



產商回應

產銷符合法例

「泰昌餅家」：該樣本符合香港法例要求而進行生產及銷售，會因應消費者期望改進營運商業策略。

積極研究改善

「元朗榮華」：香港暫時沒有規管蛋卷的3-MCPD含量，但該樣本檢出含3-MCPD，會積極研究改善方法。

為客辦理退款

「御品皇」：已將相關貨品下架，並安排進一步檢測，顧客可帶同貨品及單據辦理退款。

■香港文匯報記者 陳珈瑤

90%曲奇蛋卷致癌 名牌老牌上黑榜

六成驗出污染物 長食恐傷腎損「雄風」



■消委會發言人陳錦榮昨日向傳媒介紹曲奇測試結果。
香港文匯報記者 梁祖彝 攝

消委會早前測試市面上58款曲奇、蝴蝶酥及杏仁條樣本，昨日公佈結果。報告發現40款樣本驗出環氧丙醇，含量介乎每公斤3.4微克至1,900微克；42款樣本驗出丙烯酰胺，含量介乎每公斤32微克至340微克；35款驗出3-MCPD，含量介乎每公斤11微克至780微克。報告顯示，只有7款樣本不含上述污染物。

泰昌蝴蝶酥「最毒」

報告指出，3種污染物均由油脂經高溫精煉加工而形成，丙烯酰胺及環氧丙醇含量較高的樣本，多數含起酥油或精煉植物油。3-MCPD在酥條和曲奇內，多以氯丙二醇脂肪酸酯（3-MCPDE）形態存在，歐洲食品安全局將3-MCPD及3-MCPDE的每日容許攝入量定為每公斤2微克。

以是次測試中3-MCPD含量最高的樣本泰昌餅家的蝴蝶酥為例，一名體重60公斤的成年人進食20塊（約154克）便會超出標準。

而環氧丙醇及丙烯酰胺屬基因致癌物，多以縮水甘油脂的形式存在，聯合國糧食及農業組織／世界衛生組織聯合食品添加劑專家委員會（JECFA）建議攝入愈少愈好。不過，本港食品法典委員會尚未就3-MCPDE、縮水甘油酯及丙烯酰胺制定最高含量。

食安中心表示，已在2011年制定了「減低食品中丙烯酰胺的業界指引」，並正草擬3-MCPDE及環氧丙醇的實務守則，會繼續留意委員會及國際間的相關發展。就法例未有訂定標準的有害物質，中心會按風險為本的原則抽取食物樣本化驗，如結果顯示不適合供人食用，會要求商戶停售及回收有關食物，並可能會檢控涉事商戶。

中心又提到，2016年至2018年期間，共抽取超過200個曲奇和酥皮餅樣本作化學及微生物測試，樣本全部合格。

倡政府速規管保障市民

消委會總幹事黃鳳嫻昨日表示，近九成樣本均驗出含有基因致癌物，有機會誘發癌症，引致身體受損，惟因相關物質屬製作過程副產物，相信即使立法亦不能排除所有基因致癌物。

她建議消費者「少食多滋味」，並保持均衡飲食，減低因偏食而攝入大量污染物的機會。

消委會並建議政府參考外國的做法，盡快規管食物中相關物質的含量，保障消費者的健康。

香港文匯報訊（記者 陳珈瑤）新春將至，不少人會購買曲奇、蛋卷等賀年禮盒拜年。消委會測試市面多款曲奇酥餅，結果近九成樣本檢出有基因致癌物，包括丙烯酰胺及環氧丙醇，而六成樣本更驗出污染物氯丙二醇（3-MCPD）。有研究指出，動物長期且過量攝入該物質會損害腎臟功能，更影響雄性的生殖器官。以3-MCPD含量最高的樣本計算，體重30公斤的小童若進食10塊蝴蝶酥，已超出歐洲食品安全局標準。

有害物質 含量最高品牌



六成不符標籤 全屬高糖高脂

香港文匯報訊（記者 陳珈瑤）隨著健康飲食的普及，愈來愈多市民在購買食物時，會先查看營養標籤作參考。不過，消委會測試多款曲奇及甜酥餅樣本的營養素含量，發現逾六成與營養標籤所標示的含量不符，超出食安中心《營養標籤及營養聲稱技術指引》的規定，有曲奇樣本的糖含量更較標示多兩倍。

有樣本糖含量超標籤兩倍

消委會表示，根據食安中心「購物指南卡」的定義，是次參與測試的58款樣本全屬「高糖」或「高脂」食物，當中既「高糖」又「高脂」的樣本達46款。報告並指

出，46款附有營養標籤的預先包裝樣本中，29款樣本所標示的營養素含量與測試結果有差距，含量高與標示值相差20%。

其中「曲奇童話」野莓曲奇標籤標示的糖含量，較測試結果相差210%，反式脂肪酸的差距亦達33.3%。而「Blesscuit Bakery」熱情果芒果曲奇的標籤亦出現嚴重誤差，糖、鈉、飽和脂肪酸及反式脂肪酸的差距，分別為27.9%、51.1%、43.8%及200%。

安全測試並檢測樣本是否含有8種防腐劑及抗氧化劑，結果發現13款樣本含有關添加劑，全部樣本都沒有超出法例上限。

不過，其中7款附有營養標籤的樣本未有在標籤中標示含有該成分，消委會批評相關

做法並不理想，並已將所有檢測結果轉交食物安全中心跟進。

籲商戶停售相關批次商品

食安中心表示，正跟進消委會轉介懷疑不符合《食物及藥物（成分組合及標籤）規例》的樣本。中心於今年1月11日及15日已分別公佈3個違規樣本的檢測結果，並已呼籲相關商戶停售受影響產品的有關批次。中心表示，如有足夠證據會提出檢控，正追查有關產品的分銷情況。

虛假說明可罰5萬囚6個月

中心指出，根據《公眾衛生及市政條例》

（第一三二章）第六十一條規定，任何人如在標籤上對所售賣的食物作出虛假說明或在食物的性質、物質或品質方面誤導他人，即屬違法。一經定罪，最高罰款為5萬元及監禁6個月。

「Blesscuit Bakery」的生產商表示，會從原料採購及製造過程找出問題，跟供應商確保原料的品質及穩定性，亦會定時抽樣檢查，在短期內進行改善並重新送檢，盡快解決營養標籤不符的問題，以達到相關標準。

「曲奇童話」的生產商表示，因為該款產品以往有進行化驗，消委會測試結果跟包裝上的標籤數值基本上沒太大差異。

醫生：淺嚐即止勿過量

毋須嚇到一塊也不吃

她建議市民進食曲奇及酥餅時，盡量淺嚐即可，亦不需要過度恐懼，完全避免進食，「其實市民不用一塊（曲奇）也不吃，過年過節應景吃小量沒有問題，但最好和朋友一起分享，以及限制分量，避免過量便可。」

她並提醒，除了蛋卷、曲奇及蝴蝶酥，不少賀年食品如油角、煎堆等同屬高脂食物，長者、「三高」人士及肥胖者應更小心留意，最好少吃。

■香港文匯報記者 陳珈瑤



■消委會測試樣本中，以泰昌餅家蝴蝶酥含有有害物質3-MCPD成分最高。



醫生：淺嚐即止勿過量

蛋卷、曲奇及蝴蝶酥等酥餅香甜可口，深得大人、小朋友喜愛。家庭醫生關嘉美接受香港文匯報訪問時表示，由於這類加工食品利用大量人造牛油、起酥油或植物油燜製而成，故不多不少亦會含有3-MCPD、環氧丙醇等化學合成物，建議市民盡量淺嚐、避免過量。

影響因人而異難界定

食安中心的網頁列明，基因毒性致癌物是透過直接破壞DNA而誘發癌症，沒有一個絕對安全的攝入量，即使小量也有可能破壞基因物質，從而增加發生癌症的機會。關嘉美說，目前沒有一個肯定的水平，界定汲取多少基因致癌物會