



半數氣炸鍋釋出的過量丙烯酰胺 消委籲烹調降溫減時

氣炸薯條 致癌物超標 13倍

氣炸鍋毋須食油也可以烹調出油炸食物的效果，因而被視為較健康的煮食電器，近年成為不少家庭的新寵，但消費者委員會調查發現，不同款式的氣炸鍋烹調食物效果參差。在被抽查的氣炸鍋中，半數在高溫下煮出的食物會釋出可能令人類致癌的丙烯酰胺，最多超標13倍。消委會提醒市民可縮短烹調時間及降低溫度，例如減少8分鐘，溫度不變，丙烯酰胺含量可大幅下降97%，但高溫氣炸食物始終要留意其健康風險，食用次數及分量適可而止。

●香港文匯報記者 文森



●半數氣炸鍋煮出的食物會釋出丙烯酰胺，最多超標13倍。香港文匯報記者 攝

消委會的《選擇月刊》測試市面上12款氣炸鍋，發現它們氣炸食物的表現十分參差，按說明書指示或代理商提供的食譜氣炸急凍幼薯條時出現過熱力不均勻的情況，部分薯條未能煮熟，製成的炸薯條均含每公斤102微克至7,038微克的致癌物丙烯酰胺，其中一半樣本的丙烯酰胺含量更超出歐盟為薯條訂制的每公斤500微克安全基準水平，而用「伊瑪牌Imarflex」氣炸的一個薯條樣本更驗出每公斤7,038微克，高出歐盟標準13倍。

消委會研究及試驗小組主席譚鳳儀

透露，該會曾用該款氣炸鍋以較短時間氣炸，及降低氣炸溫度再作測試，發現兩個方法均可將薯條的丙烯酰胺含量降至符合歐盟標準，市民使用氣炸鍋時可自行調節溫度及時間，避免盲目參照食譜。
「減少8分鐘，溫度不變，丙烯酰胺含量可大幅下降至每公斤207微克，如果將烹調溫度下降至150度，時間維持說明書所講的，氣炸薯條的丙烯酰胺含量可以下降至每公斤440微克。」她說。

消委會總幹事黃鳳嫻補充，即使氣

炸較油炸健康，煎炸食物仍不是健康食物選擇，提醒市民進食高溫氣炸食物時仍要適可而止。
手柄升溫超標 多接觸易燙傷
同時，測試所涉及的12款氣炸鍋中有一半涉及安全風險，其中「德國寶German Pool」及「億世家ecHome」的氣炸鍋手柄分別被量得最高溫度升幅超出標準上限，用戶長期接觸有機會增加燙傷風險。
「Harrow」氣炸鍋除了同樣存在溫升超出標準上限的問題外，更與「普

存潛在問題氣炸鍋

製成品致毒物*超標

- 普樂氏 Proluxury
 - Denki
 - Midea
 - 伊瑪牌 Imarflex
 - 億世家 ecHome
 - TSK
- 註：*丙烯酰胺含量高於基準水平 500 微克/公斤

潛在短路、跳火、漏電及過熱風險

- 普樂氏 Proluxury
- Harrow
- Midea

消委會安全推介

- 法國特福 Tefal
- Tastec

資料來源：消費者委員會 整理：香港文匯報記者 文森

紫外線消毒限制多 常接觸易患白內障

香港文匯報訊（記者 文森、蕭景源）新型冠狀肺炎疫情反覆，便攜紫外線（UVC）殺菌消毒器深受市民歡迎，但消委會調查發現，不同廠商生產的消毒器功效懸殊：雖然有產品可以抑制99.99%甲型流感病毒H1N1，但亦有一款韓國製消毒器抑制病毒的效能低於15%。消委會並提醒市民，有關消毒器的使用限制多，只適宜作為輔助消毒工具，用75%稀釋的酒精或稀釋漂白水可能更好。

消委會測試了8款售價介乎220元至1,480元的便攜UVC殺菌消毒器，試驗結果顯示一半消毒器可平均殺滅97.52%至99.95%金黃葡萄球菌及克雷伯氏肺炎菌，而另外4款的殺菌比率更達最少99.9%。

不過，各款消毒器在抑制病毒活性方面的表現參差，只得兩款手持式消毒器可以減少H1N1病毒感染力超過99.99%，而成效最差的韓國製「ess-Gee」消毒器平均抑制病毒效能只得14.97%。

消毒器的消毒效果亦受消毒物件是否清潔無污垢，表面是否平滑，有否重疊或被遮蔽、是否在有效照射範圍、照射強度及時間、距離等多項因素影響，以消毒一串鎖匙為例，市民應要拆開平放，消毒完一面要反轉另一面再照。

消毒器的原理是用一組帶有高能量而肉眼看不見的電磁波破壞細菌及病毒的

DNA及RNA分子結構，但其強度會隨使用時間及UVC燈管或LED表面有污垢而減弱，消委會提醒市民要留意產品標示的使用壽命及定期清潔，避免UVC強度不足，把未徹底消毒的物品當成已完成消毒的使用。

消委會研究及試驗小組主席譚鳳儀強調，消毒器並非萬能機器，只適合作為輔助清潔消毒工具，「別以為佩戴後去廁所照廁板就一定乾淨，以為已經消毒更危險，用75%稀釋的酒精或稀釋漂白水可能更好。」

人體若長時間或高劑量接觸UVC可造成光性角膜炎，增加患白內障的風險，亦可導致皮膚發紅，加速皮膚老化，並增加患皮膚癌的風險。消委會並提醒市民應正確使用產品，與其光源保持安全距離，不可凝視光源，及避免讓兒童或寵物接觸，以免造成意外。

海關檢3款懷疑不安全製品

另外，海關早前接獲相關機構轉介，指6款市面有售的便攜式紫外線殺菌消毒器或有釋出過高紫外線輻照量的風險，遂派員在各區進行巡查，並試購其中兩款產品作測試，懷疑相關產品未能符合《消費品安全條例》（《條例》）的一般安全規定，遂採取行動在尖沙咀一零售店舖和一間零售商位於觀塘的辦公室，合共檢獲3款共83件懷疑不安全的便攜式紫外線殺菌消毒器。



●海關提醒市民應加倍留意安全性。圖為懷疑不安全便攜式紫外線殺菌消毒器。



●食材分量、調味料多寡及烹調方法與技巧可能令部分素菜亦含較高的鈉、糖及脂肪等。香港文匯報記者 攝

素漢堡鈉含量高過牛肉漢堡

香港文匯報訊（記者 文森）素食被視為健康之選，惟消費者委員會與食物安全中心合作進行的一項研究發現，食材分量、調味料多寡及烹調方法與技巧可能令部分素菜亦含較高的鈉、糖及脂肪等，建議業界改良食譜令消費者食得更健康，並提醒市民要留意進食分量。

消委會與食安中心於去年6月至7月從素食食肆及提供素菜的素食食肆搜集10款中西式素食共99個樣本進行化驗，結果雖然顯示一般素菜的鈉及脂肪含量都不高，大部分更屬低糖、低飽和脂肪酸及不含反式脂肪酸，但當中亦有例外。

食安中心首席醫生（風險評估及傳達）吳志翔指，素漢堡包每100克含420毫克鈉，含量比牛肉漢堡還要高兩成，若進食一個包括素漢堡、薯條及低糖汽水的西式素食套餐，所攝取的鈉高達1,200毫克，佔世界衛生組織建議每日攝取2,000毫克的67%，而糖、總脂肪、飽和脂肪及能量的攝取量同樣會超出世衛建議每日攝取量的三分之一。

他特別提到芋頭魚，指這款素菜鈉和糖含量雖然最低，平均每100克只得200毫克鈉及0.81克糖，但其中購自「三德素食館」的最低鈉樣本

同時是10款素菜所有樣本中含總脂肪最多的一個，每100克就有23克總脂肪。

除了高脂肪外，芋頭魚的另一問題是大部分人都會配以酸甜汁食用，吳志翔引用研究發現，每100克的酸甜汁平均含250毫克鈉及14克糖，即時變成接近「高糖」食物，若一人進食一份芋頭魚連酸汁，鈉及糖的攝取量便分別相當於世衛建議每日攝取量的約四成及約三成，比食用沒有蘸汁的芋頭魚分別增加逾一成及兩成半。

消委會及食安中心建議市民保持均衡和多元化的飲食，留意素菜的鈉或鹽、糖、脂肪、蛋白質及卡路里等含量，小心選擇，及要求食肆配製食物時「少鹽」和將醬汁分開盛載，先試味後再決定是否蘸汁。



●一個素菜套餐鈉含量可高達1,200毫克。香港文匯報記者 攝

競委會向7企發違章通知書

香港文匯報訊（記者 文森）競爭事務委員會向6個酒店集團及一家旅遊櫃檯營辦商發出違章通知書，並首次向促成合謀行為的企業追究法律責任。根據競委會的調查，兩間旅遊服務供應商錦倫與Tink Labs於2016年3月至2017年5月期間，協議訂定酒店內銷售的旅遊景點門票及車票的價格，競委會有合理原因相信，有關安排具有損害競爭之目的，違反《競爭條例》的「第一行為守則」，故向涉事的7家企業發出違章通知書。

涉事的酒店集團分別擁有或經營城市花園酒店、金域假日酒店、麗景酒店、馬哥孛羅香港酒店、港威酒店、太子酒店、帝京酒店、帝景酒店及帝都酒店，而涉事的旅遊櫃檯營辦商則位於金域假日酒店處所內。

競委會表示，「錦倫」與「Tink Labs」於2016年3月至2017年5月期間，協議訂定多間酒店內銷售的景點門票及車票的價格，而涉事的商戶擔當「促成者」的角色，負責在兩名競爭對

手之間，傳達定價資料，積極協助落實合謀定價的安排。

競委會主席陳家股表示，該會首次向促成合謀行為的企業追究法律責任，認為帶出了重要訊息，反映任何第三方若促成反競爭行為，亦可能要面對競委會的執法行動，競委會的調查仍然繼續。涉事公司向競委會簽署承諾書，承認違反《競爭條例》，同意會終止違法行為。競委會認為以承諾書替代法律程序，屬最恰當處理方法。

兩過渡屋資助通過 料供約281伙

香港文匯報訊（記者 文森）政府目標提供1.5萬伙過渡性房屋，由運輸及房屋局副局長蘇偉文主持的「支援非政府機構推行過渡性房屋項目的資助計劃」評審委員會昨日透過視像舉行第四次會議，同意資助兩項過渡性房屋項目，共撥款約1.4億元，預計可提供約281個單位。

項目之一是救世軍建議的屯門前救世軍三聖邨劉伍英學校校舍過渡性房屋項目，總撥款額為6,163萬元，料可提供約115

個單位。另一個項目是九龍樂善堂建議的彩虹彩興路過渡性房屋項目，總撥款額為7,935萬元，料可提供約166個單位。

樂善堂早前使用政府閒置土地推行組裝合成社會房屋計劃「宋皇臺道與土瓜灣道交界項目」，為延續及更有效運用資源，樂善堂向運輸及房屋局過渡性房屋專責小組申請位於彩虹彩興路土地，把拆卸後的組合屋搬到該土地重新組裝及使用，預計今年年中進行顧問及工程招標，2023年完成以銜接宋皇臺道項目。