

## 文匯實測

香港是台灣地區豬肉及加工製品最大的出口地，去年就有近2,000噸台灣豬肉製品輸港。今年1月起，台方批准萊克多巴胺（俗稱「瘦肉精」）含量低於法定標準的美國豬肉進口當地，敲響台灣肉製品的食安警號。香港文匯報近日在市面抽查8款台灣及美國生產的豬肉製品，化驗產品的瘦肉精含量，結果除1款合格，其餘7款包括新東陽、黑橋牌等知名台灣牌品也「肥佬」，最高超標27.6倍。有3款台灣及1款美國生產的肉製品，被驗出含有早年引起港人集體中毒的第一代禁用瘦肉精。專家對今次結果感震驚，質疑台商使用美國含瘦肉精的豬肉加工後，出口香港牟利，長期食用不排除增加心血管和肝腎疾病以及致癌風險，事件更暴露香港特區政府的抽查制度存在漏洞，促請政府對台製食品增加抽查次數。

文／圖：香港文匯報專題組

台灣在瘦肉精問題上被指存在「雙重標準」，禁止當地豬農使用任何類型的瘦肉精，卻於今年1月起容許美國進口的豬肉（肌肉或脂肪）所含「萊克多巴胺」（第二代瘦肉精的化學名）殘餘不多於0.01ppm，香港同樣規定本地及進口豬肉製品萊克多巴胺一律不得超過0.01ppm。

### 涉貢丸肉鬆等 Smithfield最勁

香港文匯報記者近日購買6款台灣入口香港的豬肉製品，包括貢丸、肉燥罐頭、肉乾、肉鬆等，當中不乏港人熟知的新東陽、黑橋牌等品牌，全部都是今年在台灣製造，另購買2款美國生產的豬肉漢堡扒，然後再將這8款產品委託一間合資格化驗所採用美國FDA（食品藥品監管局）標準檢測。

檢測結果發現，除了「黑橋牌德國Q脆腸」未檢到萊克多巴胺，其餘7款全部超出香港法例標準，超標最勁的產品是美國「Smithfield豬柳漢堡扒」，超標27.6倍；台灣產品的超標水平介乎4.4至11.1倍，最嚴重的是「新東陽豬肉鬆」。

香港文匯報將今次化驗報告交由北京師範大學—香港浸會大學聯合國際學院研究助理梁浩文博士解讀，他坦言對結果感震驚，「超標十幾倍已經好得人驚，其中一個樣本超標27.6倍更難想像。」

他解釋，萊克多巴胺屬有機化學物，會在人體內累積而產生健康風險，尤其對肝、腎、心臟及神經系統等的危害明顯，「萊克多巴胺一旦接觸人體器官的脂肪會發生反應，從而減少對器官的保護，或導致心律

不齊、血壓飆升等，同時也會影響兒童的腦部發育。如果長期食用咁高含量瘦肉精的肉製品，不排除肝腎病變，甚至有致癌風險。」

### 半數含禁藥 港曾集體中毒

除了超標勁，今次還發現4款豬肉製品含有禁藥「克崙特羅」，其中3款是聲稱豬肉原產地為台灣的製品，另1款則是美國製品。梁浩文解釋，瘦肉精是一個統稱，旗下的「克崙特羅」是第一代瘦肉精，早在上世紀90年代，香港就發生多宗克崙特羅中毒事件，之後香港禁止輸入和出售含有「克崙特羅」的魚、肉類或奶類等。

梁浩文表示，若台灣豬肉製品同時含有萊克多巴胺和克崙特羅，極大可能是有關製造商採用美國進口台灣的豬肉，然後加工再出口到香港，若然，香港方面的抽檢力度和標準顯然存在漏洞。

### 食安今年驗71樣本全過關

不過，食環署回覆本報查詢時重申，食物監測計劃行之有效。食物安全中心會定期從進口、批發和零售層面抽取食物樣本化驗。過去3年（2018年至2020年）共抽取約600個豬肉、牛肉及相關製品樣本作乙類促效劑檢測，全部通過檢測。今年1月至5月，食安中心亦共檢測了71個來自不同國家和地區的豬肉、牛肉及相關製品（包括來自台灣的豬肉製品）樣本的乙類促效劑含量，當中包括萊克多巴胺和克崙特羅，全部樣本通過檢測。

# 肉製品瘦肉精超標 台美樣本八中有七 港抽驗存漏洞 常食增心肝腎病及致癌風險



## 內地歐盟禁用 肉類較放心

俗稱「瘦肉精」的萊克多巴胺屬水溶性，一般透過飼料及注射被牲畜吸收，進入肌肉組織及細胞後，難以單靠肉眼分辨是否含有瘦肉精，而且不論沖洗、高溫烹飪都無法降低含量。因此，專家及豬農均教路，選購時首先考慮產地，內地、歐盟等對瘦肉精「零容忍」，這些地區生產的肉較有保障；而美國、台灣、澳洲等地仍未禁用瘦肉精，市民購肉應避之則吉，尤其內臟殘留的瘦肉精比例遠高於肌肉和脂肪，這些地區的牲畜內臟更是可免則免。

牲畜攝入瘦肉精後，能增加肌肉比例，迎合追求健康的消費者，而且肌肉比脂肪重，售賣時「重秤」使商販盈利增加兩三成。由於瘦肉精有增加瘦肉比例的作用，故坊間流傳如果生豬較瘦，含瘦肉精的可能性高。但香港農業聯合會主席陳建業近日接受香港文匯報訪問時表示，這說法沒有科學根據，「不能單憑肉眼分辨。」

**學者：高溫烹飪也無法分解**  
「過水焗燙」能否洗去豬肉中部分

瘦肉精？浸會大學聯合國際學院研究助理梁浩文認為作用微乎其微。他解釋，萊克多巴胺已深入牲畜的肌肉組織內，「不像農藥只是在植物的表面，可以用沖洗或浸泡消除。」至於焗燙和高溫烹飪，他說：「都不太可能，萊克多巴胺具有高耐熱性，無證據證實高溫烹飪能分解。」

梁浩文及陳建業均認為，唯一安全可靠的方法就是細心留意豬肉或豬肉製品的來源及產地，仍未禁用瘦肉精的地區，所生產的牧畜要特別小心。

陳建業表示，由於內地及歐盟完全禁止在養殖過程中使用瘦肉精，理論上這些地方的豬肉是最安全的；而香港本地豬每日常經過食安中心檢測，也相對安全；至於公開表示使用萊克多巴胺地方（美國、加拿大、澳洲、新西蘭及巴西等26個國家或地區允許加入豬飼料）的肉製品，市民盡量不要選購。

梁浩文提醒市民避免食用加工製品，「這些產品始終含有添加劑，有機會與萊克多巴胺產生化學作用，健康和安全性不及天然食物。」

## 本地豬宰前宰後五驗一

香港特區政府對本地飼養、加工或進口的豬隻或肉製品的萊克多巴胺（俗稱瘦肉精）法定上限是一視同仁，香港農業聯合會主席陳建業指出，本地豬監管嚴格，相對安全，「每天經屠房到市面的豬隻，全部都要經過宰前及宰後的檢驗，每5隻豬中就有1隻進行萊克多巴胺的檢驗。」故正規肉檔或商舖所出售的本地豬肉，食物安全有一定保障。

至於進口豬肉製品，雖然特區政府也有進行抽檢，但抽檢比例相信比本地豬的每5隻驗1隻為低。浸會大學聯合國際學院研究助理梁浩文表示，「抽檢樣本的數量如果較低則誤差較大，如果1,000個罐頭中，只檢測3到5個，那麼很難保證剩下的幾百個罐頭絕對不會有問題。」

### 進口肉製品宜增抽驗量

此外，梁浩文對於政府檢測萊克多巴胺的標準也持保留意見，「政府對萊克多巴胺的容許度參照了FDA標準，但如果檢測未嚴格按照FDA標準的方法進行，檢測結果亦可能出現誤差。」梁浩文建議政府在進口肉製品的把關上，要增加抽檢數量，嚴格遵循相關測試方法。

## 台灣製美國肉 原產地當台灣

台灣當局禁止當地豬農使用瘦肉精，理論上台灣地區飼養的豬隻不含瘦肉精；至於進口豬，台當局為向美國獻媚，批准瘦肉精含量不超過0.01ppm的美國豬肉進口台灣。為區別台灣豬肉與美國豬肉，台當局規定生豬或豬肉製品必須標示豬肉的原產地。由台灣出口到香港的豬肉製品也有相關產地標示，惟檢測化驗發現多個標示原產地為台灣的豬肉製品，都驗出含瘦肉精，原因可能是台灣豬農違規使用瘦肉精或偽造標籤，也有可能是無良商人利用台灣地區法例漏洞「捉字蝨」，將美國豬肉在台灣製成品的「原產地」標示為台灣，誤導消費者。

### 港售3款台製肉品 瘦肉精超標

香港文匯報近日委託化驗機構測試的8款豬肉製品中，有3款標示「豬肉豬脂原產地台灣」，惟都發現瘦肉精含量超標。假設產地標示屬

實，可以推論是台灣豬農違反當地法例使用瘦肉精飼養豬隻；但如果產地標示有誤，則有理由懷疑商人對標籤造假，以進口豬扮本地豬。

同時也有一種可能，是商人利用台灣地區法例漏洞「捉字蝨」。台灣《進口貨物原產地認定標準》第七條規定，貨物加工或製造完成重要製程或增值率超過35%，可以將加工地當為原產地，換言之若進口台灣的外國肉品在當地進行主要加工，就可根據當地法例將原產地標示為台灣，故此就算產品清晰標示「豬肉原產地台灣」，其原料也未必是台灣豬。

台農業部門資料顯示，去年近九成台灣豬肉製品出口到大陸、香港和澳門，香港佔當中近半，有台商直言，若有不法商人將台灣豬肉及美國豬肉混合使用，製成加工食品魚目混珠，並標示為台灣本地豬，消費者根本無從辨別。

# 文匯報

WEN WEI PO  
www.wenweipo.com

政府指定刊登有關法律廣告之刊物  
獲特許可在全國各地發行

2021年6月  
4897001360013  
3 星期五  
辛丑年四月廿三 廿五芒種  
大致多雲 驟雨雷暴  
氣溫28-33℃ 濕度70-95%

港字第26000 今日出紙4疊9大張 港售10元

文匯報 | 香港仔

爆料專線

(852) 60668769

60668769@wenweipo.com