嚴格的檢查程序，譴責日方排放核污水決定害己害人，同時也希望政府盡量加派人手提升清關效率。

食安中心：平均3.5小時清關

香港文匯報訊（記者 張弦）因應部分水產及農產品清關時間延長的現象，食環署食安中心發言人接受香港文匯報記者查詢時表示，食安中心會檢查進口文件，並以風險為本進行抽驗。根據紀錄，現時大部分進口食品在食安中心的機場食物檢驗辦事處清關時間平均約為3.5小時。食安中心會按情況適當調配和增加人手以配合運作需要。

發言人強調，每批貨品的清關時間取決於多項因素，包括相關文件或資料是否清晰齊備、進口數量的多寡，以及當時是否有大批貨品同一時間抵達而延長輪候時間等，提醒業界確保所提供的資料齊備、清晰及準確，將有助縮短檢查的時間。

海關：確保干擾減至最少

海關則回應指，抽選貨物時，採用風險管理措施，確保在各出入境管制站造成的干擾減至最少。為加快清關，海關採用了多個電子貨物清關系統，方便從事航空、陸路及海路貨運業的經營商預先遞交貨物資料。