

香港金鐘道 66 號
金鐘道政府合署 43 樓
食物環境衛生署
食物安全中心

有關規管食用油脂及回收「廢置食用油」的立法建議之意見書

本公司的業務範圍涉及食用油生產及進出口。對於政府建議通過立法規管食用油脂及回收「廢置食用油」有如下意見：

1. 對要求出口國在證書上註明該食用油沒有使用廢食油或非擬供人食用的劣質油脂作為原料並符合香港的標準，我們就此跟供應商進行了溝通。他們都表示很難，甚至無法做到。而立法建議文件提供的各國出口文件中，大多亦只表示符合本國相關要求。如確實要以此立法，建議政府要確保其它國家和地區的政府部門願意在證書上註明此內容，否則此項要求會造成貿易壁壘，導致供應減少，物價上升，直接影響市民日常生活。另外目前並沒有技術可判斷食用油成品中的原料是否合格。因此在證書上註明沒有使用廢食油或非擬供人食用的劣質油脂作為原料，我們認為不切實際。
2. 由國內工廠生產的食用油品牌頻繁進口以供應香港市場，而涉及的食用油種類，批次，數量繁多，如每次/每櫃進口都需提交檢測報告及證書，必定會降低通關效率，延長交貨時間並大幅增加成本。
3. 在香港的生產商或企業如擁有相關認可的品質管理制度，而亦有自行檢測，不需另提交品質證明。同時食環署可多派員巡查食物製造廠及食油裝瓶或裝罐業務的處所，確保食用油適宜供人食用。而就由香港轉口的產品，除非入口國家另有規定，否則進口時所附帶的文件，應適用於轉口。
4. 在訂立食用油安全標準時，必須要考慮當地市民的飲食習慣。如美國的民眾喜歡燒烤，燒烤食品中苯並[a]芘含量更是遠超食用油的含量，因此美國對此指標沒有監管。在香港也有類似的食品，如燒味、油炸食品等，都是直接食用，其中的苯並[a]芘含量遠比非直接食用的食用油高。如果只監管食用油的苯並[a]芘含量，而不監管其它食品的含量，會導致社會輿論質疑，公眾恐慌，無所適從。一般經過烘炒油籽製成的食用油如花生油、芝麻油等苯並[a]芘含量相對偏高。歐盟對食用油制定一個相對較低的標準是因為他們較少使用一些經過炒制的油。綜合以上原因，訂立上限為每公斤 5 微克的標準依據不足，又與國際通行標準不同，容易導致

採購困難和增加生產成本。故本公司建議把法定上限設定為現時食物安全中心的行動水平，即每公斤食油不能超過 10 微克苯並[a]芘，可避免造成不必要的貿易障礙。

5. 根據現行的《食物內有害物質規例》，花生或花生產品（包括花生油）以外的食物，黃麴黴毒的上限為每公斤 15 微克。如把食用油標準降低至每公斤 5 微克，並不合理及帶有雙重標準。由於食用油並非高危食物亦非主要食材，故建議與其他食物看齊，制定黃麴黴毒的上限標準為每公斤 15 微克。

總結：

食用油屬低危的食品，亦不是主要糧食，不需要特別另訂一套法規及收緊標準去監管。如所有低危食品都加強立法，成本將會大幅增加，最後必定轉嫁至消費者身上。我們認為此次立法的核心應該是強調企業自律，立法的建議需考慮其必要性及可行性。以下為本公司的建議：

- a. 境外或本地生產商及出口商如已獲國際認可的品質證明如 ISO, HACCP 等認證或本地生產商已註冊於香港品質保證局的《香港食油註冊計畫》，可等同官方認可品質證明書。
- b. 要求供應商提供證明書顯示「進口香港的食用油脂達到擬議的法定食用油標準」或顯示「非使用劣質原料生產」此等字眼在國際市場上並不可行。
- c. 建議把苯並[a]芘的法定上限設定為現時食物安全中心的行動水準，即每公斤食油不能超過 10 微克苯並[a]芘，黃麴黴毒的上限與其他食物看齊為每公斤 15 微克。
- d. 食環署加強巡查經營食油裝瓶或裝罐業務的處所，並必須在經營前向食環署登記。

如有任何相關查詢，請致電

此致

食物安全中心負責人

鮮美食品有限公司
日期：2015 年 10 月 2 日