

383 商戶用強冠油 名店紛中招

食環署刊憲禁售出事豬油 須14天內回收封存

香港文匯報訊(記者 葉佩妍)台灣地溝油事件發生逾一週後，食物環境衛生署昨日刊憲，發出食物安全命令，禁止所有於本年3月1日後，由台灣強冠生產的豬油及豬油製品入口本港或於本港出售，商戶須於14天內回收產品及封存，並於昨午12時起生效，違反命令最高可判監12個月及罰款10萬元。食物安全中心網站昨晚公布了383間曾使用強冠3月起生產豬油產品的分銷及零售商名單。

食環署署長劉利群昨日表示，根據最新資料顯示，約有500多噸受劣質油影響的產品供應香港，當中十分之一已封存，當局作出命令的主要原因是台灣劣質豬油事件的最新發展及減少對公眾衛生造成危險的可能性，「我們有理由相信，進食以強冠豬油製造的食品會構成健康風險。」

王家沙煌府聖安娜等上榜

對於公布涉及的383間下游分銷及零售商名單，劉利群表示是為了提高事件的透明度，並以最有效的方式、最快的時間防止有關產品於香港市場繼續流通。食安中心昨晚公布的名單中，包括王家沙數間分店、紅磡煌府、葵涌聖安娜餅店、大家樂屯門分店、香港尖沙咀凱悅酒店、批發專門店及銅鑼灣丹麥餅店等。劉利群強調，名單是從進口商及分銷商取得，但不肯定現時該些商戶是否仍有使用強冠豬油。

而食安中心顧問醫生何玉賢指出，回收產品分3個層次進行，包括入口商、下游公司及分銷商。當局會要求入口商向其下游公司回收產品，並於回收後通知當局。而分銷商亦要向其下游公司回收產品，再交回入口商。而最下游的公司，例如零售商及食肆，則要交回貨品予供應商，或把貨品下架及銷毀。他續稱，若商戶不按照命令進行回收，即屬違法，當局會採取執法。

港無合法生產食用豬油工場

被問及當局事隔一個多星期才發禁令是否反應緩慢，劉利群強調，早前當局已公布6間曾輸入強冠豬油的進口商，但因需審慎處理，所以才於昨日發出指令。至於本港疑曾出口飼料用豬油到台灣事件，她表示，於本港生產食用及非食用豬油均需領有厭惡性行業牌照，若是生產食用豬油，必須額外領取食物業製造廠的牌照，但本港現時並沒有任何合法生產食用豬油的工場，至於出口的豬油如何標示，則需進一步向相關部門了解。

詳細的分銷及零售商名單可瀏覽：

http://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fst/files/Traders_who_imported_distributed_the_lard_produced_by_Chang_Gu-ann.pdf



◀食物安全中心發出食物安全命令。左為何玉賢，右為劉利群。
葉佩妍攝

▶資料來源：食物安全中心
製表：葉佩妍

部分分銷及零售商名單

| 名稱 | 地址 | 名稱 | 地址 |
|--------------|----------|-----------|----------|
| 王家沙 | 太古城中心 | 丹麥餅店 | 銅鑼灣 |
| 王家沙 | 觀塘創紀之城5期 | 煌府 | 紅磡國際都會商場 |
| 王家沙酒家 | 九龍塘又一城 | 大家樂 | 屯門醫院 |
| 王家沙 | 黃埔蔡瀾美食坊 | 夏麵館 | 九龍圓方商場 |
| 王家沙酒家 | 旺角新世紀 | 君蘭餅店 | 上水劍橋廣場 |
| 王家沙 | 火炭工場 | 批發專門店有限公司 | 葵涌 |
| 美心食品有限公司(MX) | 鯉魚涌 | 八番麵屋 | 銅鑼灣 |
| 香港凱悅酒店 | 尖沙咀 | 豪華餅店 | 九龍城 |
| 聖安娜餅店 | 葵涌工場 | 奇趣餅家 | 旺角 |

王家沙稱已轉油 餅店憂影響生意

香港文匯報訊(記者 文森)多間分店受影響的王家沙，其中位於黃埔分店的負責人表示，公司採購部一直向合興公司購入強冠豬油，再供予分店製作包點。該負責人指，當知道餽水油事件後，已轉用其他公司的油。也有食客認為，食肆都是受害者，認為政府應調查清楚。

美心集團回應指，集團曾使用強冠「全統香豬油」，但已於本月5日起停止使用，並向供應商退回，集團於本月8日起已轉用荷蘭入口的豬油。集團又聲稱，香港的食肆都無使用強冠豬油。

而位於九龍城的豪華餅店，餅店師傅周先生表示，幾年前曾使用台灣的豬油，但現已轉用澳洲豬油，近日亦沒有收到食環署人員致電或到店舖調查，不明白為何榜上有名。他表示，他們的蛋撻使用澳洲進口豬油，以前曾使用台灣的豬油製

作菠蘿包，但由於所佔數量不多，亦覺得台灣的豬油質素不理想，所以幾年前已轉用澳洲豬油製作菠蘿包。他對食環署的公布表示擔心，害怕會影響生意，自發生強冠豬油事件後，店舖已貼出告示，澄清並無使用台灣的豬油。

何俊賢：持續更新名單才有效

現代飲食專業協會會長胡珠認為，政府公布可能受強冠豬油影響的分銷及零售商名單，對業界影響不大，反而有助找出使用問題豬油的商戶，並作出改善。他表示，受影響商戶可以改用荷蘭、加拿大等國家進口的豬油，相信對業界的食物供應影響不大。他又稱，將會和業內人士研究進一步方案；而立法會食物安全及環境衛生事務委員會副主席何俊賢則認為，政府要持續更新名單才有效。

學者倡設回收局「追油」

香港文匯報訊(記者 文森)台灣地溝油風波影響全港近400間食肆，有飲食界人士認為，事件對本港飲食界有打擊，政府有需要完善食物生產及追蹤系統。亦有學者表示，事件揭發香港對回收油的監管不足，質疑政府部門各自為政，促請政府成立回收局，有系統回收和追蹤廢油，挽回公眾對本港食物安全的信心。

飲食業：改用荷蘭油成本倍增

香港食品及飲品行業總會主席黃家和在電台表示，台灣問題豬油事件對本港飲食業和食品加工業均造成打擊，尤其對製餅店影響最大，因為製餅店使用的豬油，近70%來自台灣，如全部改用荷蘭的豬油，成本至少增加一倍。

黃家和表示，兩年前發生地溝油事件後，曾要求政府做好食品追蹤機制及規定製油包裝廠要領取食物牌照，但當局當時認為沒有需要，「希望政府因應今次的劣質油事件，認真檢討建議，做好本港廢油追蹤系統，防止廢油重回食物鏈，否則會打破本港食安的『金漆招牌』。」

現代飲食專業協會會長胡珠表示，中式餐飲業近30年來基於膽固醇的問題，已經很少採用豬油，如要用這類油做餅，一般都會從歐盟等地入口，又或者主要使用菜籽油和花生油。

胡珠又表示，食肆用剩的回鍋油過往已有人回收，用作生物柴油，但近期出現高價搶購的情況，擔心被用作劣質油的原料，回流至食物鏈。協會已提醒業界確保食物安全，亦相信業界有良心。

中文大學生命科學學院副教授陳竟明認為，香港食品安全一向有高水準，市民毋須對台灣問題豬油事件太過恐慌；但事件揭發本港對回收油的規管並不嚴謹，食物安全中心只檢測食品製成品的質素，但不化驗食物原料，反映政府部門監管不足。他促請政府成立回收局，有系統回收和追蹤廢油，以挽回公眾對本港食物安全的信心。

中總連續六年贊助少年太空人體驗營 讓中學生踏上難忘航天夢想之旅

太空、月球的神秘固然令人嚮往，航天員刻苦堅毅的精神更值得香港新生代學習。今年暑假，30名優秀中學生獲選參加“少年太空人體驗營”，踏上難忘的航天夢想之旅，親身體驗太空人的滋味。



為期九天的體驗營，少年太空人遠赴北京、西安，深入學習及體驗國家航天員的訓練過程。今年體驗營已踏入第六個年頭，獲香港中華總商會(中總)獨家贊助110萬元，並由中總聯同康樂及文化事務署、中國航天員科研訓練中心、酒泉衛星發射中心合辦。

中總年年鼎力贊助

在出發儀式上，30位即將出發的少年太空人皆精神抖擻，對體驗營活動充滿期待。中總會會長楊劍到場支持，給少年太空人打打氣，並鼓勵他們好好把握這次難得機會，認真學



少年太空人營後感

王慰琳

“這次能夠親身到國家天文台總部觀看月球的立體全景影像，實在是太棒了！是次體驗營不但學到古今中外的太空知識，更讓我學習到航天科研人員的嚴謹精神。”

袁咏詩

“透過體驗營我參觀了很多國家重要的航天基地，讓我認識了國家的航天發展，實在不得不為國家的航天科技而驕傲。”

習，回來後分享所見所聞，讓全港市民，特別是青少年朋友對祖國發展有更深入認識。

中總自2009年創辦及獨家贊助“少年太空人體驗營”，至今已共贊助逾600萬港元，安排共180位本港中學生赴內地體驗航天員訓練。

加入新活動體驗更全面

學員除了參觀北京航天城、酒泉衛星發射中心、國家天文台總部等國家主要航天設施，亦學習基本太空科學及航天科技知識，並親身體驗航天員日常訓

練，包括火箭模型製作、穿脫太空服、逃脫救生訓練、血液重新分佈訓練、試食太空食品等。

今年體驗營更加入新活動讓學員參與，包括首次獲安排參觀國家天文台總部的嫦娥工程遠控大廳及沙河天文科普基地，還有首次加入的特殊體質適應訓練，讓學員更能感受在太空環境下的身體狀況。

親臨“神十”航天员國采

是次體驗營還有一項令學員特別興奮的環節：“神舟十號”航天员翟海勝、張曉光、王亞平親臨體驗營，與學員們近距離交流傾談，經驗難能可貴。經過為期九天行程緊密的體驗營，30名學員全部順利完成訓練。

(特約專稿)