

## 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。



## 慎防螺片充乾鮑

民以食為天，香港人尤其捨得花錢品嘗美食，過時過節與家人聚首少不了吃一頓豐富的晚飯，即將來臨的父親節，你會準備鮑魚海味讓家人吃個痛快嗎？

然而，偶爾有傳聞指市面出售的鮑魚中有偽冒及劣質貨，令人擔心受騙。香港海關早前執行其「產品監控計劃」進行抽查，發現有部分聲稱是鮑魚的產品竟然是由平價螺類製成，至少有26間零售店的負責人因而被判罰。

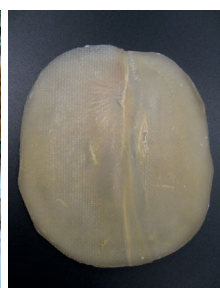
### 將螺肉標示為「鮑魚片」

海關去年12月在港九新界各區，包括西環、北角、柴灣、觀塘、九龍城、深水埗、油麻地、佐敦、土瓜灣、紅磡、上水、大埔、沙田及屯門，從多間海味零售店購入31個分別聲稱為「鮑魚片」、「澳洲鮑魚片」、「日本鮑魚片」、「美洲鮑魚片」及「南非鮑魚片」的產品樣本。全部樣本均已預先切成薄片，存放於玻璃樽內展示，售價由每斤百多元至五百多元不等。海關將樣本送交政府化驗所檢測，結果顯示全部樣本都是螺肉而非鮑魚。由於

有關零售商涉嫌違反《商品說明條例》，海關於今年2月初採取執法行動，突擊搜查31間海味零售店，並檢獲超過一百斤假冒乾鮑魚片，總值約\$30,000，行動中拘捕22名男子及6名女子，年齡介乎30歲至59歲。

### 已有多宗成功檢控 最高罰款十萬元

截至5月底，海關已完成26宗個案的調查工作並作出檢控，其餘個案仍在調查中，稍後會作出檢控。上述26宗個案涉及的



◀▲海關檢獲的假冒乾鮑魚片。

海味零售店東主或負責人，因管有及售賣假冒乾鮑魚片，被法庭裁定違反《商品說明條例》，其中一名店東被判監禁4個月緩刑一年，另罰款\$15,000，其餘各被告分別就每項控罪被判罰款\$500至\$50,000不等，被罰款最多的被告總罰款額達\$100,000，有關的貨品亦被法庭頒令充公。

海關表示，在所述的執法行動後，海關人員於今年2月至5月期間再到各區的零售店舖巡查，發現類似產品已全部標示為「螺片」發售。

## 正品鮑魚較少切片出售

海關指出，真正的乾鮑魚每斤售價由

數千至過萬元，而且絕少會切片出售。至於螺片的來價，便宜的每斤約\$50至\$80，比較優質的，則每斤大概要\$200。零售商以螺片充當鮑魚片出售，不但可以增加銷路，更可獲取較高的利潤。

## 消費者可向海關舉報

海關又表示，根據《商品說明條例》，管有、供應或出售附有虛假商品說明的貨品屬嚴重罪行，一經定罪，最高可被判罰款\$50萬及監禁5年。如有懷疑，市民可致電海關24小時熱線2545 6182舉報。

## 截至今年5月底被檢控以螺片充鮑片並已判罰的商舖

店舖名稱		地址
<b>香港區</b>		
1	美姿臣中西藥行	柴灣興華邨興華商場地下G07D號舖
2	華聯參茸行	北角道9號A地下
<b>九龍區</b>		
3	大華參茸海味公司	油麻地上海街95號地下
4	中國參茸藥業公司	觀塘瑞和街31號地下
5	中港燕窩參茸行	深水埗北河街96號地下
6	太陽昇參茸城藥業公司	觀塘牛頭角道304號地下A舖
7	北京堂燕窩參茸有限公司	九龍城侯王道69號地下
8	永華參茸海味、藥材公司	深水埗桂林街101至103號地下B及C號舖
9	百生堂	土瓜灣道13號地下
10	東城參茸海味公司	土瓜灣道277號地下
11	信和參茸燕窩海味公司	窩打老道3號A地下
12	南豐參茸行	上海街222號地下
13	海彬中西藥行	土瓜灣落山道66號地下
14	新昌藥業海味公司	深水埗北河街84號地下
15	萬生中西藥行	土瓜灣啟明街1號地下
16	壽南大藥行	黃埔新邨船澳街121號地下
17	德興隆藥業公司	油麻地炮台街50號地下後座
<b>新界區</b>		
18	中港藥業公司	大埔懷義街12號地下
19	中滙參茸海味	大埔大光里36號新都苑A座地下A2號舖
20	良景藥業公司	屯門良景商場3樓331A號舖
21	金城門中西藥房有限公司	大圍大圍道52號頤萱樓地下
22	金都城大藥行	屯門鄉事會路140號地下
23	偉興(集團)參茸藥業公司	屯門啟民徑金蘭閣地下7號舖
24	富明中西藥房	沙田大圍道55號金禧花園地下5號舖
25	裕隆參茸海味	上水新祥街27號A地下
26	德祥參茸中藥行	屯門良景商場2樓216號舖

## 選購乾鮑小貼士

### 各種鮑魚產品

香港海味雜貨商會表示，乾鮑以日本出產的為最佳。著名的乾鮑有網鮑、禾麻鮑和吉品鮑。網鮑體積較大，底邊闊，鮑身肉厚而堅硬，呈深啡色；禾麻鮑身較薄，色澤較淺，鮑身較軟，邊緣有明顯斜穿的小孔；吉品鮑身略為彎曲，腰圓背厚呈元寶狀，色較淺，中間有一線痕。以品質計，網鮑較其他兩者優勝。

### 頭數愈少代表鮑魚愈大隻

乾鮑的大小以每斤的「頭數」計算，例如「20個頭」，即代表每斤有20隻鮑魚，由於每隻鮑魚的重量會有少許差異，所以最終一斤量出來的隻數，可能會有一隻、半隻的差異。一般而言，頭數愈少，每隻鮑魚便愈大隻。

### 選擇要點

- 以鮑身肥美及底邊闊者較佳，不宜瘦長
- 新製成品都是較淺色或金黃色，存放一段時間後，乾鮑的表面可能有海水乾後鹽分顯露出來的白色粉狀物質，放久了的舊貨則呈灰色粉狀
- 應有海味的香甜味
- 鮮鮑及急凍鮑均宜選色澤鮮明的

## 香港海味雜貨商會意見

鮑魚是貴價的海味，乾鮑每斤售價由數千至上萬元不等，若真有「鮑片」般大如手掌的鮑魚，價值應不菲，不會切片出售。其實消費者選購海味時，例如花膠、鮑魚等，不要讓店方將海味切片，因若發現產品不適合，亦可原件退回。把海味買回家後，以熱水發泡至脰身後，再自行切細亦不困難。

資料來源：部分資料由香港海關、香港海味雜貨商會提供