

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

## 食用油脂及回收「廢置食用油」的立法建議之意見書

我們是食油從業員，對政府的立法建議有以下的意見

政府想立例要求食用油脂進口商提供生產地官方證明書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，首先政府需明白油籽工業抽取是利用溶劑這些毛油含殘餘溶劑，油籽天然毒素，農殘，霉菌等不宜直接食用，必須經過精煉處理才可食用，如東江水源頭一樣不宜供人食用，處理後便可。

1. 食用油測檢項目可按Codex指引，若比Codex嚴格的只會容易製造公眾恐慌。如苯并芘是沒必要設5ppb為上限。一分炭燒牛扒，燒味等已超出這上限。傳媒也會抽驗，如超出5ppb，他們又大作文章
2. 給業界指引哪些測試項目要測試才符合安全供人類食用。現海外供應商是不願意出安全供人類食用的保證的。
3. 如供應商發出認可化驗所的證書，本港包裝商可引用該証書給有關人事，因送檢需時及費用昂貴，最後也會由消費者承擔。
4. 要信任ISO, HKQAA或香港工業總會的證書，他們有定期到供應或製造商處評審，檢查所有文件及監察生產過程。

陳紹基

