

有關規管食用油脂 及回收「廢置食用油」的 立法建議

立法會食物安全及環境衛生事務委員會
2015年7月14日



食物及衛生局
Food and Health
Bureau



環境局
Environment
Bureau



食物環境衛生署
Food and Environmental
Hygiene Department



食物安全中心
Centre for Food Safety



環境保護署
Environmental Protection
Department

背景

- 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。
- 同時，本港亦沒有一個專為規管「廢置食用油」回收商營運的發牌制度。視乎個別回收商的業務範圍與作業模式，回收商必須遵守相關的環保法例。

有關規管食用油脂的立法建議

3

建議本地生產及進出口食用油脂的規管(1)

- 政府現建議透過立法及加強監管，循着源頭管理、監控生產過程、檢驗檢測，提升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。

4

建議本地生產及進出口食用油脂的規管(2)

- 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活動。

5

建議本地生產及進出口食用油脂的規管(3)

- 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，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，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。

6

提供證明書或其他證明文件副本予下游分銷商或零售商

- 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)。

7

食用油脂的定義

- 參考食品法典委員會的定義-
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。

根據《公眾衛生及市政條例》(第132章)，“動物”包括爬蟲，但不包括禽鳥或魚

8

建議修訂食用油脂的安全標準

- 參考國際標準，建議在符合本地情況下，修訂食用油脂的法定安全標準
 - 砷、鉛
 - 芥酸
 - 黃曲霉毒素
 - 苯並[a]芘

9

建議食用油脂的安全標準-金屬雜質

	本港情況			修訂建議	
	規管	食物類別	上限	食物類別	建議上限
砷	根據《食物攪雜(金屬雜質含量)規例》(第132V章)規管	所有液體食物 [包括食油]	砷(As ₂ O ₃) 0.14毫克 / 公斤	食用油脂	總砷含量 0.1毫克 / 公斤
		所有不屬於魚、介貝類水產動物，以及魚產品和介貝類水產動物產品的固體食物[包括食用脂肪]	砷(As ₂ O ₃) 1.4毫克 / 公斤		
鉛		所有液體食物 [包括食油]	1毫克 / 公斤	食用油脂	0.1毫克 / 公斤
		所有固體食物 [包括食用脂肪]	6毫克 / 公斤		

10

建議食用油脂的安全標準-芥酸

	本港情況			修訂建議	
	規管	食物類別	上限	食物類別	建議上限
芥酸	根據《食物內有害物質規例》(第132AF章)規管	任何加有油或脂肪或兩者混合物的食物	以重量計其所含脂肪酸的百分之五	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 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二
		任何油或脂肪或兩者的混合物	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

11

建議食用油脂的安全標準-黃曲霉毒素

	本港情況			修訂建議	
	規管	食物類別	上限	食物類別	建議上限
黃曲霉毒素	根據《食物內有害物質規例》(第132AF章)規管	任何不屬於花生或花生產品的食物 [包括花生油以外的食用油脂]	每公斤食物含15微克黃曲毒素 (B1+B2+G1 G2+M1+M2 P1及黃曲霉毒素醇)	食用油脂	每公斤食物總含5微克黃曲霉毒素 (B1+B2 G1+G2)
		花生或花生產品 [包括花生油]	每公斤食物含20微克黃曲毒素 (B1+B2+G1 G2+M1+M2 P1及黃曲霉毒素醇)		

12

建議食用油脂的安全標準-苯並(a)芘

	本港情況			修訂建議	
	規管	食物類別	上限	食物類別	建議上限
苯並[a]芘	食物安全專家委員會贊同的行動水平	食油 [亦適用於食用脂肪]	每公斤食物 10微克	食用油脂	每公斤食物 5微克

13

建議豬油的品質參數 (1)

- 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。
- 不建議引入過多的法定標準規管食用油脂的品質
 - × 過度增加業界的成本
 - × 造成不必要的貿易障礙
 - × 對市民健康構成風險

14

建議豬油的品質參數 (2)

	本港情況			修訂建議	
	規管	食物類別	上限	食物類別	建議上限
酸度	沒有特定附屬法例規管，而是因應每宗個案的情況和參考食品法典委員會的相關標準(如適用)以作評估	各類食用油脂 (包括豬油)	豬油：每克脂肪1.3毫克氫氧化鉀 = 游離脂肪酸最高0.65%	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		各類食用油脂 (包括豬油)	豬油：每公斤脂肪10毫克活性氧當量	豬油	每公斤脂肪10毫克活性氧當量

15

有關規管「廢置食用油」 的立法建議

16

規管食物業處所的廢食油

- 食肆和食物製造廠等食物業處所每日在煮食或生產食物過程中會產生廢食油，例如經使用煮食油、已過期食用油或隔油池廢物等。
- 如廢食油能妥善回收，可循環再造成生物柴油或肥皂等商品，既可達到環保目的，又能防止廢食油回流用作供人食用或用作製造食品的原材料。

17

「廢置食用油」

- 任何煮食供人食用過程中扔棄的食用油，不論這些食用油是否曾被使用作原本的用途
- 包括經使用煮食油、已過期食用油及隔油池廢物
- 不包括來自家居的食用油

18

修改《廢物處置條例》(第354章)

- 引入「廢置食用油」收集、處置及進/出口牌照
- 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》取得牌照的一方，即屬違法，可被判處罰款／監禁

19

收集「廢置食用油」

- 收集「廢置食用油」者均須持有根據《廢物處置條例》發出的「廢置食用油」收集牌照
- 無牌收集「廢置食用油」可被判處罰款／監禁
- 只可把「廢置食用油」售予或交予另一位持有根據《廢物處置條例》發出的「廢置食用油」牌照者(收集商/處置商/出口商)
- 須備存完整的「廢置食用油」交收及庫存記錄

20

處置「廢置食用油」

- 「廢置食用油」處置商均須持有根據《廢物處置條例》發出的「廢置食用油」處置牌照
- 無牌營業可被判處罰款／監禁
- 須確保其處置設施按照其他適用的許可證／牌照要求運作
- 只可把「廢置食用油」作合法的工業再造用途
- 須備存完整的「廢置食用油」交收、庫存及處置記錄

21

進/出口「廢置食用油」

- 進/出口「廢置食用油」者均須申領根據《廢物處置條例》發出的「廢置食用油」進/出口牌照
- 就所有批次進/出口「廢置食用油」取得根據《廢物處置條例》發出的廢物進/出口許可證
- 無牌進/出口「廢置食用油」可被判處罰款／監禁
- 須備存完整的「廢置食用油」交收、庫存及進/出口記錄

22

行政措施

(在修訂《廢物處置條例》前)

23

食肆及食物製造廠牌照

- 食物環境衛生署(食環署)將透過食肆、工廠食堂、烘製麵包餅食店和食物製造廠牌照條款
- 規定持牌處所產生的「廢置食用油」必須交由已向環保署登記的收集商、處置商或出口商處理，並妥為保存記錄

24

自願登記

- 環保署將接受「廢置食用油」收集商、處置商和出口商自願登記，費用全免
- 環保署將訂立《良好作業守則》，方便業界運作
- 登記者須承諾遵守該《守則》，違反者可被吊銷登記
- 登記名錄將在環保署網站公佈
- 已登記者將獲環保署發出的登記證書

25

登記時間表

時間	事項
2015年9月	<ul style="list-style-type: none">● 環保署網頁公佈登記詳情、方法
2015年10月	<ul style="list-style-type: none">● 接受及收集首批申請(10月1日-10月31日)
2015年12月初	<ul style="list-style-type: none">● 完成處理首批申請● 於環保署網站公佈首批申請結果，並個別發信通知申請人
2015年11月內提交的申請則會於2016年1月初公佈其結果，如此類推	

26

規管食物業處所的廢食油

- 建議透過行政措施，監察廢食油的回收，以確保在棄置後，不會被用作生產食油的材料。
- 先由環保署登記符合規格的廢食油收集商、回收商或出口商。
- 食環署透過食肆、工廠食堂、食物製造廠和烘製麵包餅食店牌照的持牌條件，規定廢食油必須交由環保署登記的收集商、處置商或出口商處理，並須妥為備存記錄（回收廢食油的日期和數量，以及收集商/回收商的名稱和地址）。
- 若持牌人違反持牌條件，經警告後，如仍屢犯不改，食環署會考慮取消有關牌照。

27

徵詢意見

- 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。

28