

七成食油出事 可致癌損生育

46款檢出致癌物環氧丙醇 一款橄欖油含“哥羅芳”

香港文匯報訊(記者 文森)近年各地劣質食油問題引發食物安全恐慌。香港消委會測試市面上60款食油,當中46款竟檢出致癌物環氧丙醇(Glycidol),42款檢出污染物氯丙二醇(3-MCPD),41款食油含塑化劑,當中不乏常見品牌,消委會提醒過量攝入可能損害胃功能、影響雄性生殖系統甚至致癌。消委會指出,香港目前未制定食油安全標準,建議政府早日立法加強食油安全。

消委會測試的60款食油中,包括7款花生油,10款粟米油,11款芥花籽油,11款特級初榨橄欖油,9款調和油,其他包括葵花籽油、葡萄籽油、米糠油和橄欖果渣油等。

測試結果發現,42款食油樣本檢出3-MCPD,以及由氯丙二醇脂肪酸酯(3-MCPDE)釋出的3-MCPD,含量最高的“御萬家濃香花生油”,每公斤達6,800微克,其次是“保得葡萄籽油”和“大昌食品優質純正花生油”,分別多達3,400微克和3,300微克。

日攝入兩茶匙即過量

以一個60公斤體重人士計,每日最高可攝入3-MCPD及3-MCPDE的分量,食品添加劑聯合專家委員會(JECFA)的建議為240微克,即每公斤體重4微克。歐洲食物安全局建議為48微克,即每公斤體重0.8微克。如是次檢出值最高的“御萬家濃香花生油”計算,要持續每日攝入逾35克,即約8茶匙,方超過JECFA的建議。持續每日攝入逾7克,即約2茶匙,便超過歐洲食物安全局建議。至於香港,現時沒有法例去量度或規限,而衛生署的建議也不適用於食油。

消委會又在46款食油樣本檢出致癌物環氧丙醇,每公斤含量由67微克至2,000微克不等,含量最多的是“Olitalia Rice Bran Oil”和“Rizi Rice Bran Oil 100%”兩款米糠油,每公斤多達2,000微克,其次是“大昌食品優質純正花生油”,多達1,700微克。另有9款食油被驗出有微量致癌物苯並[a]芘,低於香港行動水平,但含量最高的“御萬家粟米油”則超出歐盟標準。

消委會指出,食油中的3-MCPD,可能是進行加工和脫臭程序期間產生,亦可以經高溫烹調形成。根據聯合國和世衛組織報告,動物實驗證實,長期進食過量3-MCPD會損害腎功能和影響雄性生殖系統。世衛國際癌症研究機構亦將環氧丙醇評為第2A組致癌物,即“很可能令人類患癌”。



■消委會測試市面40多款食油檢出致癌物、污染物和塑化劑,當中不乏常見品牌。圖為許敬文。香港文匯報記者莫雪芝攝

另外,消委會又驗出41款食油含塑化劑,其中5款食油的塑化劑含量超逾食安中心的行動水平(見表)。消委會指出,有研究指塑化劑是內分泌干擾物質,動物實驗發現,長期食用可能影響其生殖系統發展,但若根據歐洲食物安全局意見,塑化劑檢出值最高的樣本,需要持續每日進食超過約0.4公斤至1.2公斤的油,才可能影響身體健康,“即係要每日飲半支油先會超標”,認為消費者毋須過分憂慮。

在溶劑殘留量測試方面,消委會在一款特級初榨橄欖油檢出每公斤殘留0.29毫克的三氯甲烷(Chloroform),即俗稱的“哥羅芳”,超過食品法典委員會的國際標準,但除非消費者長期每日進食超過3公斤,否則對健康影響不大。

倡早日立法監管食油

消委會宣傳及社區關係小組主席許敬文表示,香港未有制定食油安全標準,即使塑化劑含量超出行動水平“都沒什麼事可以做到”。他指出,食油有營養價值,是次測試並非要市民不用相關食油,但認為食油問題有普遍性,有必要作出監管,促請政府早日立法,制訂食用油的準則和定義,提供清晰的指引。

消委會總幹事黃鳳嫻補充,消委會就結果聯絡有關食油供應商後,有供應商已主動將產品下架再驗,亦有供應商表示會檢視配方,冀將污染物減到最低。

致癌物塑化劑超標食油(摘錄)

污染物氯丙二醇(3-MCPD)超標

- 御萬家濃香花生油(每公斤6,800微克)
- 保得葡萄籽油(每公斤3,400微克)
- 大昌食品優質純正花生油(每公斤3,300微克)
- 駱駝Olive Pomace Oil(每公斤2,700微克)
- 寶鼎濃香純正花生油(每公斤2,100微克)

致癌物環氧丙醇(Glycidol)超標

- Olitalia Rice Bran Oil(每公斤2,000微克)
- Rizi Rice Bran Oil 100%(每公斤2,000微克)
- 刀嘜純正花生油(每公斤1,700微克)
- 大昌食品優質純正花生油(每公斤1,700微克)
- 寶鼎濃香純正花生油(每公斤1,500微克)

塑化劑含量超食安中心行動水平

- 大昌食品優質純正花生油
- 佳之選調和油
- Sunny Meadow Blended Canola Oil and Olive Oil
- 保得橄欖果渣油
- Clearspring Organic Tunisian Extra Virgin Olive Oil Unrefined Cold Extracted

註:只列含量最高5樣本 資料來源:香港消費者委員會 整理:香港文匯報記者 岑志剛



橄欖調和油“菜”多過“欖”

香港文匯報訊(記者 文森)香港消委會發現部分調和油的名稱與成分比重並不相符,有以“初榨橄欖”、“葡萄”開首的食油,但芥花籽油、葵花籽油和大豆油卻佔更大比重,消費者有機會因而購買了成分比重不符的食油。消委會建議市民選購時要留意,並促請業界標明調和油內不同食油和脂肪酸的分量或比重。

調和油為兩種或以上食油混合而成,但香港法例沒有規定調和油要在配料表標明混合的食油所佔百分比。消委會抽驗9款調和油之中,大部分以芥花籽油、葵花籽油和大豆油佔較大比重,但產品名稱卻以“初榨橄欖”、“葡萄”為開首,甚至有調和油只提及“花生”,沒有“芥花籽”或“菜籽”等

字眼,包裝上亦只印有花生圖案,消費者有機會因而購買了與成分不符的食油。

消委會總幹事黃鳳嫻表示,消委會向有關供應商反映問題,部分聲稱標籤可能出錯,消委會促請業界標明調和油內不同食油和脂肪酸的分量或比重,並應印上較大的字眼標明“調和油”,讓消費者作出適合選擇,又提醒市民在選購調和油時要留意。

消委會又指出,食油加熱後冒煙的最低溫度稱為“煙點”,不同種類食油的“煙點”均不同,“煙點”較低的食油如初榨橄欖油只適用於低溫煮食。消委會同時建議市民避免翻用食油,原因是“千年油”經過多次加熱,可能破壞營養和增加致癌物,若儲存不當亦可能令食油受到污染。

6款通訊App易泄密

香港文匯報訊(實習記者 陳鳳鳴)不少人利用即時通訊應用程式,與親朋好友分享生活點滴。香港消委會在今年1月至3月期間,委託歐洲一所實驗室測試12個開發商共13款供Android及iOS系統的免費應用程式,發現樣本功能和安全性差異頗大。

測試發現,一半樣本有採用點對點加密傳送技術,只有傳送和接收訊息者能閱

讀訊息,避免第三方讀取訊息內容;Google Hangouts、微信WeChat、Skype、imo、Snapchat及Instagram則欠缺對點對點加密傳送技術,用戶私隱缺乏保障。

另外,微信WeChat的Android版本,在沒有將數據加密的情況下,更會把用戶的個人資料傳送至廠方的伺服器及第三方;iOS系統的Apple iMessage亦沒有說明其私隱政策,用戶個人資料保障度存疑。