

# 能見度愈低 死得人愈多

## 港大研究揭港因空污年死1200人 倡環署收緊空氣質素指標

香港文匯報訊(記者 曾偉龍) 香港空氣污染嚴重,其中懸浮粒子是造成能見度低的主因,嚴重影響市民健康甚至經濟競爭力。香港大學的研究發現,能見度愈低死亡風險愈高:能見度每降低6.5公里,死亡率就會增加1.13%,誘發心血管及呼吸系統疾病發病的死亡率更分別增加1.31%及1.92%,並推算每年平均有1,200人因空氣污染致死,即每日平均有近3.3人喪生。港大建議,環保署應修訂目前落後於國際水平的空氣質素指標。



香港大學公共衛生學院院長林大慶促請政府跟隨世衛指引,收緊懸浮粒子濃度的標準。香港文匯報記者曾偉龍攝



昨日能見度只有5公里,推算昨日約有5人因空氣污染而死亡。香港文匯報記者曾偉龍攝

### 誘發心血管疾病上升1.13%

能見度可反映空氣中的懸浮粒子濃度,顯示空氣污染情況。香港大學分析1996年至2006年間香港的能見度和死亡率,發現能見度每下降6.5公里,空氣污染引致的死亡率,包括誘發心血管及呼吸道疾病就會上升1.13%,即每年平均有450人因此死亡,以香港能見度平均為12.6公里計算,即每年平均有1200人因空氣污染致死。

研究又顯示,長期病患者受空氣中懸浮粒子的影響最大,空氣污染誘發心血管疾病致死人數,平均每年385人,呼吸系統疾病的死亡人數平均每年410人,並以昨日為例,指能見度僅5公里,即昨日約有5人因吸入空氣中的懸浮粒子而死亡。

### 懸浮粒子引致過敏發炎

港大公共衛生學院院長林大慶解釋,空

氣中的懸浮粒子可直接刺激身體機能,引起過敏、發炎等徵狀,一般市民亦會感到喉嚨不適或氣喘等,長期病患者受到的影響更大。空氣中的微粒子會增加血液黏性,影響血液流通,容易引起心臟病發,而肺炎患者亦有可能因吸入污染物而病發。

### 87年制定標準 未與世衛看齊

目前,香港沿用1987年制定的每立方米55微克標準,縱使當局早前建議將標準收緊至50微克,仍較世衛的空氣質素指引,即平均每立方米20微克或以下為高,亦遠超溫哥華的10至12微克,以及紐西蘭、芬蘭的4至6微克。林大慶批評,特區政府的標準過低,應收緊至與世衛標準看齊,保障市民健康。

環保署發言人在回應時表示,特區政府一直有採取措施減少大氣懸浮粒子的污染

### 能見度與死亡率關係

年齡	能見度每降低6.5公里的死亡率增幅(%)	能見度達12.6公里的*死亡人數
<b>自然死因(包括心血管及呼吸系統疾病)</b>		
綜合年齡	1.13	1200
65歲或以上	1.37	1175
<b>心血管疾病</b>		
綜合年齡	1.31	385
65歲或以上	1.72	430
<b>呼吸系統疾病</b>		
綜合年齡	1.92	410
65歲或以上	1.76	360

\*每年與空氣污染有關的死亡人數 註:香港每年平均能見度為12.6公里  
製表:香港文匯報記者曾偉龍

問題,而大氣中的懸浮粒子的水平在過去6年減少約18%,而低能見度的時數,也由2005年1,502小時減至去年的1,225小時,減幅約為18%。同時,當局亦已向環境事務委員會匯報關於空氣質素指標的諮詢結果和改善方法。

## 元朗鵝鵝屍 疑染H5禽疫

香港文匯報訊(記者 文森) 漁護署昨日證實,一隻在元朗檢走的鵝鵝對H5禽流感冒毒的初步測試呈陽性反應,當局正繼續作進一步確定測試。

鵝鵝為香港常見的留鳥。有關的雀鳥屍體於本周一在元朗錦繡花園垃圾站附近被發現及檢走。漁護署已提醒有關物業管理公司加強清潔及消毒。

發言人表示,米埔自然護理區及3個雞場在發現雀屍地點的3公里範圍內。署方已立即派員到有關雞場巡查,並無發現雞隻異常死亡或有任何禽流感冒症狀。漁護署會加強對有關雞場的監察。米埔自然護理區會繼續向公眾開放。

另外,由本月4日至今,漁護署巡查了全港369條鄉村,未發現有人散養家禽,巡查行動將會繼續。

## 口服疫苗「活傷寒」須回收

香港文匯報訊(記者 文森) 衛生署接獲持牌批發商保亞醫衛有限公司的通知,指該公司正自願回收一批名為「活傷寒」(註冊編號:HK-55557,批號:3001862)的口服抗傷寒疫苗,因為瑞士生產商對該疫苗的穩定性監察結果顯示,有關批次的產品藥效較預期為低。衛生署調查顯示,402盒受影響產品(批號:3001862)已售予私家醫院、藥房及私家醫生。

生產商表示,事件屬於質量問題,而市面上所有批次的產品仍然在藥效範圍之內,對服用人士構成的風險很低。是次自願回收行動只是屬於預防措施。受影響產品是一種處方藥物。

批發商已設立熱線電話8100 8606 解答市民查詢。衛生署會發信通知醫護人員有關事態發展。

## 唐英年視察殘疾人士設施



唐英年到沙田了解康復服務的情況,並視察政府對無障礙設施的改善工作。

香港文匯報訊(記者 鄭治祖) 政務司司長唐英年在沙田視察政府對無障礙設施的改善工作後表示,當局正着手落實政府部門和房委會位於全港3,900個處所和設置的無障礙設施制訂整體改善計劃,有決心在本屆政府任期內完成3300個改善工程,其他因使用量、工程規模或技術限制等因素而需時較長的工程,將爭取在2014年年中之前完成。

唐英年首先到訪耀能協會新界東日間社區康復中心,聽取關於康復訓練和治療的介紹,並會見復康人士,了解他們對現行服務的意見。

他隨後視察沙田禾輦邨的交通交匯處、屋苑大堂和鄰近的行人隧道,以及沙田公園,了解政府在各種公眾處所提升無障礙設施的具體措施,包括改建升降機,加設斜道、扶手、觸覺引路帶和警示帶等裝置,以及在巴士站加設輪椅人士候車位。

唐英年強調,政府的一貫政策是為殘疾人士提供無障礙環境,協助他們獨立生活、融入社會,並希望通過政府的領頭作用,協助推動社會上不同機構進一步完善其無障礙設施。

# 「優之良品」酸甜蜜桃防腐超標53%

香港文匯報訊(記者 譚靜雯) 農曆新年將至,市民忙於辦年貨,醃製水果是熱門年貨之一。不過,食物安全中心最新的食品調查發現,6個醃製水果及蔬菜樣本防腐劑超標,其中「優之良品」一款酸甜蜜桃樣本,防腐劑苯甲酸超標53%;一款購自荳蔻「上海陸氏瓜子世家」的提子乾樣本,二氧化硫超標逾1倍。食安中心已作出跟進行動,包括追查食物來源,要求有關店舖停售及銷毀有問題食品,及向有關販商發出警告信,如有足夠證據會提出檢控。

### 6醃製水果蔬菜樣本不合格

食物安全中心於去年10月至12月期間,從超級市場、雜貨店、小食店、街市及食肆等零售點抽取450個樣本,包括脆瓜、蘿蔔、鹹菜、薺頭、薑片和辣椒等醃製蔬菜,以及芒果乾、菠蘿乾、提子乾、杏脯、梅乾、乾蘋果圈、酸甜蜜桃和橄欖等醃製水果,進行二氧化硫、苯甲酸、山梨酸及苯甲酸類酯等防腐劑檢測。

### 「吉之島」芒果絲超標7成

檢測結果發現,在450個樣本中,有6個防腐劑超標,包括早前公布的3個樣本,而最新公布的樣本,則包括「優之良品」屯門市廣場分店的一款酸甜蜜桃樣本,苯甲酸含量為1,530ppm,較法定上限1,000ppm高53%;將軍澳廣場「吉之島」超市一款芒果絲樣本,苯甲酸含量為1,700ppm。而荳蔻「上海陸氏瓜子世家」的提子乾樣本亦檢出二氧化硫,含量為2,010ppm,較法定上限1,000ppm高逾1倍。

「優之良品」發言人表示,在獲悉酸甜蜜桃防腐劑含量超標後,已即時回收約80%至90%的貨品,並即時將有關的貨品全線下架,短期內不會再發售,直至檢測及格為止。該公司估計,在下架前,該貨品共售出約10公斤。

### 正常食用不會影響健康

食物安全中心發言人表示,是次被發現防腐劑超標的



食物安全中心一項食品調查發現,「優之良品」一款酸甜蜜桃樣本,防腐劑苯甲酸超標53%。香港文匯報記者潘政祁攝

食物樣本,在正常食用情況下,不會對健康造成不良影響。發言人提醒,在食物內使用防腐劑須遵照《食物內防腐劑規例》中的規定,違者一經定罪,最高可被判罰款5萬元及入獄6個月。

## 30預先包裝食物 營養標示有差異

香港文匯報訊(記者 文森) 營養標籤的法例於去年7月生效,食物及衛生局局長周一嶽透露,食物安全中心早前化驗了240件預先包裝食物產品的樣本,發現12.5%,即30個樣本的化驗結果與標籤標示的營養成分有差異,中心會要求有關的零售商、生產商及入口商解釋,若解釋不獲接納,中心會發出警告信,若有關商戶收到警告信後,仍未修正違規事項,中心會展開檢控程序。

### 中心要求零售生產商解釋

有問題的30個樣本包括飲品、零食類、醬油、奶及乳類製品、肉類製品及穀物類製品等。被驗出有差異的樣本,分別有4個涉及總脂肪、7個涉及飽和脂肪、1個涉及反式脂肪、4個涉及糖份、1個涉及蛋白質、6個涉及鈉、2個涉及鈣,以及有5個涉及多種營養素。

## 16德食品驗二噁英過關

香港文匯報訊(記者 鄭治祖) 食物環境衛生署食物安全中心先後為16個德國進口食品樣本進行二噁英檢測,並全部通過測試。

鑑於德國出產的部分雞蛋、禽肉及豬肉最近在當地被檢出含二噁英,食安中心近日從香港市面和進口層面抽取有關樣本,送往政府化驗所作二噁英檢測,第一批50個樣本通過測試,檢測結果亦已於1月14日公布。中心昨日再宣布,另外11個樣本,包括4個雞蛋樣本、3個家禽產品樣本、2個豬肉及2個豬肉製品樣本的檢測亦已經完成,結果全部滿意。

食安中心表示,會繼續追查德國雞蛋、禽肉和豬肉及其製品,並會與德國有關當局及歐盟委員會保持聯絡,密切監察最新情況。

## 盆菜多肉少菜 含高膽固醇

衛生署營養師麥雅儀(右)及高級醫生龔健恆(左)表示,坊間盆菜多肉少菜,且飽和脂肪及膽固醇偏高。香港文匯報記者嚴敏慧攝



盆菜醬汁倒出後多達300毫升,上層全為油份。香港文匯報記者嚴敏慧攝

香港文匯報訊(記者 嚴敏慧) 農曆新年將至,全家人聚首一堂,享用美味盆菜熱鬧又溫馨。惟衛生署分析坊間出售的6人份量盆菜後,發現一個盆菜竟有40兩肉類,即每人食用6.5兩肉類,超出每日建議食用6兩肉的分量。衛生署表示,盆菜常用肉類如豬手和豉汁肉等,既高飽和脂肪及高膽固醇,菜蔬如蘿蔔等則會「吸汁」變成高鹽份食物,若市民喜以醬汁「撈飯」更加危險,把鹽份及脂肪全數吃下,長遠會影響健康,增加致肥風險,長期病患者更應慎食。

### 蔬菜吸肉類脂肪鹽份高

衛生署較早前在坊間購買了一個中型(6人份量)盆菜,並分析內含食材及營養價值。該署中央健康教育組營養師麥雅儀表示,盆菜上層及中層全為高飽和脂肪及高膽固醇食物,如燒肉、連皮雞鴨及豬皮等,即使底層全為蔬菜,

但蘿蔔、生菜及芋頭等,容易吸收汁料,加上上層肉類脂肪隨汁料滲入蔬菜,蔬菜變成高鹽份食物,多食無益。她續稱,盆菜醬汁倒出後,多達300毫升,沉澱後上層全是油,如市民把蔬菜放入盆菜中加熱,反而會吸收更多脂肪及鹽份。

### 選購盆菜 汁料應分開載

中央健康教育組高級醫生龔健恆則建議,市民選購盆菜時,避免選擇含有肥肉、油炸食品及加工製品的菜式,並應要求以瘦肉代替,汁料亦應要求分開盛載。為減低肉類攝取量,他建議由多人一同享用盆菜,例如6人份量應由10人食用,並要另外配以灼菜,以達致均衡飲食。他又提醒市民,賀年禮品中例如曲奇及朱古力等,均為高糖及高脂食品,建議選購較健康食品,如水果籃等送禮。

## 廣華及東華黃大仙院 屈銘伸任行政總監

香港文匯報訊(記者 鄭治祖) 醫院管理局公布,任命瑪麗醫院內科顧問醫生屈銘伸(見圖),任廣華醫院及東華三院黃大仙醫院行政總監,由本月7日開始生效。屈銘伸為內科醫生,目前是東華三院馮堯堯醫院、李理浩復康院及大口環根德公爵夫人兒童醫院的行政總監,並同時出任港島西醫院聯網病人關係及機構事務發展總監。



醫管局行政總裁梁栢賢醫生昨日在公布新任命時,祝願屈銘伸醫生成功面對未來的新挑戰,並代表醫管局衷心感謝及讚揚現任廣華醫院及東華三院黃大仙醫院行政總監鄧煥洪醫生,多年來為公共醫療服務建樹良多。

## 圍城生活必需品 貴元朗灣仔13%

香港文匯報訊(記者 譚靜雯) 通脹加劇富懸殊情況,據一項調查發現,天水圍區20項生活必需品及食品的價格,較元朗及灣仔區平均昂貴13%。其中,在天水圍出售的菜心、雞翼和鯪魚,價格較灣仔區高21%至33%。團體表示,天水圍商戶缺乏競爭,造成「貧窮人口多,物價高企」的現象。

是次調查由關注綜援檢討聯盟、社區發展陣線及天晴關注組進行。有天水圍居民稱,天水圍物價比元朗、灣仔高,經常路單車跨區到元朗購買蔬菜,且每次都會預購2至3天的份量。負責調查的社區發展陣線社工陳宇翔稱,天水圍商戶由大財團壟斷,缺乏競爭,加上部分街市大型高層,推高物價,故建議當局在區內發展大型街市及露天市集紓緩物價,長遠社署應推行低收入補貼,及協助非政府機構推行社區經濟計劃,協助基層對抗通脹。