

不容抹黑內地遊客破壞營商環境

民主黨昨日在上水發起反水貨遊行。反對派將內地遊客正常的來港購物抹黑為「走水貨」，又企圖掀起「反水貨」行動，名義上維護當區居民利益，實質將矛頭指向內地遊客和商戶，挑動民粹，破壞香港與內地正常的經濟活動和人員往來，破壞香港的營商環境。香港是全球最自由經濟體，歡迎四方客，更不要說內地遊客。反對派為了撈取選票、增加政治資本，不擇手段地炒作針對內地遊客的議題，損毀香港聲譽，絕對不能容忍。

挨年近晚，不少內地遊客來港遊覽並辦年貨，無疑會在短期內增加部分地區的遊客數量，尤其是鄰近深圳的上水等新界北區。本港旅遊購物設施有擴容的必要和改善的空間，這是近年政府和社會高度重視的問題，政府和旅遊業界攜手合作，分流遊客，例如近期有部份旅行團已分流到新田購物城等購物點，避免遊客過分集中在某一熱點區域，減少對相關地區居民生活的影響。

所謂水貨客和遊客應區別對待。正常的旅遊購物，對刺激消費、振興本港經濟具有重要作用。所謂水貨客是指利用本港免稅港地位，利用各種途徑運送貨物到內地避稅謀利的人。目前從事走水貨的，大多數是香港人，並非內地遊客。本港和內地執法部門一直積極打擊水貨客行動。根據深圳海關統計，一日內往返深港的，95%是正常遊客；每日多次往返的人中，多達95%是水貨客。因此，出入境部門通過統計進出境次數，可以甄別水貨客身份，有效打擊走水貨活動。

走水貨問題雖不能完全杜絕，但已收斂不少。反對派在這個時候刻意反水貨，將矛頭指向內地遊客，根本是一竹篙打一船人，無理兼失禮、趕客，其用意很明顯，今年適逢區議會選舉，反對派打着反水貨旗號，表面替區內居民出頭，實際為選舉熱身、製造話題、吸取人氣。前幾年反對派發動所謂「驅蝗行動」，損害兩地人民正常交往，令本港好客之都形象蒙污，經過各方努力，情況到近兩年才有所改善。如今反對派又搞反水貨行動，又「倒香港米」，市民一定要警惕。反對派此次反水貨，還擴大打擊面，針對做遊客生意的商戶，指責商戶只顧做遊客生意，不顧市民利益，明目張膽干擾正常的營商活動。本港崇尚自由經濟，日前才再被評為全球最自由經濟體，自由寬鬆的營商環境，正是本港最大的優勢。商戶做本地居民還是遊客生意，完全在商言商，而且大多數商戶打不開做生意，任何顧客都歡迎，不會排斥本地居民。反對派妄加指責，逼到一些商店要關門「避禍」，赤裸裸地干預商業自由、破壞營商環境。

反對派為一己之政治私利，針對內地遊客，挑撥兩地矛盾，置本港經濟民生於不顧。廣大市民必須認清其真面目，直斥其非，維護本港自由營商環境，堅持友善待客之道。

文匯社評

WEN WEI EDITORIAL

美國任意干預別國內政 正是世界麻煩製造者

聯合國安理會應美國要求，開會討論委內瑞拉局勢。中國常駐聯合國代表馬朝旭呼籲各方，尊重委內瑞拉人民的選擇，國際社會多做一些有利委內瑞拉穩定的事情；俄羅斯常駐聯合國代表涅邊賈則指責美國在委內瑞拉發動政變。美國干預他國內政、顛覆別國合法政權，積習難改。事實一再證明，美國正是世界的麻煩製造者。如今美國欲在委內瑞拉重演「顏色革命」，勢必給委內瑞拉乃至拉丁美洲帶來動盪災難，害人害己。

委內瑞拉陷入政治危機，完全是美國一手造成。美國長期對委內瑞拉實行經濟封鎖，刻意壓低國際油價，導致以石油出口為經濟命脈的委內瑞拉，經濟一落千丈，民不聊生，國內反對派趁勢坐大。近日反對黨議長瓜伊多自行宣佈為「臨時總統」，立即獲得以美國為首的西方承認，美國國務卿蓬佩奧宣佈對瓜伊多提供2000萬美元的援助，美國總統特朗普更表示，雖然當下沒有派兵前往委內瑞拉的計劃，但「所有選項」都會納入考慮，意味不排除採取軍事行動，美國國務院高級官員更放話，稱委內瑞拉現任總統馬杜羅並無他選，只可「和平移交」政權，形同最後通牒，令委內瑞拉分裂對峙的緊張局勢火上澆油。

更不堪的是，美國再次試圖把聯合國當作顛覆別國現政權的工具。美國牽頭召開聯合國安理會臨時會議，蓬佩奧與會國要「選邊站」，聲稱若非站在正義力量的一方，就是與委內瑞拉總統馬杜羅狼狽為奸。國際法明確禁止「使用武力或威脅使用武力來干預任何國家

的領土完整或政治獨立」，聯合國安理會是維護世界和平的國際機構，委內瑞拉國內問題並未威脅國際安全，美國有何權力要求世界各國隨他一起顛覆委內瑞拉現政府？美國將國際法視若無物，試圖把聯合國安理會當作其干預別國內政的橡皮圖章。

長久以來，美國扶植代理人策動「顏色革命」，甚至直接出兵推翻別國政權，例子不勝枚舉。中東「阿拉伯之春」、敘利亞、東歐的科索沃、烏克蘭，以及伊拉克、阿富汗戰爭，美國都打着民主自由的旗號，培養親美勢力，企圖令被干預國成為美國的附庸。但是，美國的插手並未給這些國家帶來民主自由繁榮，相反是血腥內戰不斷，人民流離失所，數以百萬計的難民向全世界擴散，伊斯蘭國等冷血恐怖組織隨戰亂而為禍。

美國總統特朗普和民主黨為在美墨邊境興建圍牆鬧得不可開交，即使政府停止運作也在所不惜。特朗普堅持，興建圍牆為堵截非法移民湧入美國。委內瑞拉位處的南美洲，被視為「美國的後花園」。前段時間，洪都拉斯的難民大軍向美國進發，已令美國神經繃緊。委內瑞拉近年因經濟崩潰，已有300萬民眾逃離家園，若局勢進一步失控，難民四溢，不知特朗普政府有沒有衡量過「後院失火」的後果。美國在伊拉克、阿富汗戰爭泥足深陷，如今美國又為眼前的政經利益干預委內瑞拉，正是舊傷未癒，又再銜而走險。美國政府的玩火行徑，值得全世界警惕。

「養菌」壽司店 食安高風險

需冷藏扇貝放街邊3小時 無「食物製造廠牌」照即叫即整

專題報導

近年壽司刺身外賣店門庭若市，多以「即叫即整」吸引顧客。不過，本報記者巡查發現部分店舖所持牌照「名不符實」，有店舖以只可出售預先包裝刺身及壽司的許可證，充當「食物製造廠牌照」在店內即場配製手卷及壽司等出售，更有店舖把需冷藏的食材擺放店外長達3小時，衛生成疑。有醫學界人士表示，刺身等高風險食品，若存放或處理不當會滋生細菌，進食後輕則會腸胃炎，嚴重會引致腸胃出血可致命。

根據《食物業規例》，任何涉及配製食物出售供人在食物業處所以外地方進食的食物業，須領有由食環署簽發的食物製造廠牌照，且除非獲得署方書面准許，任何人不得售賣限制出售的食物（包括壽司、刺身及供不經烹煮而食用的蠔）。

即使獲批准售賣，亦要將預製好的壽司、刺身或冰鮮生蠔存放於溫度保持在攝氏零度至4度之間雪櫃內，並與其他食物分隔。不過，銅鑼灣、佐敦及葵涌部分出售外賣壽司、刺身及生蠔的店舖，卻疑違規經營。

僅可售預先包裝食物 店舖違規

當日早上11時許，記者以顧客身份巡視銅鑼灣一間刺身手卷店舖，發現有一箱列明是「樂地半殼扇貝」疑做手卷的食材被擺放於店門前，當時該店並未營業，未幾亦有送貨工人將一個發泡膠箱及一袋貨物送至店外。該店於下午兩時才營業，食材擺放於門外室溫長達3小時，加上附近有建築工程進行，馬路沙塵滾滾，衛生成疑。

「我哋全部都係即叫即整，保證新鮮！」開舖後，一名女店員戴上膠手套即為顧客包裝手卷，並指店內有即開即食的生蠔出售。

惟記者向食環署查詢，證實該店並未持食物業製造廠牌照，僅具售賣壽司、刺身及供不經烹煮而食用的蠔許可證，即是該店不能現場配製或加工食材，只可出售預先包裝的壽司、刺身及生蠔。

除上址外，葵涌廣場同樣有兩間外賣店違規在店內配製刺身及壽司等出售，其中一間並未持食物業製造廠牌照，另一間雖持有此牌照，但被限制只可售賣預先包裝的刺身及壽司，不可即場製作。而佐敦一間兼賣生蠔的外賣壽司刺身店，原來其持有的牌照並不包括出售生蠔。

醫生：食菌落肚恐腸胃出血

有關店舖違規即場配製刺身及壽司等食物，港大醫學院內科學系講座教授兼腸胃及肝臟科主任袁孟峰表示，刺身、生蠔等高風險食品，若存放溫度或處理不當，容易滋生細菌，導致腹瀉、嘔吐及發燒等，嚴重會引致大便或腸胃出血。

袁指，兒童、長者及長期病患者因免疫力較低不宜進食未經煮熟食物。腸胃及肝臟科專科醫生王振宇則指，未經煮熟的食物，有機會出現寄生蟲、大腸桿菌、金黃葡萄球菌等，若病情嚴重者，醫生會處方抗生素藥物醫治。



銅鑼灣一間手卷刺身外賣店外擺放了一盒須冷藏的食材長達3小時。



葵涌廣場的外賣店員從膠箱內取出手卷及壽司等食品。



佐敦一間兼賣生蠔的外賣店，其所持牌照並不包括出售生蠔。



有葵涌廣場的外賣店員指所有手卷均是「即叫即整」。

潮流興食刺身 有店舖「偷雞」賣



黃家和提醒商戶，所有出售刺身、生蠔等食品須存放於特定雪櫃內。 資料圖片

涉及食物的牌照種類繁多，雖賣同款食物，但店舖若以不同形式出售，例如預先包裝、供堂食或外賣等，均須持有不同牌照。有業界人士提醒商戶應確保「擺咁牌」，免被檢控。

香港餐飲聯業協會會長黃家和承認，部分業內人士會「偷雞」出售刺身、生蠔等需獲許可證的食物，「有啲（商戶）以前賣第二樣嘢（食品），但係做家潮流興食刺身，所以佢哋就咁做！」

他提醒商戶，所有出售刺身、壽司、生蠔等食品須存放於特定雪櫃內，而相關溫度亦須按照食環署指引，以免食物滋生細菌及變壞。就有店舖把冷藏食材放於店門外，黃批評此舉有欠衛生。

黃認為，政府除了加強巡查外，亦應要求店舖把有關許可證及牌照放於店內當眼處，以便市民識別。署方亦應增加宣傳，教育市民如何分辨商戶是否合法出售食物。

2014年曾驗出刺身「糞菌」超標一倍

刺身及壽司屬高風險食品，必須小心處理和儲存。政府部門過去曾發現壽司及刺身含菌量超標。食物安全中心在2014年中，從持牌食肆及零售店舖中抽取98個壽司樣本及99個刺身樣本化驗，當中也包括生牛

肉、泰式生蝦等高危食物。抽查發現市面上壽司刺身，當中有3個樣本的「需氧菌落計數」超標1倍至兩倍；有1個刺身樣本的大腸桿菌更超標1倍，有問題食品分別來自荃灣、九龍城、天水圍及大埔。

該次調查中，食安中心同樣發現153間受訪店舖僅11間會為外賣食物提供冰袋或冰塊，而店內陳列供外賣的樣本中有14個表面溫度高於攝氏4度，平均達7度，最高更達17度。

有專家認為，食物表面溫度越高，可能與店舖使用開放式雪櫃有關，建議食肆要檢測壽司櫃的酸鹼值。

月均檢控1.7宗 周浩鼎倡增「放蛇」



周浩鼎促當局加強執法巡查外賣刺身店舖。 資料圖片

在港售賣限制出售的食物，例如刺身及生蠔等均受《食物業規例》監管，否則違例者一經定罪，最高可被罰款5萬元及監禁6個月，另加每日罰款900元。根據食環署資料顯示，過去3年，就食物業處所未獲准許而售賣限制出售的食物共提出61宗檢控，即平均每月僅約1.7宗檢控個案。

立法會議員周浩鼎認為，若店舖無牌配製刺身、壽司等高風險食品，市民需承擔一定風險，「如果商戶有持合適牌照，咁樣店內嘅設備可能唔符合規格。」他建議，政府應多與業界交流，讓業界清楚了解牌照細則。有關執法部門亦要多作「放蛇」行動，檢控違規者，「千萬不要視而不見，出咗事先後知後覺。」他提醒市民切忌光顧違規及食物來源不明的商戶。