



雲報紙



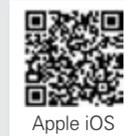
Android



文匯網



早安香港



Apple iOS



文匯報微信

冒牌劣質泰米 攻陷逾百食肆

海關破溝米工場 檢22噸存貨拘兩董事

香港文匯報訊（記者 蕭景源、鄧偉明）海關根據舉報經調查，前日在新蒲崗一間糧油食品供應公司搗破秘密包裝及儲存冒牌米的生產工場，涉嫌以一成真米混入九成下價米，冒充最受港人歡迎的泰國食米品牌，售予全港超過100間酒樓及茶餐廳食肆；關員在工場內共檢獲約22噸已混合冒牌米、下價米及正貨米，總值約17.8萬元，另發現逾7,000個冒牌米袋，屬海關歷來破獲最大宗冒牌米案件，暫未知流入市面的冒牌米數量；行動中，分別拘捕該公司兩名董事帶署。



工場內發現兩部溝米機及懷疑冒牌米袋。
香港文匯報記者鄧偉明攝



海關前日搗破秘密包裝及儲存冒牌米的生產工場，涉嫌以一成真米混入九成下價米，冒充最受港人歡迎的泰國食米品牌，並售予全港逾100間食肆酒樓。
香港文匯報記者鄧偉明攝

被捕兩人，分別為糧油食品供應公司27歲男董事及40歲女董事，涉嫌觸犯製作及供應冒牌物品罪行，暫准保釋候查。

工場關四千呎暗室運作三個月

據悉，涉案糧油食品供應公司位於新蒲崗一幢工廈，共有4單位用作儲存貨品，為全港超過100間酒樓食肆供應糧油食品；但公司在其中一單位間出約4,000呎暗室用作溝米、包裝及儲存冒牌米的生產工場，估計最少已運作3個月。工場設有防盜眼及以木板封實窗戶，一般難以察覺，工場內擺有兩部混合食米的機器，並寫有不同的「混米配方」，視乎所冒牌子而定；另海關在工場內發現的7,000多個米袋中，絕大部分為假米袋，僅少數為真袋，包括有泰國知名品牌青靈芝、金芝王、金嘉禾，及金鳳米袋。

多為一成真米混入九成下價米

海關版權及商標調查（行動）課監督方永佳表示，檢獲的冒牌米，像真度極高，一般市民未必能分辨，但只要細心觀察，可以發現混合米中含有較多俗稱「死米」的白色米，即是經過長期存放的舊米，煮

熟後飯味「無咁香」，下價米主要來自泰國、越南及柬埔寨，來貨價只為正貨的一半，主要以一成真米混入九成下價米，每包冒牌米便可獲利100元，海關已將部分樣本交予政府化驗，料數周後有結果。至於冒牌米袋的包裝及印刷，亦與真袋非常相似，行外人難以分辨，但仔細觀察可以發現假袋背面資料較真袋為薄，以及沒有一層膠膜，另真袋只會在封口後才打印生產日期。

繳兩部溝米機七千疑冒牌米袋

海關在一星期多前接獲舉報，指有糧油食品供應公司涉嫌向客戶供應冒牌米，關員經連日調查，前日根據資料突擊搜查目標糧油食品供應公司位於新蒲



工場囤積大量下價米。
香港文匯報記者鄧偉明攝

崗一工廈內的單位，在其中一個密室內破獲包裝及儲存冒牌米的生產工場，檢獲15噸懷疑冒牌米、6噸下價米及1.6噸正牌米，總值約17.8萬元，並發現兩部溝米機及7,000多個懷疑冒牌米袋；另在公司貨倉內發現約5,000噸下價米，未知是否與案有關，關員當場拘捕公司一名男董事帶署；其後關員再根據資料，於大埔區再拘捕公司另一名涉案女董事帶署。有關案件仍在調查中，不排除有更多人被捕。

海關提醒，商戶製作及供應冒牌物品屬嚴重罪行，一經定罪可判監禁，並提醒食肆向有信譽供應商入貨，若有異樣可向供應商查詢或向海關舉報。

代理商：純種泰米 寧貴不「溝」

香港文匯報訊（記者 蕭景源、鄧偉明）對於有不法商人混入劣質米冒充「青靈芝」茉莉香米出售，巽利士產「青靈芝」茉莉香米之香港超市唯一代理商美利米業有限公司，昨日發出新聞稿，聲明全部貨品由泰國原裝包裝入口，絕無「溝米」，100%純種特級泰國香米，惠康超級市場獨家代售，可提供入口證明作實。

去年泰米失收 入貨價飆50%

美利米業有限公司業務經理朱麗儀昨接受香港文匯報查詢時表示，「青靈芝米」過往一直廣受港人歡迎，但其入貨價由去年每噸約800美金，上升至現時約1,200美金，升幅達50%。米價急升原因，分別涉及泰國舊政府早年「大米收購計劃」所儲存稻米售清、去年泰國稻

米失收、泰銖兌美元升值問題；但公司為堅守「青靈芝」茉莉香米屬100%純種特級泰國香米，價格無可避免相應提升。

朱麗儀續說，受來貨價影響，超市「青靈芝」5斤包裝米零售價，已由去年53元升至今年70元（升32%），8斤包裝米亦由去年83元升至今年107元（升29%），公司亦因米價上升導致營業額下跌約三成。她指出，公司暫未有發現零售貨品有冒牌貨，但強調將來如發現有懷疑偽冒零售包裝，必向海關匯報；公司為釋除市民大眾的疑慮，特別提供「青靈芝」茉莉香米包裝防偽特徵分辨真假（見表），市民如有任何有關「青靈芝」茉莉香米5公斤或8公斤包裝米之查詢，可與該公司聯絡。

「青靈芝」茉莉香米防偽3特徵

「青靈芝」茉莉香米超級市場零售包裝5公斤或8公斤共有3個防偽特徵：



青靈芝已註冊的商標 由泰國商務部授權的包裝袋側有生產日期、食用日期、合約為泰國原裝包裝出口 編號、批次編號

資料來源：美利米業有限公司 整理：香港文匯報記者 蕭景源

貪平買劣米 趕客不划算

對於有批發商出售混入劣質米的冒牌米，有食肆東主揚言不會為省錢購買「溝米」，否則可能流失顧客，得不償失。在香港仔經營食肆的周先生向香港文匯報表示，一直向批發商購買價格200多元一包的泰國米，坦言如果批發商賣冒牌米，一時間也很難知道，只有在洗米時或進食時才可能察覺。周續說，過往也曾聽聞有批發商賣「溝米」，但他強調絕不會貪平而購買，因為飯味及口感會有分別，長期光顧的客人會「食得出」，可

能因此流失熟客影響生意，得不償失。對於如何防範誤購冒牌米，周認為盡量向相熟及有信譽的批發商取貨，會較有信心，如果發現米質有問題亦容易追究。另有本港米商稱，近年因泰國米入貨價不斷上升，部分米商為符合食肆價格要求，唯有以越南或柬埔寨等平價米混合泰國米壓低成本出售；他續說，其實過往行內因價格問題，一直有「溝米」出售，但會向客戶清楚說明，可謂「貨真價實」，亦不會作出冒牌行為。
■香港文匯報記者 蕭景源、鄧偉明

港人多食泰國米

泰國食米以飯味芳香及柔糯口感特性廣受港人歡迎，多年來穩佔香港進口食米首位。根據工業貿易署資料，本港去年共進口31.35萬公噸食米，其中進口香港的泰國食米有20.65萬公噸，佔整體進口食米達65.9%；第二位為越南食米有4.99萬公噸，佔整體進口食米15.9%；第三位為美國食米有1.78萬公噸，佔整體進口米5.7%；第四位為柬埔寨食米有1.36萬公噸，佔整體進口食米4.3%。
資料所見，去年泰國食米進口量以倍數拋離第二位的越南食米，更超出其餘地方進口食米量的總和近倍，泰國食米可謂與港人生活息息相關。
■香港文匯報記者 蕭景源

陳年米恐含致癌黃曲霉毒素

香港文匯報訊（記者 蕭景源、鄧偉明）海關破獲的冒牌米工場檢獲的大量下價食米，部分屬有品牌，初步檢驗全部食米可以食用，只是價格較低及口感較差；但如果下價食米經過長時間存放，有可能含有黃曲霉毒素，長期食用可能導致肝癌甚至中毒。

毒菌耐高溫 烹煮不能除

根據網上資料，黃曲霉毒素是霉菌毒素的一種，主要是由黃曲霉菌產生，被世界衛生組織（WHO）的癌症研究機構劃定為第1類致癌

物。黃曲霉菌肉眼看來一般呈綠色，但其產生的黃曲霉毒素則無色、無味、無臭，較常見於花生、玉米、多類穀物和其製品中，黃曲霉毒素能抵受高溫，故在烹調過程中不能被消除。

人類健康受黃曲霉毒素的危害，可分為急性影響和慢性影響。急性影響：事主如果在短時間內攝入高劑量的黃曲霉毒素，可引致急性食物中毒，徵狀包括發燒、嘔吐及黃疸；嚴重的會損害肝臟，甚至死亡。慢性影響：人體長期食用含微量黃曲霉毒素的食物，可能會引致肝癌。

泰米 溝米 陳年米分辨法

泰國米	外形： 米粒修長、顏色玉白晶瑩剔透 質感及味道： 泰國米煮熟後飯味芳香，有柔糯口感特性	溝米	外形： 米粒長短不一，因混入較平價及米身較短的越南米，亦有較多斷米及呈現白色米粒 質感及味道： 溝米煮熟後飯味芳香不足，柔糯口感特性差	陳年米	外形： 米粒因長期存放發黃，甚至變啡色，視乎年期 質感及味道： 陳年米散發霉味，用力擠壓容易呈粉末狀碎渣，煮熟後全無芳香飯味及柔糯口感
------------	--	-----------	--	------------	--

資料來源：綜合網上資料 整理：香港文匯報記者 蕭景源