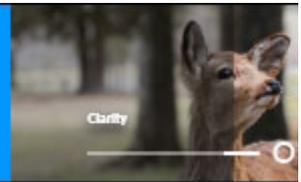




Get Adobe Photoshop and Lightroom.  
Just HK\$68/mo.

Join now



# 跨境外賣 | 食品專家開箱實測魚生高達 8°C : 完全唔合格

更新時間 (HKT): 2021.02.21 06:00



專家開箱後發現，魚生溫度不夠凍、盛載牛蛙的膠碗蓋破裂、士多啤梨更爛了一半。江子堯攝

A A A

記者將購得的多款「跨境外賣」，交由兩名專家開箱和檢查，發<sup>^</sup>在極大食物安全風險！專家指，牛蛙的外賣包裝只適合「餐廳附近居民訂購後即刻食」，單靠小冰袋完全不能為食物保質，而測試三文魚

刺身、鴨掌的保存溫度，更分別錄得攝氏8°C和11°C，容易滋生細菌，列為「不宜食用」，呼籲市民切勿購買。

**相關新聞：[跨境外賣 | 網購內地水果最易中招](#) [食客：我的3包橙子幾乎都是爛的](#)**

香港理工大學暫任協理副校長（創新及技術發展）、食品安全聯盟召集人劉樂庭教授表示，牛蛙雖然是包裝密封，但未有真空處理，只適用於短時間內食用。他指出，若牛蛙是從「哥老官」實體店購得，「餐廳本身可能諗住附近嘅居民訂咗之後即刻食。」惟直送到港只靠小冰袋，根本未能確保食物存放於低溫環境，運送過程亦無法確定運送環境符合標準。加上，盛載牛蛙的膠碗蓋破裂，食物是否變質成疑，「佢哋嘅外賣調味較濃，市民好難難憑肉眼或嗅覺，分辨有否變壞！」

香港高等教育科技學院講師文嘉敏博士則指，食品應存放於攝氏0至4°C的空間內，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，為攝氏-1至0.2°C。至於三文魚刺身，測得攝氏6至8°C；鴨掌錄得高逾攝氏11°C，屬宜滋生細菌的「危險溫度」，不建議食用。

**相關新聞：[追蹤跨境外賣 | 直擊中港運菜車變速遞](#) [團購深圳美食疑走私凍肉刺身](#)**

她又表示，市民購買後，除即場用溫度計刺穿包裝袋量度外，亦可憑包裝是否有「倒汗水」檢查食物是否安全，一旦有「倒汗水」，即代表食物曾離開低溫環境，這也可能令細菌滋生，不宜食用。此外，任何「預先包裝食物」，應按食物安全中心指引，附上食物標籤，但「鴨掌」卻未見相關標籤，不符標準，「佢要話俾我聽，入邊有咩材料、可以擺幾耐、營養成分、有冇落添加劑？依家乜都冇，完全唔合格！」

食環署回應稱，根據《食物及藥物（成分組合及標籤）規例》規定，在本港出售的預先包裝食物應在配料表上詳列食物的配料。違反上述條例及規例，一經定罪，最高罰款為5萬元及監禁6個月。



香港理工大學食品安全聯盟召集人劉樂庭教授認為草莓包裝「原始」,更質疑運送環境是否符合標準。 江子堯攝



盛載麻辣牛蛙的碗蓋破裂，湯汁滲漏，開蓋後湯汁更出現凝固，難以分辨是否變質。江子堯攝



盛載麻辣牛蛙的碗蓋破裂，湯汁滲漏，開蓋後湯汁更出現凝固，難以分辨是否變質。江子堯攝



記者從平台購得的士多啤梨，有五分之二變爛。江子堯攝



記者從平台購得的士多啤梨，有五分之二變爛。江子堯攝



文嘉敏博士為從「優鮮匯」購得的食物測溫。江子堯攝



鴨掌錄得高逾攝氏11度，屬宜滋生細菌的「危險溫度」，不建議食用。江子堯攝



鴨掌錄得高逾攝氏11度，屬宜滋生細菌的「危險溫度」，不建議食用。江子堯攝



文嘉敏博士為三文魚測得攝氏6至8度，屬宜滋生細菌的「危險溫度」，不建議食用。江子堯攝



三文魚肉質軟淋且色澤較深，更出現呈粉紅色的「倒汗水」，反映三文魚有機會曾離開低溫環境。江子堯攝



文嘉敏博士協助開箱「優鮮匯」食品，發現三文魚刺生、鴨掌的保存溫度不合格，非常容易滋生細菌。江子堯攝



文嘉敏博士表示，食品應存放於攝氏0至4度的空間。江子堯攝

---

你敢爆，我敢獎！立即Signal 63836568、[WhatsApp](#) 《蘋果》24小時爆相爆片熱線

或致電：63836568

---

《蘋果》英文版免費試睇：[了解更多](#)

英文版已登錄《蘋果》App，立即下載/更新：[iOS](#) / [Android](#)

支持蘋果深度報道，深入社區，踢爆權貴，即Like[蘋果專題及調查組FB專頁](#)！

[跨境外賣](#) [開箱實測](#) [三文魚](#) [優鮮匯](#) [美食](#) [探魚](#)

## 相關新聞



跨境外賣 | 網購內地水果最易中招 食客：我的3包橙子幾乎都是爛的



追蹤跨境外賣 | 直擊中港運菜車變速遞 團購深圳美食疑走私凍肉刺身



跨境外賣 | 荳肉有可能同車夾港 貨櫃運輸幸吳擔心，司機或成代罪羔羊