

# 警告：切勿侵犯版權

閣下將瀏覽的文章／內容／資料的版權持有者為消費者委員會。除作個人非商業用途外，閣下不得以任何形式傳送、轉載、複製或使用該文章／內容／資料，如有侵犯版權，消費者委員會必定嚴加追究法律責任，索償一切損失及法律費用。

《消費者委員會條例》第二十條第(1)款其中有規定，任何人未經委員會以書面同意，不得發布或安排發布任何廣告，以明示或默示的方式提述委員會、委員會的刊物、委員會或委員會委任他人進行的測試或調查的結果，藉以宣傳或貶損任何貨品、服務或不動產，或推廣任何人的形象。有關該條文的詳情，請參閱該條例。

本會試驗的產品樣本由本會指定的購物員，以一般消費者身份在市面上購買，根據實驗室試驗結果作分析評論及撰寫報告，有需要時加上特別安排試用者的意見和專業人士的評論。對某牌子產品的評論，除特別註明外，乃指經試驗的樣本，而並非指該牌子所有同型號或不同型號的產品，也非泛指該牌子的所有其他產品。

本會的產品比較試驗，並不測試該類產品的每一牌子或同牌子每一型號的產品。

本會的測試計劃由本會的研究及試驗小組委員會決定，歡迎消費者提供意見，但恕不能應外界要求為其產品作特別的測試，或刊登其他非經本會測試的產品資料。

## 堵塞監管漏洞 令劣質豬油絕迹香江

食用油是烹調中西料理的必備材料。長期食用品質不良或攙雜有害物的食用油，有損健康。早於38年前，本會已率先測試食油，以聯合國建議的標準為依據，測試12種花生油和生油樣本，發現全部樣本均未見攙雜不潔雜質，品質也具相當水準，報告刊於《選擇》1976年創刊號。

九月中，台灣強冠「全統香豬油」被揭由「地溝油」製成，大批台灣品牌食物被牽連，當中不少是知名老店。問題迅速蔓延香港，截至本月初，經食物安全中心公布的可能曾分銷或使用有關劣質豬油的商戶，已逾700家，可見劣質豬油在全港中西食肆、酒店、茶餐廳及新舊式餅店都曾被不同程度地使用。事件不但打擊飲食和相關行業的生意，更重要的是大大打擊了市民和遊客對香港食物安全監管機制的信心。

政府提出多項加強監管食物安全的措施，如建議立法規定食用油不得使用「經使用煮食油」作生產原料及須達到擬議的法定食用油標準；食肆須確保其食用油符合上述規定；食用油入口商須提供生產地官方證明書證明符合規定；及透過修改食肆和食物製造牌照條款，規定「經使用煮食油」須交由環保署認可的收集或回收商處理，並保存紀錄等。本會認為以上措施均值得深入探討。

按本會分析，劣質豬油事件突顯了兩大供應鏈的監管漏洞：（一）食物供應鏈中，現時缺乏監管食油出口、進口、分銷及零售的機制，以及食油品質和安全的特定標準；（二）廢食油循環再造的生產和供應鏈缺乏監管，以致有經加工處理的廢食油不當地流入食油供應鏈。

為加強監管食物供應鏈，本會建議政府循五大範疇檢討，重建市民和遊客對食物安全的信心：

1. 修訂《食物安全條例》，賦予食環署署長撤銷進口/分銷不安全/不適宜人類食用的食物的商戶登記之權力；改善追蹤機制，具體限定進口/分銷商於短時間提交相關資料。
2. 設立內部指引，按風險程度和影響層面，設定發放有關問題食品資料的時間，讓消費者第一時間掌握重要消息。
3. 加重刑罰，以收阻嚇之效。
4. 透過發牌制度和定期巡查、抽查等措施加強規管，確保食用油生產商使用的原材料是未經烹煮的材料。
5. 收緊食用油內含有害物質的標準，可參照歐盟每公斤食油不可含高於2微克苯並[a]芘的標準；另外，可參考透過檢測食油的過氧化值和分析脂肪酸成分組合，來分辨品質。

廢食油曾經加熱烹煮，過程中會產生有害物質，長期食用由廢食油加工的製品，有機會增加致癌風險，故不宜食用。加工廢食油只應作工業用途。故此，為杜絕廢食油重回食物鏈，政府應檢視廢食油回收、加工循環再造、包裝及分銷各個環節，通盤考慮管控的措施細節，規範廢食油的流向，並設立追蹤機制及牌照登記制度，透過法例規定有意從事廢食油回收或再造的人士必須申請牌照。食肆的廢食油只可以賣給持牌回收商，再由持牌再造商循環再造。所有交易單據以及生產和出口紀錄，必須妥善保存供政府查核。

廢食油回收，加工循環再造，是值得鼓勵及推動的可持續發展模式。若政府制定有利循環再造業的政策，推動產業發展，使之能賺取合理利潤，必有助減少利用回收廢料牟利的誘因，也為可持續發展帶來長遠的裨益。

# 選擇



封面人物：許廷鏗

### 消費者委員會出版

地址：香港北角渣華道191號嘉華國際中心22樓  
電話：2856 3113  
投訴及諮詢熱線電話：2929 2222  
圖文傳真：2856 3611  
電郵：choice@consumer.org.hk  
網址：www.consumer.org.hk  
印刷：百樂門印刷有限公司

《消費者委員會條例》第二十條第(1)款其中有規定，任何人未經委員會以書面同意，不得發布或安排發布任何廣告，以明示或默示的方式提述委員會、委員會的刊物、委員會或委員會委任他人進行的測試或調查的結果，藉以宣傳或貶損任何貨品、服務或不動產，或推廣任何人的形象。有關該條文的詳情，請參閱該條例。

本會試驗的產品樣本由本會指定的購物員以一般消費者身份在市面上購買，根據實驗室試驗結果作分析評論及撰寫報告，有需要時加上特別安排試用者的意見和專業人士的評論。對某牌子產品的評論，除特別註明外，乃指經試驗的樣本，而並非指該牌子所有同型號或不同型號的產品，也非泛指該牌子的所有其他產品。

本會的產品比較試驗，並不測試該類產品的每一牌子或同牌子每一型號的產品。

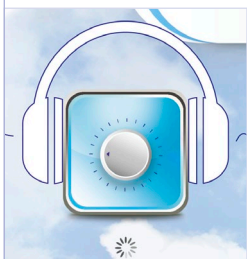
本會的測試計劃由本會的研究及試驗小組委員會決定，歡迎消費者提供意見，但恕不能應外界要求為其產品作特別的測試，或刊登其他非經本會測試的產品資料。

### 訂閱電話

2856 3123  
3173 9488



P.16



P.18



P.30



P.42

### 封面專題

- 4 測試家用體溫計  
口探及耳探款式較準確

### 消費提示

- 12 分析BB霜 vs CC霜的遮瑕效果及產品成分
- 16 萬聖節扮鬼扮馬  
慎選玩具裝扮用品

### 測試報告

- 18 2款無線揚聲器音質理想  
網上音樂服務可先試用
- 24 多功能打印機打印質素參差
- 35 動作攝錄機適合好動用家  
自拍機潮人至愛

### 市場速報

- 30 超市購物留意價格標示  
提防多收或誤導
- 42 聘陪月員 —— 給準媽媽提示
- 45 住戶開支統計調查上月展開  
助編製消費物價指數

### 投訴實錄

- 46 髮型屋理髮惹一肚氣

### 分析BB霜 vs CC霜 的遮瑕效果及產品成分

歲月和生活壓力令女性添上黑眼圈、細紋、色斑、暗瘡印等煩惱，要遮蓋這些瑕疵，除粉底液和粉底霜以外，近年坊間出現標榜集多功能於一身的BB霜和CC霜，聲稱既有防曬、保濕等護膚效能，又能修飾皮膚瑕疵，令人趨之若鶩。到底BB霜和CC霜是什麼？保濕和防曬效果如何？和粉底有何分別？



### 動作攝錄機適合好動用家 自拍機潮人至愛

測試的22款攝錄機中，12款為動作攝錄機，機身細小，大多可配搭掛戴配件使用，毋須手持，運動期間也可靈活使用，適合愛好運動的用家，惟測試型號的拍片、拍照質素及防震功能表現一般，僅個別型號表現較好。

### 測試家用體溫計 口探及耳探款式較準確

自2003年「沙士」以來，港人對健康防禦的意識大大提高。近年本港亦不時受到一些細菌或病毒感染爆發的威脅，例如人類豬型流感。由於感染疾病多會導致發燒，因此準確量度體溫有助及早發現和診治染病者。嬰幼兒、長者、身體免疫力較弱或有特別健康問題的人，病情可能轉變得很快，若家中常備一部可靠、易用的體溫計「看門口」，有助及早發覺發燒，盡早求醫。本會測試了25款家用體溫計，發現口探及耳探體溫計的準確度較好。

p. 35

p. 4

p. 12