

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

早些時台灣豬油事件,知至今台灣及香港仍未找出台灣豬油有甚麼測試項目不符人類進食,而只知道它的來源有問題.反觀香港大部分食用水來自東江,源頭也極不衛生,經淨化後也可給市民飲用.政府及廣大市民深切明白這情況

政府現欲立例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,這點是極難適從的.香港並無油籽生產,必須從外地購入,精煉油廠是用粗製毛油(這階段是不宜人食用)經脫膠,脫酸,脫色,脫味,脫水,脫雜及高溫處理等程序將不宜人食用的毛油變成精煉油,如按上述要求提供證書證明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,這會是很大的難度.

對政府擬立例有以下建議:

1. 清楚例明供應商需提供哪些測試項目達標才符合安全供人類食用
2. 如供應或製造商已有ISO, Q Mark等認證,便不需每批出示證書,因本地生產商或進口商每天都需供應大量食油於市場,如要待官方發出證書才能售賣,這會嚴重影響市場運作.送樣檢測一般需時十個工作日,一個樣辦如測試黃霉素,苯并芘和芥酸這三項也需4000元還未算其他如農殘,重金屬, PV and FFA等,可能每個樣測試費也超過一萬元,這只會由消費者共付的.
3. 苯并{a}芘不宜定得太嚴,如傳媒取一些肉干,燒味,煙薰食品或用過一二遍的食油等去化驗,他們會引用5ppb上限,將會有很多食超標,又會造成社會恐慌的.

Chau Fung Hing

