

食物售賣機暗藏衛生隱患

貯存溫度不達標 無定時清倒廢物 申訴專員促食環署改善規管

熱存／冷存食物和非預先包裝飲品的售賣機日漸流行，香港申訴專員公署昨日公布，已完成針對食環署規管售賣機出售相關食物和飲品的主動調查，發現個別售賣機的持證人並無嚴格遵守食環署訂定的發證和持證條件，包括食物貯存溫度不達標、沒有定時清倒機器內的廢物箱或廢水箱；食環署的相關監管工作欠理想，包括從未查閱售賣機的溫度和清潔紀錄。公署向食環署提出10項改善建議，包括要求「售賣機許可證」申請人提供並在相關檔案中備存售賣機的裝置和操作資料；更新現行審批「售賣機許可證」申請的指引；以及研究更主動為售賣機所出售的食物和飲料進行細菌抽驗的可行性，加強對持證售賣機的監察。

◆香港文匯報記者 費小燁

根據《食物業規例》，任何人以售賣機出售食物前，須向食環署申請「售賣機售賣食物許可證」，並進行各項發證和持證條件，以保障食物安全和保持環境衛生。截至今年9月底，全港共有489部售賣機獲食環署簽發相關許可證。

申訴專員公署經調查後發現，食環署審批「售賣機許可證」的申請時，基本上不會要求申請人提供任何關於售賣機的裝置或操作資料，例如售賣機內／外用作防蟲鼠和塵埃的設計、售賣機本身能否及如何自動定時記錄機內貯存食物的溫度等。

備存機器操作資料

公署認為，食環署有需要就每部獲發許可證的售賣機備存關於機器的外觀、設計和操作資料紀錄，以作為審批時的參考資料和依據，同時也可為該署人員日後進行定期視察或跟進涉違反許可證條件的個案提供具體資訊。

宜制定發許可證條件指引

公署同時發現，食環署在審批申請時，視察所得的紀錄的細節程度和格式差異甚大，部分個案只記錄職員視察後確認申請人已遵辦相關條件；但亦有個案記錄了視察時每項條件獲遵辦的情況，更附以

視察時拍攝的照片。公署認為，實地視察是審批申請、保障公眾衛生和食物安全的關鍵程序，食環署應制定指引，指示職員如何按每項發證條件具體記錄相關實地視察所得。

食環署制定的持證條件主要涉及售賣機的日常操作、保養和清潔，卻沒有列明持證人應每隔多久記錄機器內的溫度一次、定期清潔機器內部的頻率，以及相關清潔紀錄應包含的項目。公署認為，此舉會減低相關條件的規範作用，令食環署難以合理評估機器的操作和衛生情況，因此建議要求申請人自行在申請時訂明其承諾的監察、清潔等工作的頻率及相關紀錄的格式，讓署方和持證人均有明確和具體的依據以判斷持證人是否有遵行相關要求。

籲食環署應更主動抽驗

公署並指出，食環署人員進行定期視察時，持證人或其職員通常不會在場開啟售賣機的門，以供該署人員檢視機器的內部，根本難以單憑觀察機身外部準確評估有否遵從相關條件；食環署人員亦從未



◆食環署被指對食物售賣機監管不足。

要求任何持證人提供機器有關溫度監控、清潔和消毒工作等紀錄，因此有必要加強監察工作。公署同時建議食環署更主動利用細菌抽驗，監察售賣機出售的相關食品及飲料。

申訴專員趙慧賢強調，食環署向食物售賣機經營者發出許可證，目的是保障食物安全及公眾衛生，因此在以售賣機業務仍在發展之際，食環署應及早確保其監管措施有效，以及藉公眾宣傳提升市民對售賣機相關規管的認知。

康文署戶外遊樂康體設施 維修工程存延誤

香港文匯報訊（記者 費小燁）特區政府近年投放不少資源改善公共遊樂空間的設計和使用，包括大量由康文署管理的戶外公共遊



◆康文署遊樂康體設施維修工程存延誤，申訴專員促改善。

樂和康體設施。申訴專員公署昨日公布有關康文署轄下戶外遊樂和康體設施保養與維修的主動調查，發現康文署雖有制定指引指示前線人員定期巡視設施，並在發現損壞時盡快提交報告安排維修，但在2017年至2021年間，康文署由接獲設施損壞報告到確認完成維修工程，平均需時兩個半月至三個月，遠比設定的14天至60天時限長。而2018年至2022年間，外判承辦商所完成的維修個案中，近四分之一至半數未能在預定日期前完工，顯示工程延誤問題嚴重。

申訴專員趙慧賢指出，康文署有責任確保設施狀況良好，為設施作適時保養維修，供市民安全和持續地使用。不過，據公署調查所得，部分前線人員日常巡視時，未能適時

發現和匯報一些設施損壞已久或損壞程度嚴重的個案。總括而言，康文署巡視設施的工作欠具體指引，前線人員安全意識不足，且整體維修程序的監察欠效率，而定期合約安排欠周詳，承辦商工程延誤問題嚴重，以及評核承辦商的表現的紀錄欠清晰。

公署向康文署提出11項改善建議，包括制訂實務指引和改善現行例行巡查的表格，協助前線人員全面檢查設施和準確判斷設施損壞狀況；加強前線人員對檢查設施工作的培訓，提高對損壞設施加設臨時保護或圍封的安全意識；檢討現行定期維修合約安排，並長遠研究更靈活安排承辦商進行工程的方案；以及考慮利用智慧科技，便利市民呈報設施損壞個案等。



◆圖為油麻地果欄。

資料圖片

香港文匯報訊（記者 費小燁）油麻地果欄多年來為港人提供源源不絕的水果供應。申訴專員公署昨日點名公布，已完成一項市民就食環署及民政事務總署處理果欄阻街及噪音投訴不力的調查，認為對部門的指控不成立，但認為該批發市場的運作涉及民生問題，既要滿足市民需要，同時對當區居民造成一定程度的不便，在搬遷計劃未成事前，有關部門須平衡批發市場商販和居民之間的利益和需要，長遠政府應積極考慮搬遷批發市場。有業界認為，搬遷果欄涉及大量問題，並不容易，反認為應予以活化，成為香港的旅遊地標，以及善用附近的空地，讓業界上落貨。

果欄阻街噪音擾民 投訴部門指控不成立

公署倡長遠應考慮搬遷果欄

申訴專員公署表示，兩名市民先後於今年3月向公署投訴食環署及民政事務總署，指果欄一帶於晚上9時後有大量垃圾、雜物、貨物及用作裝卸搬運的托盤（俗稱「卡板」）擺放在行人路及車路，對行人及車輛造成阻礙。投訴人就「雜物阻街問題」多次經1823熱線向食環署投訴，但卡板只是稍為移開，阻街問題並無改善。

同時，商販於晚上以電動腳車搬運貨物發出過大聲響，亦對附近居民造成滋擾。投訴人認為食環署執法不力，民政總署亦沒有積極協調部門處理有關問題。

公署職員於今年8月17日晚上約10時到果欄一帶視察，發現大量裝有生果的紙箱及竹籃排列在馬路上，往返批發市場方向的馬路均只餘下一條行車線供車輛使用；裝有生果的紙箱及竹籃佔用約半條行人路，附近某街道的行人天橋底有卡板、生果箱等物品堆疊，但並沒有對行人造成阻礙；現場有少量垃圾，整體環境衛生狀況良好；有貨車在附近行人天橋底的馬路旁落貨，工人以電動腳車把貨物運送到市場，持續發出聲響。

公署指出，食環署難以長時間提供清掃街道服務，因此在清晨時分才掃街，可以理解，且公署視察當晚的環境衛生情況大致良好。就食環署未有立即檢走無人看管的卡板，而先在卡板張貼「移除障礙物通知書」，公署認為屬基於執管經驗而作出的執法選擇，難言不合理。

至於針對民政總署的投訴，公署指民政處已透過不同渠道與批發市場的持份者保持溝通及交流，以及把噪音及阻街問題轉介食環署、警務處及環保署等部門跟進，處理恰當。至於規管電動腳車涉及立法事宜，實非民政總署的職權範圍。

公署認為，有關地點屬於市區的大型批發市場，亦有新建民居，商販於晚上進行上落貨活動難免對附近交通、行人及居民造成一定影響，但理解政府部門除就違規問題執法外，亦須在批發市場的運作及對市民的影響之間取得平衡。長遠而言，政府應隨着當區市貌、發展的改變，積極考慮搬遷該批發市場，以徹底解決問題。

業界：應活化成為旅遊地標

九龍果菜同業商會理事長張志祥昨日在接受香港文匯報訪問時表示，搬遷果欄牽涉選址、交通配套及會否淘汰部分商販等大量問題，難以於短時間內處理。他續說，商販一直有就噪音及阻街問題配合政府部門，又建議政府採取酌情租金開放附近行車天橋橋底予商販處理中轉貨物，「該處只有露宿者，亦無民居。」

他認為像果欄般擁有逾百年歷史的市場，世界罕見，理應加以活化，將之發展成為旅遊地標。

臘腸聲稱「加瘦」竟屬高脂食物

香港文匯報訊（記者 文森）香港消委會測試市面30款臘腸樣本，發現全部均屬高鈉和逾八成屬高糖外，8款聲稱「瘦」的臘腸總脂肪含量逾兩三成，均屬高脂食物，其中標榜「加瘦」的安記加瘦臘腸，脂肪含量較「瘦」的更高，而「最肥」的樣本是「大生海味」三花臘腸，每100克總脂肪含量達47克，飽和脂肪12.7克，分別較標示值高出47.8%和40.7%，超出食安中心《營養標籤及營養聲稱技術指引》訂立的20%規管容忍限，已被食安中心以違反標籤規例檢控。

消委會宣傳及社區關係小組主席蕭景威指出，是次檢測一款預先包裝樣本和7款非預先包裝樣本的產品，都聲稱是「瘦臘腸」，令人聯想到這些樣本可能含有較少脂肪。不過，檢測發現，這8款聲稱瘦臘腸總脂肪含量由每100克21.7克至35.9克，雖較其他22款樣本總脂肪平均含量每100克33.0克低，但同樣屬於高脂食物。安記加瘦散裝臘腸總脂肪含量為每100克35.9克，較沒有聲稱「瘦」的臘腸樣本總脂肪平均含量更高。

消委會總幹事黃鳳嫻表示：「雖然沒有營養含量的法例定義，但一般消費者對聲稱瘦



◆消委會測試市面30款臘腸。

消委會供圖

的產品，都期望脂肪含量比一般產品低並低很多，雖然沒有在營養標籤上標示總脂肪量，但若脂肪量含量高卻聲稱是加瘦，真的有可能觸犯商品說明條例。」

有樣本糖鈉量較標籤所示高七成

測試又發現，6款樣本營養標籤的標示值與檢出含量相距甚遠，其中4款的糖、脂肪或鈉檢出量超出食安中心訂立的容忍限，有樣本

的糖和鈉檢出量較標籤所標示高出七成，更有預先包裝樣本完全沒有營養標籤和成分表。

有6款非預先包裝樣本驗出本港和歐洲禁用的致癌染色料，有關樣本分別購自灣仔金源南北雜貨、上環生興臘味雜貨、旺角錦祥號臘味、金旺中西藥批發行、堅拿道西鉅利醬園和西營盤三興隆臘味，消委會已經轉交食安中心跟進。

4款芝麻產品含過量塑化劑 最高超標79倍

香港文匯報訊（記者 文森）香港消費者委員會檢測市面35款芝麻產品，27款檢出塑化劑及油脂加工過程產生的基因致癌物等，當中3款芝麻油和一款芝麻粉產品的塑化劑含量超出食安中心標準，「冠益華記」芝麻油更超標79倍，「淘大」芝麻油基因致癌物則超標1.1倍。消委會指出，研究顯示長期過量食用含塑化劑食品，或會影響實驗動物生殖系統發育和肝腎等器官健康，「小朋友每天進食一茶匙已達上限。」

消委會總幹事黃鳳嫻表示，是次測試的產品包括20款芝麻油、10款芝麻粉和5款芝麻醬，26款檢出塑化劑，當中4款超出標準，包括「冠益華記」芝麻油、「同珍」小磨麻油、「淘大」極品醇香黑芝麻油，以及「點

點綠」100%純黑芝麻粉，「冠益華記」芝麻油更超標79倍，成人若每日進食這款芝麻油樣本超過15.7克即約1湯匙，就超過歐洲食物安全局訂定的每日可耐受攝入量。

13款含致癌物

同時，有13款芝麻油樣本檢出致癌物環氧丙醇，當中「淘大」極品醇香黑芝麻油檢出量最高，每公斤2,100微克，較歐盟標準高出1.1倍。

「除非你極度喜歡芝麻油、不斷加，因為有些人真的喜歡芝麻的味道，才有損害健康風險。如只是作一般調味，久不久才吃，應該對身體影響不大。不過，大家要留意小孩，兩款芝麻油若塑化劑超標較高，小朋友



◆消委會發現市面上27款芝麻產品有不同種類的污染物。

消委會供圖

進食一茶匙很大可能已達上限。」黃鳳嫻提醒廠商要加強檢驗產品的塑化劑含量，同時向供應商索取原料測試報告，並檢視生產流程，確保產品安全。