

方便營商諮詢委員會
批發及零售業工作小組

有關規管食用油脂及回收「廢置食用油」的立法建議

目的

本文件旨在向委員介紹有關規管食用油脂及回收「廢置食用油」的立法建議，尤其與批發及零售業相關的建議，並徵詢委員的意見。

背景

2. 雖然目前香港的食物安全法例及監管制度對食用油脂的成分、生產及供應等領域已有一定的規範，但沒有法例條文專門針對規管食用油脂作為一類特定的食物。

3. 「廢置食用油」回收商或收集商必須遵守所有現行法例，包括管制空氣、水、噪音及其他相關的環保法例，雖然目前本港沒有一個專為規管「廢置食用油」回收商或收集商營運的發牌制度。

立法建議

4. 政府現建議通過立法，訂立食用油脂的法定安全及品質標準，並加強規管食用油脂在本地的生產、進口和出口，以及推動「廢置食用油」回收，以進一步保障公眾健康及推廣環保。

規管食用油脂

建議本地生產及進出口食用油脂的規管

5. 我們建議透過立法及加強監管，循着源頭管理、生產過程的檢驗檢測，優化安全標準及懲處制度等，規定本地生產或出口的食用油脂不得使用「廢置食用油」或非擬供人食用的「劣質油脂」作為生產原料。

6. 具體而言，我們建議要求在港生產的食用油脂(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(如獲香港實驗所認可計劃可進行有關檢測的機構)發出的證明書。食物環境衛生署(食環署)會透過日常巡查及執法工作，以監管本地生產食用油脂的活動。我們建議將有關規定納入《食物業規例》(第132X章)的牌照條款。如有關持牌食用油脂製造廠違反有關條文，食環署可考慮取消其牌照。

7. 至於進口食用油脂方面，由於香港的監管機構未能跨境執法，為確保進口食用油脂達致與規管本地生產的食用油脂看齊的要求，我們建議要求食用油脂入口商提供生產地官方證明書，或獲生產地官方認可獨立檢測機構證明書，以證明進口香港的食用油脂符合上述要求(即達到擬議的法定食用油脂標準，及適宜供人食用)，以達致類同的監管效果。

8. 香港作為世界上其中一個最重要的物流和交易樞紐，把入口和出口的規管看齊，是一個負責任的做法。

提供證明書或其他證明文件副本予其下游分銷商或零售商

9. 我們建議透過修例，要求食用油脂入口商及製造商提供證明書或其他證明文件(諮詢文件第4.10-4.12段)副本予其下游分銷商或零售商或食肆，以供食環署抽查。現時《食物安全條例》(第612章)已經規定任何人如在業務運作中在香港從某地方進口食物、獲取食物或以批發方式供應食物，須就獲取食物及供應食物備存有關商號的交易紀錄(例如保留相關收據／發票)。由於食用油脂業界已有向業務夥伴索取交易紀錄及備存有關紀錄的習慣，以符合《食物安全條例》(第612章)的要求，因此有關要求應不會對食用油脂業界造成過分的合規負擔。

食用油脂標準修訂建議

定義

10. 食用油脂方面，建議參考食品法典委員會的定義，以確保香港的規管與國際接軌。有關的定義如下：

「食用油脂」指成分為提取自任何植物、動物、禽鳥或魚的脂肪酸甘油酯並處於人類可食用狀態的食物，當中可能含有少量其他脂質(如磷脂)、不皂化物，以及油脂中天然存在的游離脂肪酸。經改質(如酯基轉移或氫化)或分餾處理的油脂，亦包括在內。

建議食用油脂的安全標準

金屬雜質

11. 建議按照食品法典委員會的標準，收緊食用油脂中砷和鉛的最高准許濃度。食物安全中心(食安中心)過往的食物監察結果顯示，本地供出售的食用油脂的砷和鉛含量普遍能符合建議的最高准許濃度，故收緊規例相信不會對食物供應構成影響。

芥酸

12. 食油所含的芥酸屬於單元不飽和脂肪酸。在動物實驗中發現，攝入過量芥酸可損害動物的心臟組織，但在人類這結果並未得到證實。但為確保食物安全，現行的《食物內有害物質規例》(第132AF章)訂明，食用油脂的芥酸含量以重量計不得超過總脂肪酸的百分之五。建議參考食品法典委員會命名植物油法典標準(CODEX STAN 210-1999)的標準，將低芥酸菜籽油(即芥花籽油)的芥酸含量上限降低。其他食用油脂的芥酸含量上限則維持不變，與歐盟的標準看齊。

13. 食安中心過往的食物監察結果顯示，本地供出售的低芥酸菜籽油的芥酸含量均能符合建議的標準，故收緊規例應不會對食物供應構成影響。

黃曲霉毒素

14. 現行的《食物內有害物質規例》(第132AF章)食用油脂的黃曲霉毒素含量已訂定上限。雖然食品法典委員會沒有就食用油脂中的黃曲霉毒素含量訂定上限，但考慮到黃曲霉毒素對健康的影響，在審視了不同司法管轄區的做法後，建議降低法例中食用油脂黃曲霉毒素含量的上限。建議上限較一些司法管轄區為低，與新加坡看齊。

15. 然而，從食安中心過往的食物監察結果顯示，99%的食用油脂樣本均能符合建議的標準，故認為對食物供應的影響甚微。

苯並[a]芘

16. 目前香港沒有法例規限苯並[a]芘在食物中的含量，食安中心以食物安全專家委員會(專家委員會)贊同的每公斤食油含10微克苯並[a]芘作為行動水平，有關行動水平亦適用於脂肪。食安中心在2012至2014年的食物監察結果，約有1%的食用油脂樣本苯並[a]芘含量高於每公斤10微克的水平(即本地行動水平及內地標準)，而高於每公斤5微克和2微克(即歐盟和韓國的標準)水平的樣本，則分別約有5%和9%。

17. 考慮到食物中的污染物應以「可合理做到的盡可能低水平」的原則控制，並參考了不同司法管轄區的做法及業界遵從有關法例的可行性，建議就食用油脂中的苯並[a]芘含量制定法定標準，上限為每公斤5微克。期望有關建議在保障公眾健康與維持香港食用油脂的穩定供應兩者中取得平衡。

建議豬油的品質參數

18. 政府一向致力提升食物的安全水平，但亦考慮到公眾對個別食物品質的關注。因應近期的食物事故，建議參考一些司法管轄區的做法，就豬油中的過氧化值和酸度訂立法定標準，以冀提升市場上相關產品的品質。但為避免過度增加業界的成本及造成不必要的貿易障礙，在不會對市民健康構成風險的情況下，不建議引入過多的法定標準規管食用油脂的品質。

----- 19. 食用油脂標準修訂建議一覽表見**附件**。在2014年12月已就規管食用油脂安全及品質的建議諮詢了專家委員會。專家委員會贊同有關建議標準的方向。

加強規管「廢置食用油」回收

20. 環境保護署(環保署)建議修訂《廢物處置條例》(第354章)針對「廢置食用油」作出規管。建議的規管內容如下：

- (甲) 「廢置食用油」的定義為「從任何煮食供人食用的過程中扔棄的食用油，不論這些食用油是否曾用作原本用途¹，但不包括來自家居的食用油」。

¹ 包括隔油池廢物，經使用煮食油及未經使用但因各種原因例如品質變壞而需要棄置的食用油。

(乙) 對「廢置食用油」收集商的規管：環保署建議所有「廢置食用油」收集商必須持有根據《廢物處置條例》(第 354 章)發出的收集牌照。收集商包括從食肆和食物製造廠收集「廢置食用油」的商戶，以及「廢置食用油」買賣商。環保署會參考《廢物處置條例》(第 354 章)的規定訂出日後「廢置食用油」收集商的發牌條件。發牌的主要目標是要確保(i)有關收集商承諾會訂立適當的「廢置食用油」收集系統，並備存文件記錄「廢置食用油」的流向，以避免不當處理，以及(ii)「廢置食用油」只會售予或交予另一位環保署「廢置食用油」牌照持有者(如收集商或處置者)。無牌收集「廢置食用油」的收集商可被判處罰款／監禁。

(丙) 對「廢置食用油」循環再造商的規管：環保署建議所有「廢置食用油」處置者必須持有根據《廢物處置條例》(第 354 章)發出的處置牌照。處置者包括生化柴油廠和政府相關設施營運者等本地加工者。「廢置食用油」處置者在沒有有效牌照的情況下營業，可被判處罰款／監禁。環保署會參考《廢物處置條例》(第 354 章)的規定訂出「廢置食用油」處置者的發牌條件。相關的處置者須確保所有有關設施按照適用的許可證／牌照要求運作。發牌的主要目標是要確保所有持牌處置者能證明(i)他們已訂立適當的作業系統，並備存文件記錄「廢置食用油」的流向，以避免不當處理，以及(ii)「廢置食用油」只會在本本地循環再造，作合法的工業再用用途。

21. 環保署亦建議「廢置食用油」進口商及出口商須申領牌照以加強規管「廢置食用油」的流向。此外，所有「廢置食用油」進口商及出口商必須根據《廢物處置條例》(第354章)的規定，就所有批次進口或出口「廢置食用油」取得許可證。

22. 另外，環保署亦建議除持有「廢置食用油」出口牌照並按牌照條款出口「廢置食用油」往外地者外，任何人士包括「廢置食用油」產生者例如食肆和食物製造商，如容許或導致「廢置食用油」被出售、運送、收集或移交予未有根據《廢物處置條例》(第354章)取得牌照的一方，即屬違法，可被判處罰款／監禁。

23. 為相應加強上述的機制，食環署會透過食肆、工廠食堂、食物製造廠和烘製麵包餅食店牌照的持牌條件規定「廢置食用油」必須交由已獲環保署按修訂後的《廢物處置條例》(第354章)發牌的收集商作進一步處置，並保存記錄，否則即屬違反有關牌照條款，須面臨適當的罰則，例如取消有關牌照。

建議寬限期

24. 我們建議設立合理的寬限期，讓業界有時間按需要改良其產品配方，以符合新規定，並確保有足夠的私營化驗室具備所需的化驗設備與技術進行相關檢測。

公眾諮詢

25. 政府於二零一五年七月七日就有關立法建議展開公眾諮詢，為期三個月，至二零一五年十月六日為止。現時我們已於二零一五年七月三十日和九月八日舉行了兩場公眾諮詢會討論有關立法建議事宜。我們亦於二零一五年七月二十九日和九月十六日業界諮詢論壇諮詢業界的意見。

26. 政府在落實立法建議的細節前，定會充分考慮接獲的意見。

徵詢意見

27. 請委員會就有關規管食用油脂及回收「廢置食用油」的立法建議提出意見。

食物及衛生局
環境局
食物環境衛生署
食物安全中心
環境保護署

二零一五年十月

附件

食用油脂標準修訂建議一覽表

	修訂建議	
	食物類別	建議上限
砷	食用油脂	總砷含量 0.1 毫克 / 公斤
鉛	食用油脂	0.1 毫克 / 公斤
芥酸	低芥酸菜籽油，或任何加有低芥酸菜籽油但不含其他食用油脂的食物	以重量計其所含脂肪酸的百分之二
	任何加有食用脂肪及食油或兩者混合物的食物，但任何加有低芥酸菜籽油而又不含其他食用油脂的食物不在此列	以重量計其所含脂肪酸的百分之五
	任何食用脂肪及食油或兩者的混合物，但低芥酸菜籽油不在此列	以重量計其所含脂肪酸的百分之五
黃曲霉毒素	食用油脂	每公斤食物總含 5 微克黃曲霉毒素(B1+B2+G1+G2)
苯並[a]芘	食用油脂	每公斤食物 5 微克
酸度	豬油	每克脂肪 1.3 毫克氫氧化鉀 = 游離脂肪酸最高 0.65%
過氧化值	豬油	每公斤脂肪 10 毫克活性氧當量