



5款廚房紙含菌量超標

吸水量參差

廚房紙用途多，除了用來抹手，還可以吸去新鮮食材的多餘水分、清理湯汁醬汁、清潔餐具、食物污漬，又或為蔬果保鮮或吸走鮮炸食物的多餘油分。以廚房紙處理食材是否衛生？哪款好用又抵用？本會測試了15款廚房紙，發現樣本的吸水量、吸水速度和拉力表現參差，部分樣本的細菌菌落總數更超出內地標準上限！

測試 15 款廚房紙

今次測試的15款樣本中，10款為4卷裝，餘下5款為2卷裝或每袋3包。

測試的樣本購自超級市場、家居用品連鎖店等，其中13款屬卷裝，取用時要將紙張逐格撕開，另外2款屬抽取式，取用時較方便。樣本的每袋售價介乎\$8.9至\$25.9，平均每單位（每卷或每包）售價由\$4.23至\$7.97不等。大部分樣本呈正方形，長闊相若，多為220毫米左右；另有3款樣本較短，面積約

為其他樣本的一半。用者可視乎需要而選擇大張抑或細張的廚房紙。



部分用戶可能覺得抽取式廚房紙取用時較卷紙方便，不用撕下。

部分產品資料不詳細

15款樣本中，只有6款同時標示了每張紙的層數、尺碼大小及每卷/每包的張數，2款樣本（#5和#9）則層數、尺碼大小及張數全部欠奉，其餘7款則標示其中一項或兩項。此外，全部樣本均沒有標示每卷/每包的淨重，因產品的資訊參差，消費者難以直接比較各產品的量值。

大部分樣本以文字或繪圖顯示適用的用途，例如清潔廚具、吸走魚類、肉類、海鮮的水分，以及吸去油炸食物的油分等。此外，4款樣本標示產品符合某

些食物安全的認證等標準，例如HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points，危害分析重要控制點)、FDA (美國食品及藥物管理局) 認可的21CFR 176 (Code of Federal Regulations，美國聯邦法規) 有關間接與食品接觸的材料規範或ISO 22000食物安全管理認證等。

測試項目

測試項目主要涵蓋紙張特性、食物安全和衛生程度三方面。

參考國際標準ISO 12625，測試樣本的紙張特性，包括吸水量和吸水速度、乾紙和濕紙的拉力強度和容易撕下程度。

食品安全則參考歐洲委員會關於與食品接觸的紙和紙板材料和物品的政策聲明 (Council of Europe Policy Statement on Paper and Board Materials and Articles Intended to Come into Contact with Foodstuffs) 及歐洲造紙工業聯合會的工業指引 (Industry Guideline for the Compliance of Paper

and Board Materials and Articles for Food Contact, Confederation of European Paper Industries，簡稱CEPI)，測試廚房紙樣本是否含有重金屬、含毒性的除害劑五氯苯酚 (Pentachlorophenol，簡稱PCP) 及可遷移熒光物質 (Migrating Fluorescent Substances)。

另參考內地標準GB 15979 及GB/T26174，測試樣本的衛生程度，包括細菌菌落總數 (Total Bacterial Count)、真菌菌落總數 (Yeasts and Moulds Count) 及是否含有金黃葡萄球菌 (*Staphylococcus aureus*)、溶血性鏈球菌 (hemolytic *Streptococcus*)、銅綠假單胞菌 (*Pseudomonas aeruginosa*，又稱綠膿桿菌) 及大腸菌群 (Coliform bacteria)。

測試結果

測試顯示所有樣本均屬2層紙，平均每卷或每包張



廚房卷紙的紙張大小不一，下方廚房紙的面積較細，僅為上方那張的一半。

數由50張至182張。有標示每卷/每包張數的11款樣本中，檢測顯示實際張數大致與標示相符；餘下4款沒有標示每卷/每包張數的樣本，檢測出的張數由約56張至82張不等。

紙張面積最大的是「特惠牌」(#11)，長度和闊度分別是226毫米及230毫米 (約520平方厘米)；紙張面積最小的是「特柔」(#4)，長度和闊度分

廚房紙不環保？

廚房紙雖然方便，尤其是用於處理魚類、海鮮或肉類等食材，用完即棄，比較衛生。但若每天頻密使用，小數怕長計，成本不少，用後產生的家居廢物也需要處理。此外，廚房紙的原材料為木材，木材雖屬可再生資源，但樹木生長需時，過量砍伐樹木會減少樹林覆蓋率，或影響生態環境。

歐洲、美國、加拿大及澳洲等地區均有環保採購指引，鼓勵各機構採用含再造成分及經安全測試的廚房紙。不過，根據內地的廚房紙標準，廚房紙不應使用任何回收紙、紙張印刷品及其他回收纖維狀物質作原料，而本港市場亦較少見含再造紙成分的廚房紙。

消費者要注意，基於食物安全理由，廚房紙不應循環使用，用完應置於垃圾桶內，不要用來吸走食材水分或抹手後，再擦拭其他地方，以免細菌留在廚房內污染食物或用具。若使用廚房紙直接接觸食材或餐具，建議採用通過食品安全認證的產品，例如通過HACCP、ISO 22000、FDA及21 CFR 176或其他標準，表示該等產品由原材料至生產、運送過程，都以製造食品的安全標準製造，直接接觸食材可較安心及安全。



廚房紙用後應棄置於垃圾桶內，不應重用，避免傳播細菌至周邊環境。

3款標示FSC 環保標誌

15款樣本中，「健力氏」(#5)、「Topvalu」(#8)及「絲潔」(#9)的包裝均展示FSC (Forest Stewardship Council) 標誌，該標誌是國際認可、獲第三方機構認證的可持續森林管理系統，表示產品採用的木材是來自可持續管理認證的樹木，不屬非法砍伐，也不是來自高保護價值的森林。



產品標示FSC標誌表示原材料來自可追溯及可持續林木管理的樹林。



廚房紙測試結果

編號	牌子	產品資料/型號	標籤資料 [1]						每卷/包量得 [2]				計算每卷/包的淨重 (克) [3]	每袋大約售價 [4]	每袋所含卷數/包數	每卷/包大約售價 [5]
			食物安全標準	環保標誌	來源地	每張紙		每卷/每包張數								
						尺碼大小	層數		平均張數	長度 (毫米)	闊度 (毫米)	每平方米重量(克)				
1	維達 Vinda	抽取式萬用廚紙 Z-fold Kitchen Towel VC2394	ISO 22000	—	中國	—	—	80	80	223	192	48.4	165.7	\$19.9	3	\$6.63
2	心相印 Hearttex	抽取式廚房用紙 Softpack Kitchen Towel Plain White Model No. : HKKDT170	—	—	—	225mm x 210mm	2	70	70	223	207	47.7	154.2	\$23.9	3	\$7.97
3	Daiso	廚房用紙 Kitchen Paper	—	—	日本	8.9" x 8.6" 228mm x 220mm	2	50	51	220	227	41.6	105.7	\$12.0	2	\$6.00
4	特柔 Feathersoft	超吸力強韌廚房紙 Maxtowel Kitchen Towel	—	—	中國	—	2	120	126	111	230	47.5	153.8	\$22.9	4	\$5.73
5	健力氏 Kleenex	優質萬用紙 Viva Towels - Designer prints	HACCP, ISO 22000	FSC	—	—	—	—	82	148	217	46.3	121.8	\$25.9	4	\$6.48
6	唯潔雅 Virjoy	Kitchen Towel - Super Spongy	—	—	—	—	—	75	75	200	224	50.0	166.5	\$19.9	4	\$4.98
7	Kleannara	特強吸水力廚房紙	—	—	韓國	223mm x 120mm	2	180	182	120	222	43.9	212.9	\$15.8	2	\$7.90
8	Topvalu - Bestprice	廚房用卷紙	—	FSC	日本	228mm x 220mm	2	50	50	222	229	46.7	118.6	\$16.9	4	\$4.23
9	絲潔 Scott	萬用紙 Towel	HACCP, ISO 22000, FDA	FSC	台灣	—	—	—	56	218	217	44.6	118.1	\$22.9	4	\$5.73
10	佳之選 Select	萬用抹巾 Kitchen Towels	FDA, CFR	—	中國	22.5cm x 23cm	—	約60	68	227	227	44.5	156.0	\$19.9	4	\$4.98
11	特惠牌 Surebuy	多用途廚房紙 (9吋) Multi-purpose Kitchen Towel (9 inches)	—	—	中國	9"	2	60	61	226	230	38.0	120.4	\$8.9	2	\$4.45
12	Naxos	廚房萬用紙巾 Kitchen Towel	—	—	—	—	2	75	75	205	227	39.6	138.2	\$22.9	4	\$5.73
13	超值牌 Bestbuy	廚房萬用紙 Kitchen Towel	—	—	中國	9"	2	約60	63	222	227	39.3	124.8	\$17.9	4	\$4.48
14	首選牌 First Choice	高級多用途廚房紙 Premium Multi-Purpose Kitchen Towel	—	—	中國	9"	—	—	69	227	228	39.3	140.5	\$23.9	4	\$5.98
15	Freesia	2層萬用廚房紙 Kitchen Paper	—	—	中國	225mm x 230mm	2	—	61	225	226	39.6	122.2	\$17.9	4	\$4.48

註 所有樣本均沒有檢出可遷移熒光物質和除害劑五氯苯酚，以及3種重金屬包括鉛、鎘及水銀。所有樣本均沒有檢出大腸菌群、金黃葡萄球菌、溶血性鏈球菌及銅綠假單胞菌（又稱綠膿桿菌）。

●/★ 愈多表示該項表現愈滿意，最多5粒。
—：沒有資料或不適用。

[1] 源於產品包裝上的資料。

[2] 實際點算5卷/包的平均張數和量度10張紙長闊所得的平均數值。

[3] 以每卷/包的實際張數、紙張長闊及每平方米重量計算所得。

[4] 大約售價是本會於3月下旬於超市或家品店的調查所得，售價會隨店舖、地區及推廣時段不同而有差異，只供參考。

[5] 根據每袋大約售價和每袋所含卷數/包數計算。

[6] 根據每卷/每包的大約售價及淨重計算所得。

[7] 以每卷/每包大約售價除以實際張數計算所得。須注意因為不同型號的每張紙的大小、厚度、重量並不一致，比較不同型號時宜以每10克售價作參考。

[8] 效能測試是參考國際標準ISO 12625對於紙張及紙板的各項相關檢測方法進行。

6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



每10克 大約 售價 [6]	每張紙 大約 售價 [7]	效能測試 [8]					微生物測試 [9]				總評 [11]
		吸水量	吸水 速度	乾紙 拉力	濕紙 拉力	容易 撕下 程度	細菌菌落總數		真菌菌落 總數	整體 [10]	
\$0.40	\$0.08	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	—	<20	<20	<20	●●●●●	★★★★★
\$0.52	\$0.11	●●●●	●●●●●	●●●●	●●●●	—	<20	<20	<20	●●●●●	★★★★★
\$0.57	\$0.12	●●●●●	●●●	●●●●	●●●	●●●●	<20	<20	<20	●●●●●	★★★★★
\$0.37	\$0.05	●●	●●●●	●●●●●	●●●●	●●	<20	<20	<20	●●●●●	★★★★★
\$0.53	\$0.08	●●●●	●●	●●●	●●●●●	●●●	<20	<20	<20	●●●●●	★★★★★
\$0.30	\$0.07	●●●●●	●●●●	●●●●●	●●●●	●●●	<20	190	<20	●●●	★★★★★
\$0.37	\$0.04	●●●●	●●●●●	●●●	●●	●●●	<20	<20	<20	●●●●●	★★★★★
\$0.36	\$0.08	●●●●	●●●●	●●●	●●●	●●●	<20	<20	<20	●●●●●	★★★★★
\$0.48	\$0.10	●●●●	●●	●●●	●●●●●	●●●	30	120	<20	●●●	★★★★
\$0.32	\$0.07	●●●●	●●●●	●●●	●●	●●●	490	190	<20	●●	★★★★
\$0.37	\$0.07	●●●	●●	●●	●●	●●●●	20	48	<20	●●●●	★★★★
\$0.41	\$0.08	●●●●	●●	●●●	●●	●●●	94	260	<20	●●●	★★★★
\$0.36	\$0.07	●●●●	●●●	●●	●	●●●●	240	110	72	●●●	★★★★
\$0.43	\$0.09	●●●	●●●	●●●	●●	●●●●	240	1000	<20	●●	★★★★
\$0.37	\$0.07	●●●●	●●	●●	●	●●●●	380	120	<20	●●●	★★★★
內地規限							每克200個 菌落或以下		每克100個 菌落或以下		

[9] 微生物測試是參考內地標準GB 15979—一次性衛生用品衛生標準及GB/T26174進行。每款樣本均採購及測試兩批樣本的細菌菌落總數。其餘的微生物檢測只檢測首批樣本。

[10] 微生物測試整體評分比重如下：
細菌菌落總數 80%
真菌菌落總數 20%
若細菌菌落總數超過參考規限，整體評分會受限制。

[11] 總評比重如下：
吸水量 17.5%
吸水速度 17.5%
乾紙拉力 17.5%
濕紙拉力 17.5%
容易撕下程度 10%
微生物測試 20%

廚房抹布替代廚房紙？

除了廚房紙，在廚房中用於清潔的產品還有不同質材的廚房抹布，例如用抹布清洗廚具、餐具碗碟等。不過，若抹布沒有時常妥善清潔，看似乾淨的廚房抹布其實暗藏很多細菌。

去年6月外地一項有關廚房抹布含菌量的測試，在100個用了1個月的廚房抹布樣本中，發現49%抹布含有細菌，當中36.7%分別檢出大腸桿菌 (*Escherichia coli*) 和腸道細菌 (*Enterococcus*)，

14.3% 檢出金黃葡萄球菌 (*Staphylococcus aureus*)。

研究指在廚房用抹布十分普遍，然而經常一布多用的樣本 (例如同時用作抹枱、抹碗或抹手)，比只有單獨用途的抹布所含的細菌量較多，而經

常濕漉漉的抹布含大腸菌群的比例較高，不常清洗的抹布會有較多細菌。

廚房抹布若含金黃葡萄球菌或腸道細菌等致病菌，可能會污染食物或餐具，也增加接觸人士腸道不適的風險。因此，研究建議要注意保持抹布清潔乾爽，不時清洗及晾乾，避免一布多用。建議常備多種顏色的抹布，利用顏色來區分不同的功能，例如抹乾碗碟、抹枱面、清洗廚具、抹手等用途，處理生、熟食物的過程也需用上不同的抹布。

抹布用後若只以清水洗，無法清潔乾淨，使用清潔劑 (例如稀釋的漂白水) 則要小心化學物品殘留的問題，較佳的方式是將抹布放入熱水中煮5分鐘將細菌消滅。

若無法天天以熱水消毒，建議不時更換抹布，例如每星期更換1次，或在有需要時用廚房紙或可清洗幾次的廚房紙暫代清潔。至於接觸未煮的食材，用完即棄的廚房紙是較衛生的選擇。使用廚房紙前，應先徹底清潔雙手，以減低污染食物的風險。



以可重用的抹布清潔，需將抹布不時清洗及晾乾。

別是111毫米及230毫米 (約255平方厘米)，相差超過1倍。而「健力氏」(#5)及「Kleannara」(#7)每張也較短，長度分別為148毫米及120毫米。

從紙張大小及重量等資料，可計算樣本的每平方米重量 (grammage)。15款樣本的每平方米重量由38克至50克不等，當中以「唯潔雅」(#6)的每平方米重量最高，達50克。每平方米紙愈重，顯示所用的木漿愈多，紙質愈厚實，但廚房紙未必需要太厚實，使用過多木漿不環保，用來抹拭也可能會不順暢，還要考慮紙張吸水量或拉力等因素。

哪款最抵用？

由於樣本的每卷/每包張數及紙張面積、厚度及鬆實程度也不一，本會以每卷/每包的平均淨重計算每10克紙重量 (約4至5張廚房紙) 的大約售價以作比較。15款樣本中以「Daiso」(#3)、「健力氏」(#5)及「心相印」(#2)的售價較貴，每10克紙計分別是\$0.57、\$0.53及\$0.52，相對較便宜的是「唯潔雅」(#6)和「佳之選」

(#10)，分別為\$0.3及\$0.32。

若以每張紙計，「Kleannara」(#7)及「特柔」(#4)則相對較便宜，每張紙分別為\$0.04及\$0.05，惟每張紙面積約為其他樣本的一半；在餘下10多款樣本中，5款較便宜，每張紙為\$0.07，當中測試表現較好的是「唯潔雅」(#6)。「Daiso」(#3)及「心相印」(#2)則較貴，每張紙分別為\$0.12及\$0.11。

效能表現

廚房紙多數用來吸水或抹拭清潔，測試樣本的吸水量和吸水速度，以及拉力強度以反映紙張的吸水效能和是否易爛。

吸水效能

吸水速度是參考國際標準ISO 12625-8方法進行，先將已量秤的定量紙張樣本放入一個已知重量的圓柱形金屬籃內，整個平放水中，量度紙張樣本完全濕透的時間，重複4次，計算平均所需時間，

時間愈短，表示吸水愈快。

吸水量測試是將上述已濕透的整個金屬籃連同紙張樣本從水中提起來，讓多餘水分滴出，於指定時間後量秤整個金屬籃的重量，減去原先紙張和金屬籃的重量，計算出紙張吸水的重量，然後重複4次，平均數值愈大，表示吸水量愈大。

吸水量方面，「唯潔雅」(#6)和「Daiso」(#3)每克紙的吸濕量較多，分別有11.4克和10.7克，評分有4點半，而「特柔」(#4)及「特惠牌」(#11)的吸濕量則較低，分別為6克及7克，評分只有2點及2點半。

吸水速度方面，「心相印」(#2)及「Kleannara」(#7)的吸水速度較快，只需約3秒，獲4點半評分；而「健力氏」(#5)的吸水速度約6秒半，評分只有1點半。

拉力強度

測試紙張的拉力強度，是用儀器量度從縱向和橫向拉斷特定大小紙張樣



本所需的力度。乾紙拉力強度方面，「特柔」(#4)及「唯潔雅」(#6)的表現較佳，縱向拉斷的力度大於43N (newton, 牛頓)，橫向拉斷的力度大於17N，獲4點半評分；而「超值牌」(#13)及「Freesia」(#15)的拉力強度較遜色，僅獲1點半評分。

濕紙拉力強度方面，以「健力氏」(#5)的表現較佳，縱向拉斷的力度大於16N，橫向拉斷的力度近9N，獲5點評分；而「超值牌」(#13)及「Freesia」(#15)的拉力強度較差，只得1點評分。

容易撕下程度

測試是用儀器量度沿紙張虛線撕下紙張所需的力度，所需力度愈小，用者會較易從卷紙中撕下紙張。「維達」(#1)及「心相印」(#2)屬抽取式，沒有進行是項測試。13款卷裝樣本的測試結果顯示，「Daiso」(#3)、「特惠牌」(#11)、「超值牌」(#13)及「Freesia」(#15)撕下紙張所需力度較小，獲4點評分，而「特柔」(#4)要用較大力度撕下，評分為2點。

5 款樣本細菌菌落總數超過每克 200 個菌落

參考內地標準GB15979一次性使用衛生用品衛生標準及GB/T 26174-2010廚房紙巾標準，對細菌菌落總數的規限為每克不得大於200個菌落，真菌菌落總數為每克不得大於100個菌落，以及不應檢出金

黃葡萄球菌、溶血性鏈球菌、銅綠假單胞菌（綠膿桿菌）和大腸菌群。

本會於不同時間採購了兩批廚房紙樣本進行細菌菌落總數檢測。第一批樣本中，測試發現4款樣本包括「佳之選」(#10)、「超值牌」(#13)、「首選牌」(#14)及「Freesia」(#15)檢出的細菌菌落總數超出內地標準的相關要求，每克檢出的細菌菌落由240至490個。

第二批樣本中，測試發現另有2款包括「Naxos」(#12)及「首選牌」(#14)檢出的細菌菌落總數超出內地標準的相關要

求，每克分別檢出260個至1,000個菌落，而「佳之選」(#10)、「超值牌」(#13)及「Freesia」(#15)3款樣本則每克檢出110至190個菌落，符合內地標準的相關要求。其餘樣本的兩次檢測結果，每克均低於200個菌落，符合內地標準的相關要求。本會已將相關的測試結果交予海關跟進。

此外，所有樣本均沒有檢出3種可致病的細菌，包括金黃葡萄球菌、溶血性鏈球菌、銅綠假單胞菌，也沒有檢出大腸菌群，顯示紙張曾被人類或動物糞便污染的可能性非常低。

廚房紙細菌菌落總數超標會否影響健康？

紙巾是沒有經過無菌處理的日用品，因此廚房紙有可能檢出細菌，最要緊的是產品並沒有檢出可致病的細菌，也沒有受到糞便污染。

外地有研究顯示，未用過的紙巾一般每克可檢出100至100,000個細菌菌落。細菌菌落總數是產品製造過程的清潔監察指標之一。人體皮膚表面、空氣，甚至食物表面都會有細菌，但這些細菌種類和數量在正常情況下不致影響人體健康。參考本港食環署的《即食食品微生物含菌指引》，最嚴謹的指引是每克食物樣本檢出不超過1,000個細菌菌落才界定為滿意 (satisfactory)，但部分即食食物（例如燒味、春卷等）含菌量每克低於1,000,000仍屬可接受 (acceptable)。

因此，即使用含菌量較高的廚房紙抹乾未經烹煮的食材，或清理餐具、廚具，未必會造成健康風險。若用以接觸已煮熟可即食的食物，例如吸去剛炸好食物的多餘油分，食物可能會沾到少量細菌，消費者應審慎考慮有關風險，尤其是抵抗力較弱的人士。

要注意的是，縱使廚房紙於製造過程的細菌數量符合標準，但若運輸或儲存環境不適當，令包裝破損，吸水性強的紙張因接觸空氣而潮濕，不僅可能沾染細菌，紙張的質素例如拉力或氣味等亦可能受影響。因此廚房紙應妥善儲存於乾爽的地方，最好能存放於不透氣的原裝膠袋內，未用的存貨要包裹起來。本港廚房普遍狹窄，消費者須留意廚房紙不應擺近水龍頭或廚房枱面，以免被生肉滲出的血水等污染。



A: 標示 HACCP、ISO 22000、FDA 及 / 或 21 CFR176 等標誌，表示產品符合食品安全標準。

B: 一般廚房紙只標示層數、張數或紙張大小，但沒有標示每卷或每包的淨重，消費者難以直接比較各產品的量值。

新產品——可清洗的廚房紙

現時市面上有一款可清洗廚房紙或耐洗紙 (washable towels)，材料相信是較蓬鬆及柔軟的無紡布，輕輕搓洗或拉扯不破爛，不像一般的廚房紙，濕水後容易一扯就破了。產品聲稱可沖洗最少4次，例如配合洗潔精直接用來清洗碗碟，洗後還是一張完整的紙巾，然後當抹布抹塵或玻璃，最後用來抹頑固污漬，例如爐灶等才棄置。不過，用慣了較厚的百潔布或廚房抹布，用可清洗廚房紙洗碗或抹枱面，或會感到紙較薄，雖可撕兩張疊在一起用，但在環保及成本等方面，仍不及廚房抹布便宜。



可清洗的廚房紙，濕水後不像普通廚房紙般易爛。



廚房紙 vs 抹手紙

廚房紙一般比單層的抹手紙 (paper hand towels) 厚，吸水的能力較強，較柔軟，接觸食物時不易掉下紙屑或黏着食物，而且需要符合較嚴謹的食物安全衛生要求。

抹手紙的主要用途是洗手後抹乾雙手，一般比廚房紙薄，吸水能力及柔軟度不如廚房紙，毋須檢視是否符合食物安全衛生，而細菌菌落總數規限則較廚房紙寬鬆。其實日常生活用紙，每一種的特性和用途都不一樣，未必能互相代替。

者應選購有良好商譽及合規的產品。廚房紙亦應存放於衛生環境合適的地方，確保不受污染。

衛生署意見

為確保廚房紙的衛生，消費者應將廚房紙小心存放於乾爽及潔淨的地方或盛器上。此外，拆封後的廚房紙宜盡快使用，盛器亦應經常保持乾爽清潔，以防止細菌滋生。晚上要把廚房紙蓋好，以防昆蟲沾污。

從資料可見，廚房紙的含菌量十分參差，某些產品未必適合直接接觸食物。而且拆解包裝後的廚房紙或多或少會受到環境及雙手污染而未能維持出品時的衛生標準，因此若用以接觸已煮熟或可即食的食物，市民應謹慎考慮有關風險，尤其是抵抗力較弱的人士。使用廚房紙前，亦應先徹底清潔雙手，以減低污染食物的風險。

在儲存或運輸途中受污染所致。該公司已要求其員工及供應商加緊監察以防產品受影響。

「首選牌」(#14)的代理商表示十分關注本會的測試結果，並已積極與生產商聯絡及進一步瞭解事件。又表示已指示各分店將受影響批次的產品下架，並安排有關產品作進一步檢測。消費者如對所買產品有任何疑問，可攜同貨品及單據到分店辦理換貨或退款手續。

「Freesia」(#15)的代理商表示收到本會的測試結果後，已將受檢測批次的產品下架，並會與供應商跟進。

沒有檢出重金屬和受關注的有害物質

參考歐洲委員會和歐洲造紙的工業指引，所有樣本均沒有檢出可遷移熒光物質、除害劑五氯苯酚和鉛、鎘及水銀。

海關意見

海關接獲有關的測試報告後，已派員到市面巡查及試購相關產品樣本交政府化驗所測試。測試結果顯示全部產品均符合內地標準的相關要求。海關提醒供應商須確保廚房紙符合產品安全要求，而消費

廠商意見

「Naxos」(#12)的代理商向本會提供第三方的測試報告副本，顯示該產品的細菌菌落總數低於200個菌落，符合內地對廚房紙的衛生要求。該公司又表示本會的測試結果與他們的有差異，可能是產品

選擇指南

綜合各項測試結果，「維達」(#1)、「心相印」(#2)、「Daiso」(#3)及「特柔」(#4)表現較佳，總評同獲4星，當中以「特柔」(#4)的每10克紙售價較便宜。此外，「維達」(#1)和「心相印」(#2)是抽取式，部分用者可能覺得使用時較方便。