



食用油脂及回收廢油

to: edible_oils@
fehd.gov.hk

21/8/2015 22:02

From: bryant
To: edible_oils@fehd.gov.hk

先生/小姐你好,

本人對食用油及回收廢油有小小的建議。

食用油方面:

因為現在香港有許多的餐廳, 無論是高尚食府或者係普通餐廳, 還是用劣質的大豆油 或 一些差劣的植物油。

大部份的這些食用油的飽和脂肪的百分比相當高, 對市民或者係食客來說是相當不健康. 政府在這些方面應該多宣傳健康油食用的資訊以助保障消費者和食客,

亦應該打擊一些沒有牌子, 品質差劣的鐵罐食用油供應商。

而且大多數劣質的大豆油又或者植物油的油煙點相當低. 十分的不穩定, 在烹飪是會釋出大量的油煙. 對於廚房的員工是十分不利的, 因為長期吸入大量的油煙會引致上呼吸道有關的疾病. 另一方面大量

的油煙引致廚房的環境惡劣增加火災的機會, 而排放出馬路的油煙也影響路人。

回收廢油方面:

因為市面上大多西餐廳每日都有大量需要油炸的食品例如薯條, 魚, 炸雞, 導致廢置大量的廢油. 因為所使用的大豆油又或者植物油品質的差劣引致食用油十分不穩定, 導致油炸的時間縮短。

而且低劣的食用油會增加食品內反式脂肪的機會率。

香港合資格的回收廢油公司 數量不多, 就導致廢油流入不法分子的手中, 增加廢油提煉食用油的機會。

如果餐廳可以選擇一些較佳的食用油, 可以延長油炸的時間, 又可以保障食客的安全. 所產生的廢油亦會相對的減少, 亦可以減輕回收油商的負擔, 減少廢油重新流入市場的危機。

希望我的建議對你們有所幫助。

謝謝