



对有关规管食用油脂及回收「废置食用油」的立法建议的反馈意见

edible_oils@fehd.gov.hk,
wco_consultation@epd.gov.
hk

6/10/2015 18:25

"edible_oils@fehd.gov.hk" <edible_oils@fehd.gov.hk>, "wco_consultation@epd.gov.hk"
<wco_consultation@epd.gov.hk>

1 個附件檔



对《有关规管食用油脂及回收「废置食用油」的立法建议》—嘉吉公司.doc

Dear Sir/Madam,

Attached please find Cargill's comments on the Legislative Proposals on Regulation of Edible Fats and Oils and Recycling of "Waste Cooking Oils". Many thanks for your consideration on our suggestion.

Best regards,

Wendy Gao

对《有关规管食用油脂及回收「废置食用油」的立法建议》 的意见和建议

致：食物安全中心
环境保护署

尊敬的食物安全中心和环境保护署相关负责人和专家，

2015年7月，贵部门就《有关规管食用油脂及回收「废置食用油」的立法建议》（以下简称“立法建议”）公开征求意见。我公司相关人员对立法建议的咨询文件仔细研读，提出如下意见与建议供参考。

第一、立法建议对于本地生产及进出口食用油脂的规管，“要求食用油脂入口商提供生产地官方证明书，或获官方认可独立检测机构证明书，以证明进口香港的食用油脂符合上述要求，即达到拟议的法定食用油脂标准，及适宜供人食用”。立法建议要求本土生产或入口到香港的每批产品都要对立法建议规定的7项指标进行官方检验，按照目前食用油脂行业的现状来看没有必要，同时也是不可行的，主要理由如下：

- 1) 生产厂商对食用油脂的食品安全风险控制，是需要对其生产整个过程以及供应链进行系统的食品安全风险分析，制订合适的控制措施将食品安全风险降低至可接受水平。例如，生产厂商可依据 HACCP, ISO22000 等国际通用的标准来建立食品安全管理系统，同时亦可委托第三方独立机构对其食品安全管理系统进行监督和认证。对于食品中金属杂质、真菌毒素等污染物水平的控制，是需要通过工艺过程中的控制措施来实现，而非通过检测来实现。生产厂商通常的

做法是，在制定工艺过程中的控制措施合理参数的时候，需要收集数据来评估原辅料和生产过程中污染物的风险水平，评估和确认工艺过程中各个控制措施能否将对污染物降低到可接受水平。此时可能需要对产品进行一些全项目的检测。待工艺参数以及控制措施参数确认，系统能力能保证食品安全风险有效控制时，对于产品污染物水平的全项目，仅需要定时进行即可，以验证系统的有效性，并不需要每批次进行检测。目前食用油脂行业的做法都是如此，并不会对每一批产品进行全项目污染物的测定。从立法建议中第1章引言1.2节中叙述的食安中心抽取样本测试结果的统计数据可看出食用油脂行业的食品安全风险控制良好。此数据为现行法规监管力度下的情况，亦即目前没有要求每批产品都需要提供官方证明书的情况下，生产厂商亦在现行的食品安全管理系统下，并没有对每批产品进行污染物全项目检测的情况下，食用油脂的食品风险控制在可接受水平，行业的控制情况良好。因此没有必要再增加要求每批产品提供所规定的所有7项指标的官方检验合格证明书。

- 2) 要求在港生产的食用油脂以及进口的每一批油脂都取得官方证明或官方认可检测机构的检测证明书。检测机构要完成立法建议所规定的所有项目，正常情况需要至少7个工作日。即生产厂商在生产出产品后，需要在仓库中多等待至少7个工作日以后才能上市。对厂商来说，对其仓库的周转周期产生严重影响，可能导致企业停产。同时等待的时间将影响企业的资金运转，仓储费用增加，也增加检测成本。增加的成本也必然转化为价格上升，转嫁至消费者头上。

因此，建议将“要求食用油脂进口商提供生产地官方证明书，或获官方认可独立检测机构证明书，以证明进口香港的食用油脂符合上述要求，即达到拟议的法定食用油脂标准，及适宜供人食用”改为“要求食品油脂生产厂商提供产品符合香港食用油脂安全标准的声明书，并定期（半年或者一年一次）提供生产厂

商所在国家独立检测机构的检测报告，以证明进口香港的食用油脂符合上述要求，即达到拟议的法定食用油脂标准，及适宜供人食用”。

第二、建议将苯并芘上限由“每公斤 5 微克”改为“每公斤 10 微克”。根据我公司收集的不同品种的原料油中苯并芘水平的情况，发现葵花籽油原油尤其是乌克兰的葵花籽油原油中苯并芘超过每公斤 5 微克水平的样本约有 30%。因此，需要采取改变工艺条件来控制，并且需要进行特别监控，才可能达到立法建议中对苯并芘的要求。对于椰子油，其生产工艺造成了该类品种油脂中的苯并芘水平较高，我公司的精炼椰子油能够中国大陆法规要求的低于每公斤 10 微克，但会有部分产品中的苯并芘高于每公斤 5 微克，而椰子油原油中的苯并芘水平会更高。香港食用油主要来源国家（中国，加拿大，美国等）对苯并芘含量，有的国家没有进行限定，有的国家比香港拟定的食用油脂安全标准中苯并芘的上限要高。另外，如立法建议第一页备注 1 所述，世界卫生组织食品添加剂专家委员会于 2005 年指出，经食物摄入的苯并芘的分量对人类的健康影响不大。且在东方人的饮食结构中，食用油脂摄入量仅占每日营养总摄入量的很少一部分，通过食用油脂摄入的苯并芘分量对健康影响很低。因此对风险较低的食品采取最严格的标准不太合理，也不利于食用油脂行业的发展。

第三、建议将黄曲霉毒素 (B1+B2+G1+G2) 上限由“每公斤 5 微克”改为“每公斤 10 微克”。根据我公司目前收集的一些数据，有部分高油酸葵花籽油中黄曲霉毒素 (B1+B2+G1+G2) 水平高于每公斤 5 微克。香港食用油主要来源国家（中国，加拿大，美国等）对黄曲霉毒素含量，有的国家没有进行限定，有的国家不如香港拟定的食用油脂安全标准中黄曲霉毒素的上限要求严格，或是只规定其中黄曲霉毒素 B1 的上限要求。立法建议 14 页中提到，从食安中心过往数据显示，99%的食用油脂样本能符合建议规定，还请留意过往结果是否也是检测 B1+B2+G1+G2 的总和。

第四、对于“不受规管的产品”建议补充描述，以能将覆盖目前行业中广泛应用的油脂制品。建议表述修改为：

- 脂肪乳状液，包括牛油、植物牛油/人造牛油/人造奶油（包括无水人造奶油/人造酥油/无水酥油）、牛油與人造牛油混合物、減脂牛油、減脂人造牛油及兩者的混合物、起酥油、液态酥油等

- 可可脂、代可可脂

- Fat emulsions, including butter, margarine (with or without water), blends of butter and margarine, fat-reduced butter, fat-reduced margarine and their mixtures, shortening and liquid shortening, etc.

- Cocoa butter, cocoa butter substitute

另外，立法建议第 11 页 4.6 节对“食用油脂”的定义建议修改为：「食用油脂」指成分為提取自任何植物、動物、禽鳥或魚的脂肪酸甘油酯並處於人類可食用狀態的食物，當中可能含有少量其他脂質(如磷脂)、不皂化物，以及油脂中天然存在的游離脂肪酸。經分餾處理改質的油脂，亦包括在內。即删除“（如酯基转移或氢化）”。

在油脂行业中对产品的分类可分为两大类，一类为食用动植物油脂，一类为食用油脂制品。第一类油脂一般用作制备食物用途，如用作烹调，煎炸等用途。第二类一般应用于食品工业生产（如烘焙产品，糖果，冷冻饮品，膨化食品等），在食品加工中起重要的功能作用，赋予产品特有的风味和质地，食品加工中使物料具备的特殊的加工性能，例如起酥性能，可塑性能，乳化性能。一般需要对油脂进行一些深加工（如氢化，酯交换，乳化，急冷捏合等，一种或几种方式组合）处理，使其具有相应的功能作用，行业内把这类产品归类为食用油脂制品。

根据立法建议咨询文件的陈述，拟议的食用油脂法规，立法出发点为规管第一类的食用油脂，即一般食品制作用途的食用油脂。第二类的食用油脂制品受不同的标准规管，但用作制作油脂制品的食用油脂受到拟议法规的规管。该定义范围与目前行业的分类一致。

但咨询文件中“食用油脂”定义的表述又与行业的分类不一致，如酯交换（酯基转移），氢化工艺，在业界内普遍用于食用油脂制品的生产，不用于一般食用油脂生产。同时，建议不受规管的产品中，没有涵盖一些油脂行业中被普遍认为认为是油脂制品的产品，如无水奶油，起酥油等。

建议对表述进行修改，以符合行业现状，避免规管范围混乱，造成业界无所适从。

中国大陆对这两类产品的定义，以及相应的流程简图如下，供您参考。

食用植物油：是以植物油料（如菜籽、大豆、花生、葵花籽、棉籽、亚麻籽、油茶籽、玉米胚、红花籽、米糠、芝麻、棕榈果实、橄榄果实（仁）、椰子果实以及其他小品种植物油料（如：核桃、杏仁、葡萄籽等）制取的原油（毛油），经过加工制成的食用植物油（含食用调和油）。其基本生产流程：植物油料→压榨/浸出→原油→过滤→脱胶→脱酸→脱色→脱臭→成品油。对于部分油脂，如棕榈油，棕榈仁油等，可通过分提工艺（分馏处理）进行物理改性。分提工艺基本生产流程：棕榈（仁）油→加热→冷却结晶→过滤→软脂、硬脂，分提工艺后成品油，可作为一般烹调、煎炸等食品制作用途，也可作为油脂制品的原材料，进行深加工。

食用动物油脂：是指由动物脂肪组织提炼出的固态或半固态脂类，经过加工制成的食用动物油脂。包括食用猪油、食用牛油、食用羊油等。其基本生产流程：动物油料→熔炼→盐析→排油→澄清或压滤、离心去杂→盐析→净油→脱胶→脱酸→静置→洗涤→干燥→脱色→脱臭→压滤→精油速冷→成品。

食用油脂制品：是指经精炼、氢化、酯交换、分提中一种或几种方式加工的动、植物油脂的单品或混合物，添加（或不添加）水及其他辅料，经乳化急冷捏合（或不经过）乳化急冷捏合制造的固状、半固状或流动状的具有某种性能的油脂制品。包括食用氢化油、人造奶油（人造黄油）、起酥油、代可可脂等。上述几类油脂制品的基本生产流程为：

- 食用氢化油
动、植物油→精炼预处理→氢化→过滤→后脱色→脱臭
- 无水人造奶油

原料油脂、辅料→熔解混和→乳化→巴氏杀菌→急冷→捏合→包装→熟成

➤ 人造奶油

原料油脂、辅料、油溶性辅料

水溶性辅料→巴氏杀菌

→调和→乳化→急冷→捏合

→包装→熟成

➤ 起酥油

原料油脂、辅料→预混合→急冷→捏合→包装→熟成

➤ 液体酥油

原料油脂、辅料→急冷(或不急冷)→搅拌→包装→熟成

上述几种产品所述的原料油脂指：经精炼、氢化、酯交换、分提中一种或几种方式加工的动、植物油脂的单品或混合物。

以上意见和建议敬请食品安全中心和环境保护署相关负责人和专家予以考虑。非常感谢！

香港嘉吉有限公司

高 岩

2015年10月6日