

水署任水漏 年嘅5.3億元

夠逾200萬人用 水管四天一爆部分爆完又爆



香港文匯報訊（記者 楊佩韻）近年本港食水管及鹹水管爆裂個案不時發生，申訴專員公署主動作出調查指，本港水管滲漏率為15.2%，明顯落後新加坡的5%及葡萄牙里斯本的8%，並推算本港若能將滲漏率減至5%，每年可減少相當3.8萬個標準泳池容量食水，足夠本港超過200萬人使用一年，省回近5.3億元的費用。申訴專員劉燕卿指出，2017年共有88宗爆水管事故，平均每4天有1宗，部分水管更是「爆完又爆」，反映水務署處理水管爆裂情況後知後覺，建議署方密切關注「爆喉黑點」，及定期向外公佈最新的滲漏比率。

申訴專員公署主動調查水務署對政府水管的修護及危機處理，點出三大「爆喉黑點」，包括炮台山城市花園、大窩口邨對出大廈街、灣仔菲林明道和港灣道交匯處，上述地點的水管均已使用逾30年或以上。

以大窩口邨對出大廈街為例，在2014至15年間共錄得9宗鹹水管爆裂或滲漏事故，影響供水時間更長達3天。

促密切監察「爆喉黑點」

劉燕卿表示，涉事水管早在2011年納入署方的「更換計劃」，惟受制於環境因素，如佈滿大量地下設施、接近民居等，故要在2016至17年才分別完工，認為署方應密切監察及詳細調查重複爆裂的水管。水務署在申訴專員公署的介入下，始在2016年12月起將近年重複爆裂水管的地點列為「爆喉黑點」，批評水務署後知

後覺及「嘆慢板」。

她續說，現時本港水管網絡已增至8,000公里，而「更新計劃」涉及3,000公里的水管，但未被「更換計劃」涵蓋的舊水管有老化及耗損的機會，建議水務署應制訂針對性措施，必要時要重置此等舊水管。

劉燕卿指出，署方的「智管網」計劃在供水管網安裝感應器，設立約2,000個區域檢測區，據知現時已安裝1,100個，期望署方加快設立工作，並應定期公佈最新水管滲漏比率。

滲漏率15.2% 遠超星5%

她指出，本港水管滲漏率為15.2%，明顯落後新加坡的5%及葡萄牙里斯本的8%，而本港過去六年的食水和鹹水總用水量分別為58億及16億立方米，如水務署可以將香港的滲漏比率降低至5%，每

年可減少約9,600萬立方米的食水及2,700萬立方米的鹹水流失，相當於38,429個標準泳池的食水及10,883個標準泳池的鹹水。

若以人均耗用食水量推算，該數量的食水，足夠超過200萬名港人使用一年。以東江水3年平均價格（每立方米5.5港元）推算，可省回費用近5.3億元。

水務署發言人回應表示，本港山多，因此供水管網的水壓較其他城市高，加上香港道路交通及工程頻繁，為地下水管帶來不少震動和干擾，這些因素均引致水管爆裂或滲漏的機會增加。

水署：研定期公佈水管滲漏率

發言人續指，水務署正參考外國經驗，研究制定一套長遠及以風險為本的地下水管資產管理計劃，未來亦會分析水管



◀申訴專員批水務署修護水管後知後覺，部分水管「爆完又爆」。 ▶劉燕卿促水務署定期向外公佈水管的最新滲漏比率。

水管爆裂及滲漏統計

年份	爆裂數目	滲漏數目
2009	1,066	13,305
2010	670	12,460
2011	370	12,392
2012	259	11,675
2013	257	11,031
2014	173	9,831
2015	145	9,410
2016	116	8,959
2017	88	8,512

資料來源：水務署

整理：香港文匯報記者 楊佩韻

爆裂的原因，特別針對「爆喉黑點」，並會繼續引進先進儀器為水管進行測漏檢查，目標是把政府水管滲漏率減至少於10%。

就申訴專員公署的建議，水務署會研究就鹹水管爆裂個案訂立恢復供水時間的服務目標、檢討及簡化現時跟進食水管爆裂個案的服務目標，亦會為減少水管滲漏比率定下指標，並在水務署網站定期公佈最新的水管滲漏比率。



■公署調查發現，路政署及勞工處對吊運安全的要求不同，認為兩個部門溝通嚴重不足。

香港文匯報記者梁祖彝 攝

地盤吊運「雙重標準」

揭路署勞處欠溝通

香港文匯報訊（記者 楊佩韻）申訴專員公署接到政府基建工程的地盤工人投訴，指地盤內吊運操作安全措施不足。公署調查後發現，路政署及勞工處對吊運安全的要求不同，如勞工處認為圍封吊運區是首選安全措施，路政署則認為圍封非必要。至於勞工處多次巡查亦向承辦商發出兩份「建築地盤視察報告書」，亦抄送予路政署，但要跟進近3個月才有改善，認為兩個部門溝通嚴重不足。

該名地盤工人在2016年12月致電投訴某政府基建地盤的吊運操作安全措施不足，獲轉介至路政署跟進，翌日路政署與駐工地人員及承建商視察後，稱沒有問題。

圍封吊運區 部門要求有別

不過，該名地盤工人其後向勞工處作出同樣投訴，勞工處作出突擊巡查，發現工地3部流動式起重機，但當時地盤沒有圍封吊運區、無貼出警告告示及沒有適當分隔機械及工人。

勞工處向承建商發出「建築地盤視察報告書」，要求立即採取安全措施，包括圍封吊運區、貼出警告告示及適當分隔機械及工人，報告書亦抄送予路政署。

但至今年初，勞工處巡查該地盤發現，承建商並沒有作出上述安全措施，翌日發出「敦促改善通知書」，同樣抄送予路政署。勞工處及後再次向承建商發出「建築地盤視察報告書」，直至一個月後巡查才發現承建商已做了安全措施。

路政署回應申訴專員公署指，2016年12月的第一份勞工處視察報告中，無指明地盤已經違法，就判定承建商的安全措施可以接受，並指這是特區政府基建工程開展以來，首次接獲勞工處要求圍封吊運區。

勞工處回應指，承建商接獲通知書後可以在工地加上圍封，此舉已反映「地盤空間有限以致圍封不可行」是不成立。

公署批路署漠視勞處意見

申訴專員劉燕卿批評，路政署無重視勞工處所提出的意見，又指路政署作為大型基建監督者，應與勞工處有頻繁接觸，但竟未能掌握吊運安全的規定，令人費解。

她續說，在政府基建工程內，兩個部門對保障工人安全非常重要，但是次事件反映兩個部門對工地安全措施出現南轅北轍的判斷，情況令人憂慮。

劉燕卿建議兩個部門研究如何改善現行溝通機制，而路政署亦須加強其管理人員及駐工地人員對相關吊運安全法規的培訓，例如邀請勞工處出席研討會或講座，解釋相關法例。

食環「hea查」冷氣滴水 目測靠估當搞掂

香港文匯報訊（記者 楊佩韻）申訴專員公署昨日公佈的主動調查發現，食物環境衛生署的環境衛生辦事處（環衛辦）在跟進有關冷氣機滴水投訴時，處理手法不當。有事主多次向環衛辦投訴近5年亦未能解決冷氣機滴水問題，料成因多為環衛辦人員無進屋測試，在外圍再看見冷氣機滴水便推斷冷氣機已修妥。申訴專員劉燕卿批評此是「粗疏行為」，而有個案並非單一事件，建議食環署要訂立投訴系統及測試標準。

申訴專員劉燕卿在記者會上指出，食環署在過去3年，每年共收到2萬宗有關冷氣機滴水的投訴，而公署在過去5年，即2013至2017年，共收到212宗有關食環署沒有妥善跟進冷氣機滴水問題的投訴。

未能入屋檢查「斷估」已修好

公署在主動調查後發現，食環署在跟進投訴時有多項不足之處，包括天氣轉涼便不進入單位進行冷氣測試，令個案不了了之，以及沒有按投訴人提供的滴水時段集中巡查，亦未有覆查及妥善記錄視察所得等，令跟進工作事倍功半。

有市民在2016年7月投訴對上單位冷氣機滴水，環衛辦確定有滴水情況後，向該單位業主發出「妨擾事故通知」，但滴水問題持續，環衛辦則在同年9月至11月4次到單位向業主發出「預約通知」，欲入屋檢查均無功而還。

不過，環衛辦就自行推斷有關單位已將冷氣機修理妥當，因為在9月及10月平均氣溫為27.9度及26.8度，但此時看不到滴水情況，故斷定該單位的冷氣機已維修好。

劉燕卿批評此舉是「靠估」及「粗疏行為」，並指有關個案不是單一事件，並指環衛辦在巡查冷氣機滴水時，未必一定進入單位檢查，做法有欠穩妥，亦往往令到個案不了了之。

她續說，不少個案是環衛辦在天氣轉涼便不進入涉事單位覆查，一旦夏季來臨滴水問題便會再現，而投訴人便需重新作投訴，令問題一直無法根除。

選錯「時辰」巡查 費時失事

調查並發現，環衛辦未有按投訴人提供滴水時段集中巡查，如市民向食環署投訴

指，他於早上約6時45分發現大廈面對行人路的單位有冷氣機滴水，而環衛辦人員分別到大廈巡查19次，4次在清晨、3次在傍晚及12次在上午稍後或下午。公署認為，如果巡查是對症下藥則不用花太多時間去巡查，批評環衛辦費時失事，徒勞無功。

劉燕卿建議，食環署在夏末秋初仍未完成的個案，務須繼續調查，以免在翌年夏季來臨時投訴人需一再投訴以及需耗用資源就個案重新展開調查，該署亦要訂定冷氣機測試應持續多久的合理標準，讓職員有所依循。

食環署：已促職員跟進改善

她並建議屋宇署透過「貸款計劃」促使或鼓勵大廈業主在大維修時安裝中央去水管，並發出《作業備考》，提示認可人士在參與安排樓宇外牆維修工程時，建議業主趁機裝設中央去水管。



■公署在過去5年共收到212宗沒有妥善跟進冷氣機滴水問題的投訴。

資料圖片

食環署回應指，正跟進申訴專員提出的建議，包括安排職員在真實調查個案中冷氣機出現滴水情況時，收集及分析冷氣機滴水測試所需時間的實質數據，預計可在今年內收集足夠數據，並研究能否訂定一個合理的冷氣機測試時間標準，讓職員有所依循。同時，食環署已提示職員在調查冷氣機滴水個案時，應進入涉事單位進行冷氣機測試。

港大推「揀飲擇食」App 食品營養有「掃」得計

香港文匯報訊（記者 柴靖）想食得健康，但又唔識揀食品？香港大學新推的包裝食品資料庫系統或許可以幫到你。該校昨發佈免費手機App「FoodSwitch HK」，只要「掃一掃」包裝食品條碼，就能將較繁複的營養標籤資料化成簡單易明的食物健康評分及建議。資料庫目前包括了全港約七成包裝食品，港大團隊就其中4類加工食品進一步分析，發現有麵食每份含鹽量已超出世衛每日攝取量標準3倍，提醒消費者留意，慎選食品保障健康。

首個「FoodSwitch」程式由澳洲喬治全球健康研究所研發，其後在英國、內地、美國等地推出。港大生物科學學院食物及營養學助理教授雷震宇與研究所合作，將該程式引入香港。

去年6月開始，港大近10名團隊成員一同收集全港主要超市近13,000種包裝食品及飲品的營養標籤資料，研發「FoodSwitch HK」，為香港消費者提供更具針對性的服務。

健康評分 星數顏色區分

雷震宇介紹，香港包裝食物的銷量額持續上升，惟閱讀營養標籤又難又費時，希望「FoodSwitch HK」能幫助解決挑選健康食物的難題。

他指出，消費者掃描食品上的條碼後，可選擇應用程式分別根據澳洲聯邦政府健康星級指數和英國食物安全標準局的標準，顯示出「健康星級評分」和「紅綠燈標籤」兩種模式，前者星數愈多表示愈健康，亦會寫明能量、飽和脂肪、糖、鈉含量，後者則以紅色代表不健康、黃色代表一般健康、綠色代表比較健康。

同時，程式會顯示每食用某一份量產品所含的能量、脂肪、飽和脂肪、糖和鹽量及分別所佔成人每日平均攝入量的百分比，此外，程式亦可提供健康意見或產品推薦。

揭有麵食含鹽超標3倍

雷震宇指出，其團隊根據香港資料庫，進一



■「紅綠燈標籤」界面。

港大供圖

步分析本地銷量最多的粉麵、加工魚類、加工肉類和醬料等4類食品逾2,000件產品的營養標籤資料。結果發現，有麵食單份含鹽量已高



■雷震宇認為加工食物中隱藏的鹽分是鹽分攝取超標的「元兇」，因此揀選健康包裝食品十分重要。

香港文匯報記者柴靖 攝

達20克，超出世衛每日攝取量上限（5克）標準3倍，有加工魚類每份鹽含量更超標2.2倍。他表示，其研究中的同類食品，不同產品

的含鹽量可相差10倍，希望程式能幫助消費者選出較健康產品，以助遠離高血壓等疾病，保障健康。