



## Enquiry about the Proposals

edible\_oil  
to: s@fehd.g  
ov.hk

18/9/2015 11:01

From:  
To: edible\_oils@fehd.gov.hk  
History: This message has been forwarded.

---

Dear CFS,

Regarding to the Legislative Proposals on Regulation of Edible Fats and Oils and Recycling of "Waste Cooking Oils" (July 2015), we have the following enquiries:

(1) With regard to points of 5.1 (a) & (b), what is "a certificate issued by an independent testing institution"? From my understanding, testing institutions issues test reports only, certification bodies issues certificates instead. And please advise whether there is a list of approved independent third party institutions for issuing such "certificates"?

(2) There are many different kinds of blended oils 調和油 in the market. In the proposals, which category and proposed statutory standard should it meet before import and sales? In Taiwan, the manufacturers or agents have to name and label the blended oils on the packaging according to the percentage and composition of each kind of oils in the blended oils, and the percentage of oils in the blended oils has statutory requirement. In China, they have started to revise their standard to include the issues of blended oils. Any such proposals in HK?

(3) In the proposal, it mentions "Tin" will not included into the proposed statutory requirement, but learning from the experience in Taiwan, "Tin" may be related to the oils which are stored in metal containers, and TW has revised the statutory limit of Tin. Have CFS done any risk assessment to find out the data regarding to Tin and oils stored in metal containers before launched the proposals? Any data supported?

(4) How to define "waste cooking oils"? Some restaurants may re-use the cooking oils for many times even the quality of oils is substandard, but some restaurants may use only for a few times. Any guideline can be followed? if have, when will it be launched?

(5) There are about 20 oil recycling collectors. It seems not to be sufficient enough to deal with all the disposed oils from ~20k restaurants or food premises, but the proposals do not mention this issue and how to overcome the problem.

Please advise before the deadline of submission. Thank you.  
Should you have any questions, please feel free to contact me.

Best regards,  
Naomi Choi  
Research and Survey Officer  
Research and Survey Division  
Consumer Council  
-----

---

--- Outgoing Email Notice ---

This message and its attachment may be legally privileged or otherwise

protected from disclosure. Any unauthorized use is expressly prohibited. If you find that you are not the intended addressee or this message has been sent to you by mistake, please do not copy, save, print, reproduce, distribute, forward, disclose or otherwise use this message or its attachment. The Consumer Council would appreciate it if you would delete this message and its attachment from your system immediately and notify the Council by email.

The Consumer Council can be contacted at:

Address: 22nd Floor, K. Wah Centre, 191 Java Road, North Point, Hong Kong

---



食物安全中心-有關規管食用油脂及回收「廢置食用油」的立法建議諮詢  
文件及公眾諮詢

to: edible\_oils@fehd.gov.hk,  
wco\_consultation@epd.gov.hk

5/10/2015 16:53

Sent by:

Cc:

From:

To: edible\_oils@fehd.gov.hk, wco\_consultation@epd.gov.hk

Cc:

Sent by:

1 個附件檔



Edible Fats and oils Legislation\_5Oct2015.pdf

Dear Sirs,

Attached please find the submission of Consumer Council on the captioned for your reference.

Best regards,  
Consumer Council

----- Outgoing Email Notice -----

This message and its attachment may be legally privileged or otherwise protected from disclosure. Any unauthorized use is expressly prohibited. If you find that you are not the intended addressee or this message has been sent to you by mistake, please do not copy, save, print, reproduce, distribute forward, disclose or otherwise use this message or its attachment. The Consumer Council would appreciate it if you would delete this message and its attachment from your system immediately and notify the Council by email

The Consumer Council can be contacted at:

Address: 22nd Floor, K. Wah Centre, 191 Java Road, North Point, Hong Kong

## 消費者委員會

就有關規管食用油脂及回收「廢置食用油」的立法建議諮詢文件  
提交予食物及衛生局、食物及環境衛生署及食物安全中心的意見書

2015年10月

1. 消費者委員會（消委會）歡迎政府以立法方式，加強規管食用油脂及回收「廢置食用油」。消委會就有關規管食用油脂及回收「廢置食用油」的立法建議諮詢文件有以下意見。

### 立法規管入口食用油脂

2. 現時香港超過九成的食用油是從外地進口，因此大部分食用油的製造工序都在外地進行，在本港進行的工序主要是入口、分裝包裝、分銷代理。消委會支持規管入口食用油脂不得使用「廢置食用油」或非擬供人食用的「劣質油脂」作為生產原料，並要求食用油入口商須提供生產地官方證明書，或已獲官方認可獨立檢測或認證機構的證明書，以加強保障消費者的權益。

### 訂立較嚴謹食用油標準

3. 有關擬議的法定食用油脂標準，消委會明白目前還沒有一種特定的科學方法去檢測和鑑別以廢食油來製造的食用油。國際間一般會通過檢測苯並[a]芘、黃曲霉毒素及金屬雜質等的含量，以確定食用油是否安全食用。
4. 現時擬議的法定食用油脂標準將每公斤食油含10微克苯並[a]芘修定為5

微克苯並[a]芘作為行動水平。然而，歐盟和韓國所制定的標準比較嚴格，以每公斤食用油含2微克苯並[a]芘為上限。消委會認為政府應採用國際間最新的食用油脂標準作為行動水平，為公眾健康提供最理想的保障。如因不同考慮未能即時接納最高標準，亦須制定檢討時間表以進一步改進食用油脂標準和行動水平。

5. 除了上述的食油安全指標外，消委會同意透過檢測食用油的過氧化值和酸度，以評定食用油的品質，及分辨有否攙雜廢食油。利用更嚴謹的食用油標準及更準確的檢測方法，有助在進口、分銷及零售各層面堵截劣質油。

#### 設立考核獨立檢測或認證機構的機制

6. 就要求食用油入口商須提供生產地官方證明書，或已獲官方認可獨立檢測或認證機構的證明書一項，消委會認為當局應與外地其他相關的官方機構設立考核機制，評估和檢視所提供的官方證明書的真確性、核實有關獨立檢測或認證機構的水平及操守，以防止再發生因偽造假報告而令劣質油流入食物鏈的事件。消委會亦建議當局設立一個具透明度的查冊機制，讓業界清楚知道所有合資格第三方獨立實驗室的資料，方便生產商及進口商查閱。

#### 在港生產的食用油脂供出口或內銷的規管

7. 消委會同意在港的食用油生產商的規管應與入口食用油脂看齊，令食用油生產商除了須向食環署申領牌照作食物製造工場外，亦須提供官方證明書，或所獲官方認可獨立檢測或認證機構的證明書，而所有出口商亦同時須提供證明書，以確保其產品的品質和衛生。至於所有相關的紀錄，包括產品檢測證明書、認證證明書、產品售賣予生產、進

口、包裝和分銷商的紀錄等資料須保存至少十八個月，以供署方查閱。消委會亦認為檢驗及發牌制度應配合積極巡查，以確保食用油生產商所使用的原材料是未經使用、未經污染、未曾變質的材料，而進口、生產、出口、包裝和分銷商所管有的食用油，都須是從持牌的食用油生產商所取得。

### 豁免安排

8. 消委會建議當局設立一個申請豁免的機制，為一些因進行科學研究或作測試用途而出入口的食用油提供豁免。此等食用油入口時不用提交證明書或檢測報告，但其出入口的容量會受到限制，及須申報製造商、來源地地址、目的地地址、用途，及相關人士的資料，以鼓勵科研發展，亦讓業界可節省測試食用油樣本的行政費成本。

### 加強食物供應鏈的監管

9. 消委會認為食物供應鏈的每一個環節都同樣重要，為防止不安全的材料用於製作食品，除了規定凡進口、生產或包裝食用油的人士，必須確保食用油符合標準外，亦須監管下游分銷商或零售商或食肆。
10. 消委會同意入口商須提供相關證明文件的副本予其下游分銷商或零售商或食肆作為紀錄，食肆及食物製造處所則必須確保其食用油符合相關規定。署方亦應定期抽檢食肆及食物製造處所使用的食用油脂是否達到要求，並透過食環署的食肆和食物製造牌照條款，規定「經使用煮食油」必須交由環保署認可的收集或回收商處理，並保存所有相關紀錄至少十八個月以供署方抽查。

## 食用油產品的商品說明

11. 消委會留意到現時市面上有出售採用多於一種食用油混合而成的調和油產品，但其名稱未必能準確反映其成分比例，引起公眾的關注。現時台灣已有規定調和油的名稱須根據其不同油品成分的比例而命名，避免誤導產品買家或消費者。另外，內地的標準亦將就調和油相關的規定進行修訂。消委會認為當局有需要將調和油產品的命名和成分比例的要求納入規管，除增加公眾對產品的認知外，亦有助確保買家或消費者免被誤導。

## 加重罰則

12. 目前《食物安全條例》規定，未有登記而經營食物進口或分銷業務的罰則，最高為罰款五萬元及監禁六個月；沒有遵從備存紀錄規定的罰則，最高為罰款一萬元及監禁三個月；至於進口商及分銷商沒有根據要求提供入口或供應紀錄，最高罰則為罰款一萬元及監禁三個月。另外，《公眾衛生及市政條例》第52條規定，任何人如售賣食物，而其性質、物質或品質與購買人所要求的食物所具有者不符，以致對購買人不利，即屬違法，最高罰則為罰款港幣一萬元及監禁三個月。第54條則規定所有在香港出售的食物，不論進口或本地生產，必須適合供人食用。若觸犯有關法例，最高刑罰為罰款五萬元及監禁六個月。消委會認為上述所有最高刑罰未足以起阻嚇作用，認為政府要加重罰則，以儆效尤。

## 以發牌制度加強廢置食油回收及再造的監管

13. 消委會相信政府設立追蹤機制及牌照登記制度，以法例規定廢食油流向，杜絕廢食油重回食物鏈，是可行的做法。規定有意從事廢食油回收商及再造商必須申請牌照，確保所有持牌人士已訂立一個適當的廢

置食油收集系統，保留相關的文件紀錄供署方查閱以防止廢食油再次流入食物鏈等措施，方便追查有問題食油的來源和去向。當局可透過登記程序、牌照條件、發牌，停牌、吊銷牌照及檢控無牌經營者，採用較先進的電子追蹤標籤追縱不同批次的廢食油，以發牌制度管制廢食油的流向。此外，政府亦應教育及協助持牌人士及有意從事相關工作的人士了解登記發牌制度的安排，及如何訂立適當的廢置食油收集系統。

14. 現時香港僅有約20間食油收集商及3間大型處理再造商，未必足以應付全港逾2萬間食肆及食物製造處所的廢置食油的回收及再造。消委會認為政府應從社會可持續發展的方向著手，鼓勵更多的人士參與食油回收再造的工作，推動行業的正面發展，例如訂立有利循環再造工業發展的政策，使行業能夠產生合理的利潤，減少誤用回收廢料或再造材料以圖謀利的誘因。

#### 寬限期

15. 消委會明白須給予業界合理時間按需要改良其產品以符合新的食用油脂標準，但不少食用油脂出口國或地區已就食用油脂簽發證明書，而建議的相關檢測項目亦不需應用精密度十分高的儀器，大部分私營化驗室現時的設備已足以應付，因此，有關建議應盡快實施，以確保消費者的健康得到更好的保障。

#### 縮短提交資料的時間以改善追蹤機制

16. 消委會認為當局可考慮制定業界通報指引，就須要商戶提交的項目細節擬訂標準格式，方便商戶填寫及提交資料，這樣便可縮短食物進口商或分銷商提交進口或分銷交易記錄等資料的時間，有助當局在短時



間內收集符合要求的資料，改善目前的追蹤機制，也提高發放重要資訊的效率。

#### 檢討及改善消息發報速度

17. 市民大眾是十分關注局方對外發放問題食品資料的時間，認為應以最快最短的時間發放訊息。消委會建議當局檢討及改善發放涉事問題食品及食肆資料的機制和程序，設立內部指引，按風險程度和影響層面設定對公眾發放資料的時間和服務承諾。

#### 設立消費者諮詢和投訴機制

18. 消委會注意到諮詢文件未有提及處理投訴事宜，建議當局考慮設立諮詢和投訴機制，以保障消費者的權益。

消費者委員會

2015年10月5日