



民主黨對 “有關規管食用油脂及回收「廢置食用油」 的立法建議的意見

2014 年 9 月，台灣發生劣質豬油事件，當時，民主黨已提出四個步驟處理事件，包括全面禁止強冠豬油進口、加快封存劣質油、持續更新下游的香港商店使用強冠豬油名單和監督回收。長遠而言，民主黨支持政府需要立法監管廢置食用油的進出口和回收。

就政府發表“有關規管食用油脂及回收「廢置食用油」的立法建議，對食用油和廢置食用油進出口規管提出的立法框架，民主黨支持立法的方向，但對當中一些細節，我們認為規管是過於寬鬆。

● 從嚴規管食用油標準

我們認為香港應採取一致的嚴格標準，食品檢測制度應致力為食品的品质訂定更高要求。所以，我們建議當局的修訂方向從嚴，而酸度和過氧化值的標準應適用於各類食用油脂。

(a) 黃曲霉毒素 - 當局指食物法典委員會沒有為黃曲霉毒素含量訂出上限，於是建議參考新加坡的標準(即每公斤 5 微克)，而它是各司法管轄區中最嚴格的，民主黨支持此建議。

(b) 苯並[a]芘 - 苯並[a]芘屬致癌物質，當局建議的法定上限標準為每公斤 5 微克，這是中間落墨方案。民主黨認為應跟隨歐盟標準(即每公斤 2 微克)，不應遷就降低食油的安全標準以遷就中國內地的每公斤 10 微克的標準)。

(c) 酸度和過氧化值 - 文件列出了委員會和不同司法管轄區對食用油脂中的酸度和過氧化值的標準。當中，委員會提出以自願方式為各類食用油脂訂立標準，而每公斤脂肪不高於 10 毫克活性氧當量。而文件內列出不同司法管轄區，當中的規管標準都較委員會建議的嚴格。因此，我們不同意當局建議只規管豬油的酸度和過氧化值和以最寬鬆的標準規管。民主黨建議跟隨歐盟標

準，提高食油的食用質素。

● 規管餐飲業的食用油使用

文件中提及現行法例中已規定所有出售的食物必須供人食用，當中包括食用油脂，因此，文件並無特別提及規管餐飲業使用食用油的情況。民主黨認為，餐飲業如循環使用「萬年油」，會嚴重影響市民的健康，亦令食品的質素下降，當局有必要設立巡查制度，抽樣檢驗餐飲業處所使用的食用油，確保該等油品是符合法例標準。

● 進口食用油的裝罐和運送事宜

文件中未有處理現時食油行業在碼頭處理食油的包裝和輸送。據悉，食油公司會在碼頭內把食油露天裝罐，衛生程度存疑，但現時<<食物業規例>>中食物業不包括在碼頭經營的食物處理業務，民主黨認為，食油裝罐和輸油設施有機會污染食用油，當局必須予以規管，確保符合衛生標準。

● 同意規管廢置食用油的回收

文件建議從廢置食用油的收集、再造、進出口都進行規管及作出建議，民主黨支持規管的方向。

由於廢置食用油在內地都是亟待處理的問題，內地各城市都制訂了相關的管理辦法，各城市的規管細節差異不多。

我們以上海市和香港的規管作比較，大方向上兩地的規管環節相似，但在細節上，上海採取的方法較為主動，包括從收集、運輸、處理都會以 GPS 的方式紀錄和監控流向。而餐飲業需每年申報廢棄油脂的數量。而香港則只要求收集商，循環再造商，和餐飲業備存文件紀錄，一旦出現事故時，追查流向。我們認為，政府可以仿效內地做法，以更主動的方式監控廢置食用油的流向，確保不會進入食物鏈。

● 另行處理社會企業

回收廢置食用油的發牌過程中，應對小規模的環保社會企業採取另類的發牌方式，否則，現有建議的框架會扼殺他們的營運與生存空間。

民主黨
2015年10月