



Comments on proposed oil legislation

edible_oils@fehd.gov.hk

2/10/2015 17:23

edible_oils@fehd.gov.hk

1 個附件檔



有關規管食用油脂及廢置食用油建議書 (LSHK) .pdf

To whom this may concern,

Attached please find our views on the proposed oil legislation.

Best regards,
Maria Ho
Group Product Safety & Compliance Manager
Lam Soon (Hong Kong) Limited

DISCLAIMER:-

<<This email is confidential and intended only for the use of the individual or entity named above and may contain information that is privileged. If you are not the intended recipient, you are notified that any dissemination, distribution or copying of this email is strictly prohibited. If you have received this email in error, please notify us immediately by return email or telephone and destroy the original message. Thank you.>>

“免责条款：本邮件中的信息属机密信息并受法律保护。如您并非预期接收人，请立即通知发件人并销毁本邮件。非预期接收人对本邮件信息的任何披露、复制或分发行为都是非法且被禁止的，非预期接收人依据本邮件信息实施任何行为或不作为（如疏忽、遗漏、懈怠等），也都是非法且被禁止的。”



香港金鐘道 66 號
金鐘道政府合署 43 樓
食物環境衛生署
食物安全中心

有關規管食用油脂及回收「廢置食用油」的立法建議之意見書

南順(香港)有限公司在香港的業務始於一九六一年：時至今日，已成為業內翹楚，帶領著香港的食用油、麵粉及清潔用品市場。南順之主要業務包括食用油、麵粉、清潔用品的製造及分銷。

政府現建議通過立法，訂立食用油脂的法定安全標準，並加強規管食用油脂在本地的生產、進口和出口及「廢置食用油」回收，以進一步保障公眾健康及達致環保目的。而業界正關注其立法之可操作性及立法後對業界甚至大眾消費者增加之成本負擔。

本公司對立法建議諮詢文件有以下意見，我們認為規管食用油脂立法應該著重考慮三個方面的問題：

1. 立法精神；
2. 可操作性；
3. 安全標準與限值的制定

1. 立法精神

對於一些如奶類，蛋類、肉類等高危的食品，加強及針對性的規管是有必要的。但某些易變壞食品，如海鮮和乳製品，暫時也沒有如本次立法建議中進口證書方面的要求，只要求進口商確認其海外供應商有適當的控制措施，如 HACCP 等食品安全管理體系及整個供應鏈的溫度管理。為什麼食用油這些屬低危的食品，亦不是主要糧食，需要特別另訂一套法規及收緊標準去監管？對此必要性，本公司存在疑問。那麼，其他主要糧食如醬油或不同類別的食品是否也需要特別另外立法規管？

2. 可操作性

- a. 政府為加強源頭管理，要求食用油脂進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，或其他相關證明文件，並在證書上註明該食用油沒有使用廢食油或非擬供人食用的劣質油脂作為原料、符合香港食用油法規標準及適宜供人食用。對此我們認為其操作性和其實際作用值得探討。要求出口國在證書上註明該食用油沒有使用廢食油或非擬供人食用



南順香港集團 Lam Soon Hong Kong Group

的劣質油脂作為原料並符合香港的標準，不符合國際上通行的做法。就立法建議文件提供的各國出口文件中，大多只表示符合本國相關要求。我們也就立法要求跟供應商溝通，他們亦表示很難甚至無法做到。如確實要以此立法，建議政府要確保其它國家和地區的政府部門願意在證書上註明此內容，否則此項要求會造成貿易壁壘，導致供應減少，物價上升，直接影響市民日常生活。

- b. 對於要求沒有使用廢食油或非擬供人食用的劣質油脂作為原料的目的我們無異議，問題是如何保證實現此立法要求？目前並沒有技術可判斷食用油成品中的原料是否合格。而且，很多原料本身不能直接食用，需經過加工後方可成為食用產品。例如新加坡將污水處理後可以成為飲用水，這是技術進步的應用。因此在證書上註明沒有使用廢食油或非擬供人食用的劣質油脂作為原料，我們認為不切實際。
- c. 由國內工廠生產的食用油品牌頻繁進口以供應香港市場，而涉及的食用油種類，批次，數量繁多，如每次/每櫃進口都需提交檢測報告及證書，必定會降低通關效率，延長交貨時間並大幅增加成本。故建議從國內進口到香港的食用油，可參照現行特區政府對供港蔬菜與內地監管當局的行政安排。如供港食用油的生產企業已在當地的出入境檢驗檢疫局備案，隨貨已附有相關的證明文件，則不需另提交品質證明。如有需要，食環署也可到國內生產場所進行現場審核。
- d. 諮詢文件中亦提及到在香港生產的食用油脂供出口或內銷均必須附有官方證明書，或獲官方認可獨立檢測機構證明書，以證明這些食用油脂適宜供人食用。政府為保障市民福祉，應確保食物供應，鼓勵及提供支持予本地生產商。由於油品是每天提煉、調配、生產及包裝，若每種類及批次都交由協力廠商檢測，不論庫存、操作成本都將會大幅增加。本公司建議，在香港的生產商或企業如擁有相關認可的品質管理制度，而亦有自行檢測，同樣地不需另提交品質證明。政府應加強監管入口貨物，同時食環署多派員巡查食物製造廠及食油裝瓶或裝罐業務的處所，確保食用油適宜供人食用。而就由香港轉口的產品，除非入口國家另有規定，否則進口時所附帶的文件，應適用於轉口。
- e. 政府建議食用油脂進口商亦須提供證明書或其他相關證明文件副本予其下游分銷商或零售商或食肆，以供食環署抽查。本公司認為此建議會增加大量行政費用，而且會洩漏商業秘密。故建議食環署抽查時，可要求下游分銷商、零售商或食肆保留及提供與其進口商/供應商的交易單據或文件，確保油產品來源，此乃現行的操作模式，已可有效地追蹤食油產品的來源。另外，為確保不洩漏商業秘密，文件上之出口商資料(如名稱及地址)可被遮蓋，以維護正常商業運作。
- f. 本公司建議除官方認可獨立檢測機構外，國際植物油油料和動物油聯合會(The Federation of



Oils, Seeds and Fats Associations Ltd, 簡稱FOSFA)會員名單上之檢測機構亦同樣認可。事實上，採用此聯合會會員名單上的檢測機構乃行內一貫做法。

3. 安全標準與限值的制定

- a. 在訂立這些食用油安全標準時，必須要考慮當地市民的飲食習慣，在市場上，就我們所知，很多食品的苯並[a]芘含量高於食用油中的含量。如美國的民眾喜歡燒烤，燒烤食品中苯並[a]芘含量更是遠超食用油的含量，因此美國對此指標沒有監管。在香港也有類似的食品，如燒味、油炸食品等，都是直接食用，其中的苯並[a]芘含量遠比非直接食用的食用油高。因此，如果只監管食用油的苯並[a]芘含量，而不監管其它食品的含量，會導致社會輿論質疑，公眾恐慌，無所適從。

諮詢文件中建議制定食用油脂中的苯並[a]芘含量上限為每公斤5微克，我們對此上限的合理性有疑問。根據食物安全中心食物安全專家委員會提出的意見，按本港市民的食用量資料，即使每公斤食油含10微克苯並[a]芘，所計算出的暴露限值將大於10000，顯示所攝入的苯並[a]芘分量對健康的影響仍然很低。因此上限為每公斤5微克的標準依據不足，又與國際通行標準不同，容易導致採購困難和增加生產成本。

一般經過烘炒油籽製成的食用油如花生油、芝麻油等苯並[a]芘含量相對偏高。雖說食環署抽樣中發現的合格率很高，但也不能夠憑這點便制定每公斤5微克這個標準。另歐盟對食用油制定一個相對較低的標準是因為他們較少使用一些經過炒制的油。此外，本港的食用油主要由內地供應，本公司建議把法定上限設定為現時食物安全中心的行動水平，即每公斤食油不能超過10微克苯並[a]芘，可避免造成不必要的貿易障礙。

- b. 政府建議降低法例中食用油脂黃麴黴毒素含量的上限至每公斤5微克。根據Codex或歐盟等國際標準，黃麴黴毒素標準都不適用於食用油，為什麼我們要跟單一國家新加坡看齊？再加上新加坡是對所有食品（嬰幼兒食品除外）劃一標準，不是指針對食用油。

此外，根據現行的《食物內有害物質規例》，花生或花生產品（包括花生油）以外的食物，黃麴黴毒的上限為每公斤15微克。如把食用油標準降低至每公斤5微克，並不合理及帶有雙重標準。由於食用油並非高危食物亦非主要食材，故建議與其他食物看齊，制定黃麴黴毒的上限標準為每公斤15微克。

其它

本公司就「廢置食用油」立法規管表示贊同，但政府必須確保有足夠「廢置食用油」收集商負責處理。



總結：

我們認為此次立法的核心應該是強調企業自律，企業是最瞭解產品的品質以及是否安全，指標與證書只是一種參考，不能有效作為確保食用油安全的唯一標準。以下為本公司的建議：

- a. 建議食環署採取進口商發牌制度。任何進口商必須領有食用油進口牌照才能進口食用油。加強食環署巡查，訂立懲罰制度，促進經營企業自律。
- b. 境外或本地生產商及出口商如已獲國際認可的品質證明如 ISO, HACCP 等認證或本地生產商已註冊於香港品質保證局的《香港食油註冊計畫》，可等同官方認可品質證明書。
- c. 要求供應商提供證明書顯示「進口香港的食用油脂達到擬議的法定食用油標準」或顯示「非使用劣質原料生產」此等字眼在國際市場上並不可行。
- d. 建議把苯並[a]芘的法定上限設定為現時食物安全中心的行動水準，即每公斤食油不能超過 10 微克苯並[a]芘，黃麴黴毒的上限與其他食物看齊為每公斤 15 微克。
- e. 食環署加強巡查經營食油裝瓶或裝罐業務的處所，並必須在經營前向食環署登記。

本公司將一如以往，全力支援及配合政府的工作。可是食用油並非主要食材，只屬低危食品，如所有低危食品都加強立法，成本將會大幅增加，最後必定轉嫁至消費者身上。

此致

食物安全中心負責人

For & on behalf of
LAM SOON (HONG KONG) LIMITED

南順（香港）有限公司

發出日期：二零一五年十月二日