



我要訂閱

English

搜尋



要聞港聞 娛樂 兩岸 國際 財經 果籽 體育

專家：靠冰袋難保冷 易生細菌

新時間 (HKT): 2021.02.21 02:00



■文嘉敏博士以顯微鏡及探熱針檢查食物，僅椰子雞的溫度未有超標（圓圖）。

A A A

【本報訊】記者將購得的多款跨境外賣交專家檢查，發現存有極大食安風險。理工大學暫任協理副校長（創新及科技發展）、食品安全聯盟召集人劉樂庭教

授指，盛載已烹煮牛蛙的膠碗雖密封包裝，但未經真空處理，只宜短時間內食用。

相關新聞：[團購平台網紅食肆招徠](#) [魚生、牛蛙隔夜送港](#) [深圳跨境外賣食壞人](#)

有食品達11°C 屬「危險溫度」

若經深圳「哥老官」實體店購得，「餐廳可能諗住附近居民即刻食」。而直送到港若只靠冰袋保冷，根本未能確保食物維持低溫，加上送抵後膠碗蓋破裂，食物恐變質，「佢哋嘅外賣調味較濃，市民好難憑肉眼或嗅覺分辨有否變壞」。

港高等教育科技學院講師文嘉敏博士則指，食品一般應存放於攝氏0至4°C空間，她用溫度計刺穿包裝袋量度溫度，發現只有椰子雞的雞肉溫度合格，為-1至0.2°C。至於急凍三文魚則測得6至8°C，鴨掌更達11°C，屬宜滋生細菌的「危險溫度」，不建議食用。

她建議市民購買後即場用溫度計刺穿包裝袋量度，若發現有「倒汗水」代表食物曾離開低溫環境，可能滋生細菌不宜食用。此外，預先包裝食物應附加食物標籤，但包裝鴨掌卻無相關標籤，不符標準。

食環署回覆稱，據《食物及藥物（成份組合及標籤）規例》規定，在港出售的預先包裝食物應在配料表上詳列當中配料。違反上述條例及規例，一經定罪最高罰款50,000元及監禁六個月。