



非禮案犯闖法院 持刀圖斬裁判官
律政司強烈譴責暴行 議員促加重刑罰增阻嚇

美今大選 全國票站保安嚴陣以待
州務卿穿防彈背心 狙擊手屋頂部署

刊A5

刊A17 A18 A19 A20

文匯報

WEN WEI PO
www.wenweipo.com

政府指定刊登有關法律廣告之刊物
獲特許可在全國各地發行

2024年11月 5 星期二
甲辰年十月初五 初七立冬
間有陽光 早晚微雨
氣溫24-29℃ 濕度55-80%
港字第27244 今日出紙2疊7張半 港幣10元

商界冀兩地設檢測互認機制 市民盼告別8年「捱貴蟹」日子

大閘蟹不遊飛機河 最快月中直通供港

秋風起，又是大閘蟹當造季節。香港目前市面發售的內地大閘蟹均「遊飛機河」，先從內地迂迴飛往日本、韓國等地，再轉口來港，高昂運輸成本也轉嫁至消費者身上，使香港老饕長期「捱貴蟹」，當中陽澄湖及太湖大閘蟹更是難以來港，直航及轉口均「此路不通」。不過，江蘇省太湖大閘蟹協會副會長、深港澳會長程維志昨日向香港文匯報表示，相關限制今年有望「解禁」，最快本月15日恢復江蘇的大閘蟹直通供港。他解釋，兩地一直因二噁英檢測標準不一，過去8年未能批出供港大閘蟹的衛生證明，卻能暢銷外國其他地區，實屬諷刺，建議兩地政府盡快制定檢測標準，以及設立檢測互認的機制，在符合香港標準的前提下，在內地完成相關檢測。

●香港文匯報記者 吳健怡



掃碼詳片



▲成隆行董事長、香港大閘蟹協會會長蔡琦。香港文匯報記者萬霜靈攝

▲過去8年，江蘇大閘蟹因兩地檢測標準不同而不能直通供港，內地大閘蟹需「遊飛機河」迂迴日韓輸港，令港人捱8年貴蟹。
香港文匯報記者萬霜靈攝



●秋風起，適逢大閘蟹當造季節，市民可大飽口福。香港文匯報記者萬霜靈攝

內地大閘蟹要「遊飛機河」可追溯至2016年，當時香港特區政府食物安全中心驗出一批太湖大閘蟹樣本，二噁英含量超標5倍，儘管當時蟹商持有內地檢疫機構發出的衛生證明書，但仍被勒令停售及回收，自此內地不再對大閘蟹發出直接供港的批文，但轉口沒有限制，故香港蟹商先將大閘蟹輸往韓國、日本等地，然後再運往香港。

一籠12.5公斤蟹 雜費最高千元

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，兩地檢測二噁英的標準不一，香港參考歐盟和台灣標準，內地卻有另一套標準，為此未能達成共識，故多年來業界都以迂迴的路線入口大閘蟹，運輸成本相當高。

他解釋，整個過程大閘蟹經由內地、韓國或日本，以及香港的檢疫部門「三重驗證」。首先要經由半官方的江蘇相關地區大閘蟹行業協會作出審批，由旗下的養殖場提供當地衛生證明，如蘇州市陽澄湖大閘蟹行業協會，便負責蘇州陽澄湖大閘蟹的管理工作，一切順利才能輸往日本或韓國。再運往香港的話，又要日韓衛生部門發出證明，才能抵港接受香港驗證。

他說，以一籠大約12.5公斤的大閘蟹為例，所需運費、落地稅、換證等費用達700至1,000

港元，令港人過去8年都要「捱貴蟹」。今年卻有破局曙光，江蘇省太湖大閘蟹協會副會長、深港澳會長程維志透露，內地海關總署和香港特區政府食環署，2年前已就啟動恢復江蘇大閘蟹直供香港舉行會議，上月他收到南京海關的通知，最快本月15日恢復直運香港。程維志已經向南京海關提出申請，「若能恢復直運，就能夠幫助香港蟹商度過寒冬。」

程維志指出，江蘇大閘蟹輸往日本、韓國從沒爆出食品安全問題，唯獨香港要輾轉進口大閘蟹。他表示陽澄湖地區的生態環境提升，綠化種植覆蓋面積增加，令陽澄湖水域的整體生態環境明顯改善，而陽澄湖大閘蟹通過重重檢測，「年年都順利出口至歐洲、迪拜、馬來西亞、日本、韓國等許多地。」

二噁英檢測要搞10天

禁令亦導致香港大閘蟹的市場愈來愈難做，相比起澳門特區，內地大閘蟹能夠直飛澳門，20斤大閘蟹正貨為例，直飛澳門所產生的運費，比香港「遊飛機河」的方式，節省近千港元。除此之外，澳門能允許蟹商在內地化驗所進行化驗，以及澳門承認內地的化驗結果，且二噁英檢測並不是整個化驗中最看重的指標，但反觀在香港，需要經食安中心檢測，二噁英檢測程序又相當繁複，大約要10天才可完成，檢測合格後，才能推出市場發售。

他期望，通過兩地政府的積極協商，能夠真正打破這8年以來的僵局，於本月15日順利將江蘇大閘蟹直運來港，以及對二噁英等化學物質的檢測方式及標準上，兩地有關部門通力合作，設立檢測互認機制，並在符合香港標準的前提下，在內地完成相關檢測。

有港商避禁令 經韓國進口陽澄湖大閘蟹

香港文匯報訊（記者 吳健怡）暫停內地大閘蟹直接供港的禁令仍未正式解除之際，近日出售大閘蟹30多年的永富食品有限公司，聲稱成功引入首批睽違香港8年的陽澄湖大閘蟹。江蘇省太湖大閘蟹協會副會長、深港澳會長程維志向香港文匯報表示，陽澄湖水域廣闊，橫跨蘇州市區、蘇州工業園區、昆山市及常熟市，2016年二噁英風波後，作為領頭羊的蘇州市陽澄湖大閘蟹行業協會要求旗下各協會，不論是直航或轉口，一律不允許陽澄湖大閘蟹供港，惟常熟市陽澄湖大閘蟹行業協會早前開出先例，允許一批陽澄湖大閘蟹先「坐飛機河」到韓國，再轉口香港發售。

程維志指出，此例一開引起業界巨大反響，其他蟹商反映做法對他們不公平，要求蘇州市陽澄湖大閘蟹行業協會等，爭取早日恢復陽澄湖大閘蟹恢復供應香港，「無論是通過直運或者轉口的正規渠道，相信都能促進香港蟹商的銷量提升，我們都希望香港市民能品嚐到正宗陽澄湖大閘蟹。」

稱文件齊全貨真價實

永富食品有限公司負責人陳先生接受香港文匯報查詢時表示，他們獨家銷售的陽澄湖大閘蟹「貨真價實」，「我們和陽澄湖供應商經長時間協商，今年才終於取道韓國進口這批正宗陽澄湖大閘蟹，我們有齊香港特區政府食環署檢驗證明、陽澄湖供應商供貨證明、內地出入境檢驗檢疫，以及韓國水產衛生證明等所有檢測和進出口文件。」

他強調說：「我們進口的陽澄湖大閘蟹，絕對是正宗陽澄湖出品，是最好的品級。老客戶入貨後一致讚好，很多客戶追加訂單，因此我們正和供應商加急追訂第二批陽澄湖大閘蟹供港。」

北上購蟹任過關 港業界促規管

香港文匯報訊（記者 廣濟、吳健怡）內地大閘蟹現階段雖然未能直接運抵香港，但港人從內地買蟹返港自用屬法例容許範圍。香港文匯報記者昨日在深圳蓮塘口岸附近街市直擊港人購買大閘蟹蔚然成風，商場、路邊賣大閘蟹攤檔絕大多數顧客是港人，記者亦實測購買4隻返港，過關時通行無阻，亦未見其他購蟹返港的市民被截查。香港大閘蟹業界指，澳門特區已禁止自攜大閘蟹入境，建議香港特區政府仿效。

口岸蟹檔成行成市 售價平港一半

深圳蓮塘口岸仙湖路附近的坳下肉菜市場及森照肉菜市場是港人北上買蟹的熱門地點。香港文匯報記者昨日前往該處了解，發現該處至少有13個售賣大閘蟹的商販，吸引大批港人幫襯。不同蟹販的售價基本相若，以公蟹為例，3.5至4兩（內地一兩為50g）100元人民幣4隻，4.5至5兩則100元3隻，雌蟹同價格則輕1兩左右，整體價格約為香港一半，甚至更低。

所有蟹販均聲稱貨源來自江蘇，顧客查問時，全部商販均聲稱是「太湖蟹」。相較於香港市面的帶有蟹扣（身份辨識標記）的「行貨」大閘蟹，深圳街市出售的大閘蟹均無任何標記，市民也無從辨認貨源，但無損市民的興致，有港人一口氣買3袋，保守估計近20隻。



●港人在蓮塘口岸附近街市購買大閘蟹。香港文匯報記者廣濟攝



●有北上港人一口氣買兩袋大閘蟹，在路邊整理。香港文匯報記者廣濟攝

記者於是購買4隻大閘蟹，雖然不少港人提着的蟹袋有標記，一眼就知盛裝着大閘蟹，但未見海關人員截查記者及其他帶蟹入境的市民。

鮮活水產若屬自用 入境暢行無阻

根據香港法例第132AK章《進口野味、肉類、家禽及蛋類規例》，瀕危動物、新鮮肉類、雞蛋等均屬受規管食物，自行攜帶過關即屬違法，但海鮮不屬限制範圍內，加上法例未有明文規定要煮熟，因此活大閘蟹、游水魚、活蝦、活貝等，只要屬自用範圍內的數量，均可帶入境。

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，香港蟹商備受雙重

打擊，一方面現時未能直航大閘蟹到港，另一方面北上買蟹熱潮分薄生意，今年香港蟹商的生意比疫情前同期下跌一兩成。

江蘇省太湖大閘蟹協會副會長、深港澳會長程維志亦指，香港大閘蟹生意難做，很大程度上是自攜大閘蟹入境「無王管」。他指出，澳門特區《對外貿易法》規定，在未具備進口准照及未通過衛生檢疫的情況下，攜帶大閘蟹入境，最高可被處10萬澳門元罰款，他建議香港效法，將海鮮納入受管制物品名單。



掃碼詳片



大閘蟹如何辨公母？
●主要觀察蟹奄，蟹母的蟹奄圓而大，蟹鉗較細；相反蟹公的蟹奄是尖而細，而且蟹鉗較大。

揀蟹貼士

第一招：看眼睛

注意：輕觸一下大閘蟹的頭或眼睛附近位置，觀察眼睛有否強烈反應，如果眼轉動就證明是活蟹

第二招：看肚子

注意：蟹殼有光澤，色澤均勻呈墨綠色；蟹肚的顏色像陶瓷一樣白色，而且富有光澤；蟹殼及肚子之間的縫隙，如果腹臍之間的空隙愈大，就證明蟹黃愈多

第三招：看蟹腿

注意：捏捏蟹的腿，飽滿堅實代表蟹肉多且彈牙

進食大閘蟹 注意事項

●大閘蟹不能與高含量鞣質（Tannin，單寧）的食物一同進食，例如柿子、濃茶、紅酒等。因鞣質會與蟹內蛋白質結合，產生不溶於水的沉澱物，影響消化，脾胃較弱的人會出現肚瀉、消化不良。

●資料來源：成隆行大閘蟹專門店 ●整理：香港文匯報記者 吳健怡