



香港餐飲聯業協會意見書

to: edible_oils@fehd.gov.hk

5/10/2015 16:41

From:

To: <edible_oils@fehd.gov.hk>

1 個附件檔



餐飲聯業意見書_有關規管食用油脂及回收「廢置食用油」的立法建議.pdf

食物安全中心,

香港餐飲聯業協會就「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，現正式遞交本會意見書，如有任何疑問，請與本人聯絡。

謝謝!

譚俠聲-總幹事
香港餐飲聯業協會

Simon Tam

Chief Executive Officer
Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades
Flat A, 7/F., Draco Industrial Building, 46 Lai Yip Street, Kwun Tong



香港餐飲聯業協會 2015年政府基金項目

- 制定及推廣餐飲業的廚餘優化管理作業方法 (環境及自然保育基金)
- 餐飲業自動化提升計劃 (中小企業發展支援基金)
- 制訂餐飲業環保採購指引 (可持續發展基金)



香港餐飲聯業協會有限公司（餐飲聯）

Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades Ltd. (HK FORT)

辦公室地址：九龍 觀塘 勵業街 46 號 天輝工業大廈 7 樓 A 室

Office Address: Flat A, 7/F, Draco Industrial Building, 46 Lai Yip Street, Kwun Tong, Kowloon

有關規管食用油脂及回收「廢置食用油」的立法建議意見書

香港餐飲聯業協會對政府就食用油脂及回收「廢置食用油」規管，以進一步保障大眾市民健康表示認同。但不贊成仍在諮詢和擬議階段，以行政措施倉卒執法，對相關持份者特別是餐飲業有欠公允，有關立法建議存在不同問題有待釐清，必須清楚釐定立法目的、條例內容和執行細節後才考慮實施。本會綜合會員對[有關規管食用油脂及回收「廢置食用油」的立法建議]的意見如下：

確保食用油市場多樣化 避免缺乏選擇增加成本

有關規管食用油脂及回收「廢置食用油」的立法建議，要求食用油脂入口商提供生產地官方證明書，或獲官方認可獨立檢測機構證明書，以證明該入口商進口香港的食用油脂符合沒有使用廢食油或不適合食用的劣質油脂為生產原材料，並達到擬議的法定食用油脂標準及適宜供人食用。

政府要求食用油出口國家符合香港標準，於證書上註明沒有使用廢食油或不適合食用的劣質油脂為生產原材料，此非為國際通行的現有做法。本會認為，如政府以此立法執行，必須考慮立法前確保有一定數量國家或地區願意配合註明於證書內，才能保持本地食用油市場的選擇多樣化和競爭性。否則，將導致市場供應量減少或缺乏選擇/競爭性，而令價格上升，加重餐飲業界成本和影響民生。

應按立法原意 規管食用油生產原料

規管食用油脂及回收「廢置食用油」的立法原意，是防止廢置食用油重回食用油供應鏈，與及非擬供人食用的「劣質油脂」作為生產原材料，故政府建議收緊食用油產品內的油脂安全標準，所規管是食用油生產商/入口商和廢置食用油回收商/處置商/出口商，而非餐飲業界。

餐飲業界使用食用油十分自律，從去年「劣質豬油事件」中，業界依足規例循正常途徑購買食用油便足以證明。而長久以來餐飲業亦有使用「經使用煮食油」烹調食物，業界也有豐富經驗和專業知識善用「經使用煮食油」。故此「經使用煮食油」不應納入為新食用油脂的安全標準內，餐飲企業尤其是中小企及微企，絕無能力和財力每日或每次檢測「經使用煮食油」的各項標準，並等待檢測報告後才使用，此為不設實際。只會導致大量仍可使用的「經使用煮食油」作「廢置食用油」處理，未能善用資源之餘，更大大增加餐飲企業營運成本和壓力，令業界更為經營困難，此亦完全不符合環保及經濟效益。



香港餐飲聯業協會有限公司（餐飲聯）

Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades Ltd. (HK FORT)

辦公室地址：九龍 觀塘 勵業街 46 號 天輝工業大廈 7 樓 A 室

Office Address: Flat A, 7/F, Draco Industrial Building, 46 Lai Yip Street, Kwun Tong, Kowloon

本會建議有關部門應按立法原意規管供應食用油產品的油脂安全標準及生產原材料。而在「經使用煮食油」方面，則建議可考慮制定清晰及切實可行的使用「經使用煮食油」指引予業界參考。

立法建議仍未釐清 政府不應倉卒執法

諮詢文件建議環保署將修訂〈廢物處理條例〉（第 354 章）以規管「廢置食用油」進出口商申領牌照，並規定食肆和食物製造商必須將「廢置食用油」交予領有牌照的回收商，否則即屬違法，可被判處罰款/監禁。

與此同時，食環署亦將施加附加持牌條件，規定持牌食物業處所必須把「廢置食用油」，交由環保署登記的收集商、處置商或出口商處理，並保存記錄，否則即屬違反牌照條款，取消有關牌照。而環保署及食環署將於立法前，以行政措施於 2016 年初實施上述兩項規管。

本會不贊成兩署以行政措施於 2016 年初，便將「廢置食用油」交予領有牌照的回收商規定，加入為食物牌照的附加持牌條件內。由於有關立法建議存在不同問題有待商確，內容細節在仍未釐清前而倉卒執法，實對餐飲業及相關持分者有欠公允。理據包括：環保署仍未有已領牌照的「廢置食用油」收集商名冊，餐飲企業無法分辨和跟從而無辜犯例。食環署未有清楚說明如何執法，若然加入於食牌扣分制度，無論扣多少分，業界均感只是急就章的附加於內，並不公平；或是以即時懲罰方式，在未有勸籲/警告/罰款之下，一經發現便立即取消有關牌照等，都令業界十分擔憂。

清楚釐定收集商類別 避免相關業界造成混亂

現時食肆及食物製造廠的隔油池廢物清潔工作，多交由清潔服務公司處理。根據諮詢文件 4.31 建議，要求領有牌照的食物業處所內所收集「廢置食用油」、隔油池廢物及其他「廢置食用油」必須為合資格的「廢置食用油」收集商、處置商或出口商，而清潔服務公司並未包括在內。本會建議必須先清楚了解及分析評估，立法對相關行業的影響，例如清楚釐定合資格「廢置食用油」收集商的類別；還有，除清潔服務公司以外，其他「廢置食用油」收集商是否具足夠設備和能力收集隔油池廢物等，都應該審慎考慮，以避免立法後造成混亂，令餐飲企業因而誤墮法網和對相關行業帶來影響。



香港餐飲聯業協會有限公司 (餐飲聯)

Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades Ltd. (HK FORT)

辦公室地址: 九龍 觀塘 勵業街 46 號 天輝工業大廈 7 樓 A 室

Office Address: Flat A, 7/F, Draco Industrial Building, 46 Lai Yip Street, Kwun Tong, Kowloon

考慮及配合業界實際運作以方便營商

香港地方寸金尺土，每間餐飲店鋪廚房面積有限，未能具備條件長期儲存廢置食用油待回收的空間。故現時連鎖式餐飲企業多採用中央處理方式，將旗下店鋪的廢置食用油回收至中央工場集中處理。根據諮詢文件 4.29 建議，所有食肆牌照的持牌條件規定「廢置食用油」必須交由獲發牌的收集商處理，並保存記錄，否則即屬違反條款取消牌照。業界表示非常關注，擔心現時中央處理廢置食用油程序觸犯法例，同時亦影響企業運作。本會建議有關部門必須考慮業界實際運作情況予以配合，方便營商。

收集商減少 增加額外成本

規管「廢置食用油」收集商、處置商及出口商登記制度，在監管上起著有效的作用，與此同時，必須考慮因規管制度出現，可能令有關收集商減少而產生對業界的影響。現時在競爭的情況下「廢置食用油」收集商均願意向食肆購買廢置食用油，但業界憂慮實施登記制度後，可能因收集商減少而出現額外處理「廢置食用油」成本。

實則案例，有食物製造工場之會員進行廚餘回收，初時廚餘回收公司願意提供免費上門回收服務，及後有關廚餘回收公司以資源和物流等理由，停止提供免費上門回收服務，會員要自費安排運送廚餘至該廚餘回收公司，致使每年增加 24 萬元的額外處理費用。

本會建議有關部門在規管收集商的同時，必須扶持「廢置食用油」收集商及回收業發展，令市場能具吸引力及競爭力。不然，將可能出現上述廚餘回收例子，最終由餐飲企業承擔額外處理費用，使運作成本上升。

向公眾宣傳教育 提高食物安全意識

立法規管只可治標，提高食物安全意識，宣傳教育各持份者才是重要，本會建議於全港重點推廣食物安全文化，向不同的持份者作宣傳教育，例如食用油生產商/進口商、供應商、餐飲業、廢置食用油回收商/處置商/進出口商及市民大眾等，提高各持份者的食物安全意識和操守，以防止食物安全事故再次發生。



香港餐飲聯業協會有限公司 (餐飲聯)

Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades Ltd. (HK FORT)

辦公室地址: 九龍 觀塘 勵業街 46 號 天輝工業大廈 7 樓 A 室

Office Address: Flat A, 7/F, Draco Industrial Building, 46 Lai Yip Street, Kwun Tong, Kowloon

「香港餐飲聯業協會」簡介:

香港餐飲聯業協會(簡稱餐飲聯)是一個由餐飲業及有關聯業管理人士聯合組成的政治中立及非牟利團體。自 1999 年創會至今,均致力以團結業界、凝聚力量及推廣餐飲業務發展為宗旨,會員遍及中式酒樓、西式及特色餐廳、連鎖式食肆、茶餐廳、食物製造廠、烘製麵包餅食店及飲食聯業的公司、經營者、管理層等,現時會員機構逾 950 多間,而會員代表食肆約 6,000 間。

查詢: 香港餐飲聯業協會

--

05/10/2015