

香港文匯報抽查外賣化驗 揭含預製菜常見有害物

港餐飲業倡效法內地規範化 保客人知情權

內地預製菜風波下，國家衛健委火速推出《預製菜食品安全國家標準草案》公眾諮詢，回應普羅大眾的關注。預製菜近年亦悄然進入香港餐飲業，香港文匯報記者早前到連鎖冰室、點心店、兩餸飯、地方小館等隨機抽查4款食物，化驗能反映預製相隔時間長而釋出的有害物氮氣及亞硝酸鹽，其間在一間連鎖冰室，記者透過廚房與店面的傳菜窗口目擊店員把預製的菠蘿包拆開膠袋，然後放入外賣袋。化驗結果亦顯示，該4款食物的氮氣及亞硝酸鹽較新鮮灼菜高出3,419倍及18.1倍，反映產品已製造一段時間。餐飲業人士指出，不少菜式如豬腳薑、打冷凍蟹、盆菜等是預製保存其風味，問題的核心是如何將預製菜標準化，建議效法內地對預製菜的添加劑或防腐劑使用、存放期限、存放環境，以至食客知情權均規範化。

●香港文匯報記者 李芷珊



鳳爪



肉餅飯



炒豬肝



菠蘿包

兩餸飯的許多菜式早已售罄，部分餐盤僅剩少量飯菜，推測存放時間可能更長。香港文匯報記者李芷珊攝

外賣抽樣化驗結果

食物	氮氣	亞硝酸鹽濃度
鳳爪	2.78% (2,779)	2.73ppm (11.4)
兩餸飯 (肉餅飯)	3.42% (3,419)	3.11ppm (13.1)
炒豬肝	1.54% (1,539)	4.21ppm (18.1)
菠蘿包	0.89% (889)	1.25ppm (4.7)
新鮮菜 (對照)	少於 0.001%	0.22ppm

註：括號數字為高於新鮮菜倍數

有連鎖冰室店員將預製的菠蘿包拆開膠袋，然後放入外賣袋。香港文匯報記者李芷珊攝

香港食肆使用預製菜普不普遍？香港文匯報記者早前隨機採訪食客，他們都表示，部分預製菜與即煮餸菜食得出有區別，預製菜通常較重口味、切口一致似機械切、失去原材料的原有味道，口感也有不同。市民葉先生就曾在一家甜品店嘗一份湯圓，剛放進口就發現該湯圓明顯是預製菜，「原因是它沒有湯圓的彈牙質感，反而是軟黏黏，好似煮吃好耐。」他指出，採用預製菜的食肆，菜式定價沒有特別低，「同樣價錢可以選擇其他的餐廳，只是中過招才知那家可能用預製菜。」

食客：預製菜真偽難辨

食客李先生表示，預製菜防不勝防，食肆從來不會公開食品來源，一些標榜拒絕

使用預製菜的食肆，真偽難辨，店家還藉此標高價錢。

香港文匯報記者根據網羅列的疑似採用預製菜的食肆清單，隨機到訪四間食肆（點心店、兩餸飯、連鎖冰室、地方小館）分別購買鳳爪、肉餅飯、菠蘿包及炒豬肝四道外賣即日送到化驗所進行即時化驗。

加熱預製菠蘿包放外賣盒

其中在連鎖冰室購買一份菠蘿包時，等候期間記者從廚房與店面的傳菜窗口直擊，廚房內的店員毫不避諱，拉來一箱已製成的菠蘿包，然後直接從箱中取出一個包，剪開菠蘿包的膠袋後放入焗爐加熱，再放入外賣盒。

至於兩餸飯及點心店，記者發現店員直接從保溫櫃取出食物，顯示這些食品已製作一段時間，尤其是兩餸飯的許多菜式早已售罄，部分餐盤僅剩少量飯菜，推測存放時間可能更長。

為對照這些食品與新鮮食品的差別，化驗人員即將灼熱的一碟菜作為對照樣本，然後化驗能反映新鮮程度的氮氣及亞硝酸鹽濃度上的差異。結果顯示，新鮮蔬菜的氮氣濃度低於0.001%，但其餘4款食物的氮氣濃度卻顯著偏高，為0.89%至

3.42%，肉餅飯的氮氣含量最高，較新鮮菜濃度多了3,419倍。

專家：長期攝氮氣或致慢性中毒

環境科學學人梁浩文為記者解讀報告時指出，一般要測試食物已預製時間距今相隔多久，都會化驗食物的氮氣及亞硝酸鹽。他解釋，所有食物都含有蛋白質，一旦蛋白質遭到分解便會產生氮氣。食物存放或預製時間愈長，氮氣含量通常會愈高，長期攝取氮氣可能導致慢性中毒，「不過市民不必過分擔心，因為人體能夠分解毒素，慢性毒不會即時中毒，通常毒性在身體累積一段時間，免疫系統才會出現問題，不要經常吃，便可以降低風險。」但他表示氮氣沒有安全標準，愈少愈好。

另外，食物不論生熟均會有細菌，將食物放在冰箱內，只是減慢細菌滋生速度，而非直接將其凍死。依附在食物中的細菌會將植物及動物纖維組織分解，並產生亞硝酸鹽，當亞硝酸鹽濃度愈高，則表示食物已製作多時。

今次化驗顯示，新鮮灼菜的亞硝酸鹽濃度為0.22ppm，但其餘4款樣本的濃度高達1.25ppm至4.21ppm，以地方小館的炒豬肝含量最高，比新鮮菜多出約18倍。

食肆為傳承手藝 堅持即煮即製

香港文匯報訊（記者 李芷珊）雖然預製菜已席捲香港，但仍有不少食肆堅持即煮即製，從食材採購到烹調皆「一條龍」包辦，為品質把關到底，更重是傳承手藝，有點師傅直言，點心業的預製情況普遍，令點心製作變得式微，「點心製作屬於技藝傳承，如今卻逐漸式微，始終飲食是人類生存和文化的根本，個個等工廠製作千篇一律，就失去酒家的特色。」

親自去街市買食材 確保食物質素

鑊氣小炒店東主顏先生堅決拒絕改賣預製菜，每天早上「推車仔」到街市購買新鮮蔬菜及海鮮，然後返回店舖清洗及備菜，盡量以新鮮食材烹調食物，他接受香港文匯報訪問時直言，親自去街市買食材費時又費力，但能確保食物質素。「親自去街市揀係最好，雖然貴啲，但係會比叫供應商送貨好，唔會買咗一批野，入面摻雜咗普通或者劣質貨。」

日式餐廳廚師吳先生表示，無可否認，餐廳使用預製菜方便快捷，以及容易保持食物質量，但卻令菜式同質化，「例如出去茶餐廳（叫）咖喱牛腩飯，每隻（種）咖喱都係一樣味道，我哋汁水都係自己調製，想要獨特味道和風味，呢個係對飲食嘅堅持。」為了保存出品的獨特味道，他堅持使用新鮮食材烹調美食，「預製菜主要是大量生產，並且使用便宜香料，味精及醬汁相對較多，口味較重，卻無法做出獨特風味。反而自家製食物味道濃厚，平時我製作食品時，也會因應食材質素而作出調整，倘若某些肉類不合時令，或者味道出現偏差，會立即改為使用其他肉類。」

預製菜與即製食品的利潤差異大，吳先生以豬軟骨作例子，每份售價50元的豬軟骨，預製菜工場因為是大批入貨價格相對便宜，食肆直接出售預製菜節省不少成本，「請師傅要3萬元，請兼職加熱預製菜只要1.6萬至1.7萬元。」

行家：預製點心沒有新鮮的好吃

煌府宴集團區域點心總廚、香港專業點心師會主席余劍雄表示，酒樓使用的預製點心主要有兩大區分，分別是大型連鎖集團酒樓在本地自設中央工場製作，或者酒樓從其他工廠入貨。他指出，預製與新鮮點心相比，口感及味道差異較大，以科學角度解釋，新鮮做出來的包點，其原材料麵粉的鬆軟度、水分較多，惟工場的預製點心，由於要保存一段時間，必須經過零下20度急凍再解凍，成品一定沒有新鮮的好吃。

為了保存食物質量，余劍雄仍堅持人手新鮮製作點心，「好多食物經過隔夜，或者處理好一段時間，品質、味道、營養價值都有損耗。」更會令點心手藝失傳。

食安中心今年首季 接獲一宗食預製菜不適個案

食物環境衛生署發言人表示，今年首3個月，食安中心接獲一宗有關進食預製食品後感到不適的投訴，中心並已作出跟進。預製食品種類繁多，食安中心已就部分類別，例如即食食品、盆菜、「兩餸飯」及需要冷卻及加熱的熟食製品作出安全指引，供業界參考及應用。

食安中心2024年共檢測約66,900個樣本，當中110個樣本未能通過檢測，整體合格率为99.8%。未能通過檢測的樣本主要包括被驗出金屬雜質、除害劑殘餘、防腐劑、獸藥殘餘等不符合相關規定，衛生指標及致病原不符合相關安全標準，或預先包裝食品未有標示致敏物等。食安中心已就這些樣本採取適當的跟進行動。

飲食業：不宜一刀切將預製菜妖魔化

新光酒樓集團常務董事總經理胡詠認為，公眾不宜一刀切將預製菜妖魔化，一些菜式自古至今，都不能新鮮即製，例如涼瓜炆排骨必須隔夜做好，排骨才會鬆軟入味，至於梅菜扣肉的主要材料，例如芋頭或粉葛，也要隔夜製作才能變得鬆化，而且沒有渣。不過，蝦餃、燒賣等點心相對「嬌嫩」，新鮮製造才會好吃，甚至有點師傅每天早上4時便開始製作。

香港餐飲業協會會長黃家和表示，預製菜多年前已在香港盛行，酒樓及快餐店等食肆，也會使用預製菜式，而且新冠疫

情嚴重打擊餐飲業生意，加速了預製菜的發展。他解釋：「疫情期間餐廳生意大減，請唔起廚師，為了維持生計，便會向預製菜工廠取貨減輕開支，不再招聘大量人手幫忙，如果採用預製菜，能夠減輕一筆很大的開支，這也受到一些食店的歡迎。」

他指出，預製菜更多是涉及定義及規範化的問題，不能一律禁用。因為從廣義上講，醃菜、醃肉也是預製菜，加上有些食物的風味來自預製，例如豬腳薑、打冷凍蟹等，不能禁用。所以香港必須效法內地，更細化規定預製菜的定義邊界，監管採用的添加物、化學物、食用限期。



飲食業界指出，預製菜更多是涉及定義及規範化的問題，不能一律禁用。圖為兩餸飯店的餸菜，部分食品已製作一段時間。香港文匯報記者李芷珊攝



記者發現點心店店員直接從保溫櫃取出食物，顯示這些食品已製作一段時間。香港文匯報記者李芷珊攝

話你知

氮氣積聚人體具致癌風險

氮氣又名亞摩尼亞，是泌尿系統產生的其中一個物質，例如做運動後會產生尿酸、尿素，而尿素分解後變成亞摩尼亞，倘若未能盡快排除，會對細胞造成致癌風險。環境科學學人梁浩文表示，端午節常吃的鹹水糉，通常有刺鼻的亞摩尼亞味道，如果長期吸入這個化學物質，會導致人類細胞死亡，或者不會發揮作用。

梁浩文又稱，現階段沒有檢測技術能精準預判預製菜在存放數日或數月後的安全狀態。預製菜作為半成品若未能及時售出，商家通常採取冷藏儲存，但長期儲存不僅會降低食品品質，更會導致亞硝酸鹽和氮濃度累積，顯著提升食安風險，他建議無論食材是否預製，餐飲商家都需盡快完成銷售。