



有關規管食用油脂及回收「廢置食用油」的立法建議之意見

edible\_oils@fehd.  
gov.hk

2/10/2015 17:45

edible\_oils@fehd.gov.hk

1 個附件檔



對香港特區政府立法加強規管食油意見書 食安中心 20151002.pdf

Dear Sir/ Madam

Attached please find our letter regarding the captioned for your handling.

Please acknowledge receipt of it by return email.

Thank you.

**For and on behalf of**  
**The Hong Kong Oil Merchants Association Limited**  
Arthur Li

# 香港油行商會有限公司

## The Hong Kong Oil Merchants Association Limited

香港皇后大道西 484-496 號新安大廈 11 樓 J 室  
Flat J, 11/F, Sun On Building, 484-496 Queen's Road West, Hong Kong

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

電郵：edible\_oils@fehd.gov.hk

敬啟者：

### 香港油行商會有限公司 有關規管食用油脂及回收「廢置食用油」的立法建議之意見

香港油行商會有限公司歷史悠久，本會各會員多年來均於本港從事食用油分銷業務。現得悉政府建議通過立法，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，以及「廢置食用油」回收，以進一步保障公眾健康及達致環保的目的。本會經仔細研究及詳細討論後有以下意見：

首先，食用油於食品行業中從來並非高風險食品，唯近年於鄰近地區發生個別所謂「地溝油」事件，政府於食物安全方面多做功夫無可厚非，但本會認為立法規管單一食品則有商榷餘地，如開此先例，其他成千上萬的食品是否也要個別立法？此做法於世界上十分罕見，政府必須小心處理。

#### 源頭管理

政府為加強源頭管理，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，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不適合食用的劣質油脂作為原料並符合香港食用油法規標準及適宜供人食用。請政府清楚明白此等要求並非國際通行的做法。事實上本港植物油油品源頭大部份均來自全球四大油公司（ADM, Bunge, Cargill, Louis Dreyfus），請問政府有沒有查詢過他們會不會發出這種證明？香港的植物油油品消耗於世界市場上只佔很少的份額，政府於處理這個要求時必須特別小心，以免弄出國際笑話。

## 香港油行商會有限公司

# The Hong Kong Oil Merchants Association Limited

香港皇后大道西 484-496 號新安大廈 11 樓 J 室  
Flat J, 11/F, Sun On Building, 484-496 Queen's Road West, Hong Kong

### 提供證明書或其他相關證明檔案副本予下游

政府建議食用油脂入口商須提供證明書或其他相關證明檔案副本予其下游分銷商、零售商或食肆，以供食環署抽查。本會認為署方已推行食物進口商和分銷商登記制度，各下游分銷商、零售商或食肆只要保留其供應商的交易單據已經足夠有效地追蹤食油產品的來源。本會建議政府可配合香港品質保證局的「香港食油註冊計劃」，該計劃就是確保業界能妥善保存和核實有關文件和記錄，促進供應和使用可識別來源的食油，並經正確渠道收集和處理廢食油，藉此增強消費者信心，同時推動業界和市民支持廢食油循環再造。既然業內經已存在這種計劃，政府實在應該探討可以怎樣加以配合，以達至各方共贏的局面。

### 安全標準

本會認為於訂立安全標準時，有關機構必須考慮當地居民的飲食習慣。根據經驗，很多食品中的苯並[a]芘含量遠高於食用油中的含量。如政府要監管食用油的苯並[a]芘含量，為何又不監管其它食物中的苯並[a]芘含量？此外，每公斤 5 微克上限的標準明顯與國際標準不同，我們建議把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，這已經是十分合理的做法。

黃麴黴毒素方面，政府建議降低上限至每公斤 5 微克。但根據現行的《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。本會建議食油與其他食物看齊，制定黃麴黴毒的上限標準為每公斤 15 微克。

此外，政府亦未有考慮一些非主流油種的情況，如：辣椒油、花椒油、茶籽油、亞麻籽油、杏仁油、核桃油、紫蘇油等等。香港作為世界美食之都，廚師用油五花八門，油種亦經常推陳出新，如政府未有完善了解行業情況，草草立法而引致某一些油種未能進口，實非香港之福。

最後，本會對「廢置食用油」回收業務並不熟悉，故於這方面沒有進一步補充。

此致  
食物安全中心

香港油行商會有限公司

二零一五年九月三十日