

新聞稿：立即發佈

香港有機資源中心年度大型調查 公布全港蔬菜除害劑殘餘及有機蔬菜銷售現況兩項調查報告結果 揭七成蔬菜含除害劑殘餘

同場增設有機抗疫環節：名廚營哥介紹「有機抗疫食譜」·「星級有機大使」森美分享抗疫小貼士

[香港 · 2020年4月29日] 本港唯一獲國際級認可的有機食品認證權威 — 香港浸會大學香港有機資源中心（下稱「中心」），於4月28日（星期二）隆重舉行《香港蔬菜之除害劑殘餘研究報告》和《濕街市販商「有機產品」的銷售實況調查報告》兩項年度調查的記者招待會，讓市民緊貼最新的有機資訊。記招當日亮相的嘉賓還有「星級有機廚神」名廚營哥和「星級有機大使」森美，一同宣傳防疫健康知識。

《香港蔬菜之除害劑殘餘研究報告》：兩個本地自稱有機菜心樣本除害劑殘餘超標

世紀疫症當前，不少市民盡量避免外出用膳，有些更一日三餐在家自行煮食，由「新手」變「大廚」。市民大眾對健康生活的警覺性前所未見之高，外出購買食材時，都傾向比以往更注重食材的品質、安全和健康程度。

香港有機資源中心為剖析內地進口及本地生產的農產品的重金屬含量和除害劑殘留情況，在2019年下旬從港、九、新界18區的濕街市、街舖、有機商店收集了58個蔬菜樣本進行測試，包括4種葉菜類：菜心、白菜、莧菜及菠菜，而按生產類別則分為6個類別：本地常規（4個）、內地常規（7個）、本地自稱有機（「本地自稱」）（31個）、內地自稱有機（「內地自稱」）（3個）、本地認證有機（「本地有機」）（9個）和內地有機認證（「內地有機」）（4個）。中心分別根據現時本地及歐盟標準，分析蔬菜中6種重金屬（鎘、砷、鎘、鉻、鉛及汞）及共352種除害劑的殘餘含量。

中心總監黃煥忠教授表示：「重金屬方面，全部58個蔬菜樣本均不含超標重金屬濃度；但就除害劑殘餘含量而言，共有41個蔬菜樣本被驗出含不同的除害劑殘餘，佔所有樣本的70.7%」。

根據香港法例第132CM章《食物內除害劑殘餘規例》的標準，是次有共37個蔬菜樣本被驗出含香港管制的除害劑殘餘，佔所有樣本的63.8%。當中以本地常規（4個蔬菜樣本）和內地常規（6個蔬菜樣本）蔬菜為6個類別中最高，分別佔該類別樣本的100.0%和85.7%，其次為本地自稱（23個蔬菜樣本）和內地自稱（2個蔬菜樣本），在該類別分別有74.2%和66.7%的蔬菜樣本被驗出含除害劑殘餘。內地有機樣本則佔該類別的50.0%（2個蔬菜樣本）；本地有機則沒有被驗出含有受香港法例管制的除害劑殘餘。本地常規蔬菜樣本均被驗出含除害劑殘餘，不足為奇，可是，連本地自稱、內地自稱以及內地有機樣本都有被驗出含除害劑殘餘，令人不禁問，自稱有機蔬菜是否真正有機？

大部分蔬菜樣本的除害劑最高殘餘限量均符合香港法例第132CM章《食物內除害劑殘餘規例》的標準，惟當中有2個本地自稱樣本（佔總樣本的3.4%）的除害劑殘餘含量超出香港標準：一個是購自黃大仙區竹園街市的本地自稱有機菜心樣本，驗出啞蟲脞(Acetamiprid)殘餘含量為1.42毫克每公斤，超出香港政府允許的最高殘餘限量1.20毫克每公斤的0.18倍；而另一個是購自元朗區天盛街市的本地自稱有機菜心樣本，驗出氯氟氰菊酯(Cyhalothrin)殘餘含量為0.34毫克每公斤，超出香港政府允許的最高殘餘限量0.20毫克每公斤的0.7倍。是次研究整體超出香港標準的樣本佔總樣本數量的3.4%，與2018年同類型研究結果的3.3%相若。

若果根據歐盟標準，則共有34個蔬菜樣本驗出超出歐盟除害劑最高殘留量，佔總樣本的58.6%。在6種蔬菜類別中，超出歐盟受管制除害劑的蔬菜樣本百分比及數量分別為：本地常規75%（共有3個蔬菜樣本）、內地有機75%（共有3個蔬菜樣本）、內地常規71.4%（共有5個蔬菜樣本）、本地自稱有機67.7%（共有21個蔬菜樣本）及內地自稱有機66.7%（共有2個蔬菜樣本）。即使根據歐盟標準，本

地有機在本次調查中亦沒有蔬菜樣本被驗出含有除害劑，反映認證公司一直以來嚴厲打擊違規農戶的措施，及過去以阻嚇違規使用除害劑的認證農戶的巡察已有成效。不容忽視的是，超過六成的本地及內地自稱有機蔬菜樣本被發現含有超出歐盟管制的除害劑，而另外約有四分之三的內地有機及本地常規蔬菜樣本均超出歐盟除害劑最高殘留量，而部分內地認證有機蔬菜亦有可能在種植期間違規施用農藥，或在種植或運輸途中受到除害劑的污染，並不能確保認證有機蔬菜的完整性。

是次被驗出超出香港標準的除害劑啞蟲脞(Acetamiprid)是屬低毒性，對人體的皮膚有明顯刺激，啞蟲脞所導致的急性中毒多因誤服引起，毒素可經皮膚、黏膜、呼吸道、消化道侵入人體然後迅速分佈到全身各器官，造成不同程度的損害。根據世衛的標準，每公斤人體重量每天可允許攝入 0.07 毫克啞蟲脞。以啞蟲脞含量最高的本地自稱菜心(每公斤 1.42 毫克)計算，成年人若進食 3.5 公斤本地自稱菜心，相當於 5.8 斤的份量便超出世衛每日可允許的攝取量；若小童每天進食 0.74 公斤最受污染的本地自稱菜心，相當於 1.2 斤的份量便超出世衛每日可允許的攝取量。

另外的氯氟氰菊酯(Cyhalothrin)亦是一種在香港受嚴格管制的除害劑，它可通過灰塵或空氣被吸入人體，甚至引起嚴重的眼部刺痛；進食氯氟氰菊酯可引致抽搐、咳嗽、喉嚨痛、呼吸困難甚至體內出現灼燒感等症狀。根據世衛標準，氯氟氰菊酯的每天可允許的攝入量定為每公斤體重每天可攝入僅為 0.02 毫克。以氯氟氰菊酯含量最高的本地自稱菜心(每公斤 0.34 毫克)計算，成年人若進食 4.1 公斤本地自稱菜心，相當於 6.9 斤的份量便超出世衛每日可允許的攝取量；若小童每天進食 0.9 公斤本地自稱菜心，相當於 1.5 斤的份量便超出世衛標準。參考本港食物安全中心 2005-2007 年發佈的食物消費量調查，成人每日進食蔬菜量為 176.9 克/每日；小童每日進食蔬菜量為 51 克/每日，比較是次研究結果顯示成人及小童進食最受污染的本地自稱菜心對健康構成的風險是非常低。

由於常規及自稱有機蔬菜整體被驗出除害劑殘餘的比例偏高，根據是次調查驗出超標的樣本作健康風險評估，在一般食用情況下，對健康構成不良影響的風險非常低；但對素食者和小童及蔬菜愛好者的影響相對亦較大，因此建議消費者應該謹慎選擇蔬菜，避免偏食某類型蔬菜，減低從膳食中攝取過量的除害劑。消費者於選購自稱有機蔬菜時應再三思量。

就本地認證有機蔬菜而言，是次研究根據香港標準及歐盟標準均沒有發現除害劑殘餘，顯示本地認證有機蔬菜安全可靠，反映市民食用本地認證有機蔬菜對個人健康較有保障。

《濕街市販商「有機產品」的銷售實況調查》

香港有機資源中心自 2008 年起每年均對濕街市商販銷售有機產品的情況進行調查。中心於 2019 年下旬派遣調查員查訪全港 18 區共 149 個濕街市及街舖，以隨機抽樣方式每三戶商販抽一戶的方法，調查共 502 個菜檔。期間調查員以顧客身份，暗中觀察及訪問商販，將所得資料以問卷方式記錄。

是次調查中有 52 個菜檔售賣聲稱有機及或有機認證蔬菜，當中售賣有機認證蔬菜的菜檔數目為 19 個，聲稱有機蔬菜的菜檔數目為 36 個，而同時售賣認證有機及聲稱有機蔬菜的商販共有 3 個（這 3 個商販將同時計算在調查中「聲稱有機」及「有機認證」的類別）。

出售聲稱有機蔬菜的零售黑點首五位順序為，西貢區、灣仔區、荃灣區、葵青區及南區，黑點首位西貢區，出售聲稱有機蔬菜的零售點佔同區受訪菜檔之 33.3%。在 19 個認證有機菜檔中，共 14 個菜檔(73.7%)售賣由香港有機資源中心認證有限公司認證的產品，比去年下降了約 6.3%。雖然如此，香港有機資源中心仍連續十年成為香港濕街市市場佔有比率最高的認證機構。市面上由中國認證的蔬菜亦有增加趨勢，由南京國環有機產品認證中心(OFDC)認證的蔬菜比去年有 16% 的上升，可見國內認證產品也開始在市場上普及。

至於蔬菜售價方面，在 19 個認證有機菜檔中，最高價格為菜心，每斤 67 元，其中有 18 個菜檔(佔 94.7%)的商品每斤超過 25 元，只有 1 檔認證有機菜定價為每斤 20 至 24 元。而 36 個聲稱有機菜檔中，最高價格為每斤 80 元，較認證有機的最高價格菜心高出 19.4%。聲稱有機菜檔中只有 38.9%(14 個)把售價定為每斤高於 25 元，把售價定為每斤約 10 至 14 元的聲稱有機菜檔約佔 22.2%(8 個)。上述數據顯示大多數的認證有機蔬菜比聲稱有機蔬菜及常規菜的價格為高，但其中一個聲稱有機的價格比認證有機高，消費者應小心選擇真正的認證有機產品，以免做成損失。就菜心而言，是次調查中認證有機菜心

的平均價格為每斤 39.9 元，較去年每斤 39.1 元上升約 2%。而今年的聲稱有機菜心價格平均每斤為 24.2 元，可見認證有機菜心比聲稱的價格高出接近一倍。

今年有機蔬菜的標示情況發現，認證有機菜檔展示有機認證證書仍是標示有機蔬菜最常見的方法（94.7%）。而今年認證有機菜檔在價錢牌上標示該產品是「有機」的菜檔比例上升，由上年度的 20.0% 升至 26.3%。聲稱有機菜檔方面超過半數（66.7%）在價錢牌上寫明該產品是有機，雖較往年的 62.5% 上升了 4.2%，所以在價錢牌上標示「有機」並不代表其是真正有機蔬菜。同時，是次調查中發現有兩個菜檔於檔口內張貼有機認證證書，實質上卻沒有售賣該有機認證農場的蔬菜，其售賣的蔬菜究竟是否有機，則不得而知。按照現行正式做法，售賣認證有機菜的菜檔須展示有效的認證證書正本或經核實副本，或於獨立包裝上顯示其認證標誌，並出售該證書上農場所提供的有機蔬菜品種，方可使用認證有機的名義出售產品。

有鑑於濕街市中仍發現有假冒售賣認證有機產品的店舖，本中心促請政府盡快立法監管有機市場的銷售及認證證書及標籤的使用，並設立發牌制度以保障認證機構、有機生產者的聲譽及確保消費者的權益。同時，本中心建議有機業界的銷售者務必自律，正確使用有機認證證書及標籤和銷售真正的認證產品。本中心亦提醒消費者購買有機產品時應提高警覺，如發現假冒有機產品應與本中心或海關聯絡。

森美與香港有機資源中心六度合作默契爆標 名廚營哥教授有機抗疫食譜

「星級有機大使」森美（梁志健先生）亦亮相是次記招，分享他第 6 次獲香港有機資源中心邀請擔任大使的感覺，並推廣有機生活健康訊息。名廚營哥則以「星級有機廚神」身份為中心設計一系列「有機抗疫食譜」及拍攝短片，加上註冊中醫楊明霞就有機食材配合個人體質的分享，讓市民大眾可以齊齊在家自製健康又美味的有機菜式，同時獲得抗疫保健貼士。「有機抗疫食譜」輯錄為湯水篇、小食篇及飲品篇，分別於下列日期開始在香港浸會大學香港有機資源中心的 YouTube 頻道播出，與大家共同抗疫 - 有機湯水篇：4 月 28 日(二)；有機小食篇：5 月 5 日(二) 及 有機飲品篇：5 月 12 日(二)。

「香港浸會大學香港有機資源中心」

香港浸會大學香港有機資源中心獲農業持續發展基金撥款，負責建立和執行本地有機產品認證系統的非牟利機構，以進一步推動本地有機農業的發展。中心致力提高本地有機業界、消費者及市民對有機產品及有機認證的認識，保障市民的消費權益之餘，亦努力推動可持續發展的有機農業，確保香港市民可享用安全優質的有機食物，為下一代締造一個生態平衡的生活環境。

如有查詢，煩請聯絡：

Ms. Wendy Wan（電話：3568 4994 / 9212 7014

電郵：wendy@coolfactory.com.hk)

Ms. Tonya Cheung（電話：3568 4995 / 9269 5775

電郵：tonya@coolfactory.com.hk)