

有關規管食用油脂及回收「廢置食用油」 的公眾諮詢： 諮詢結果及觀察

立法會食物安全及環境衛生事務委員會
2015年12月8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

有關規管 食用油脂的立法建議

一般意見 - 諮詢結果

- 認同政府保障公眾健康和保護環境的目標
- 認為有關規管措施應與風險水平成正比
- 部分業內人士指食用油脂並非主要糧食，亦非高風險食物，相關立法建議不宜過於繁複或嚴苛
- 建議的安全標準必須保持客觀，與國際食物安全標準接軌，並以適當的風險分析為基礎

3

涵蓋範圍 - 諮詢結果 (I)

- 有海外主管當局支持政府就食用油脂所作的定義
- 有業界認為擬議納入法例規管範圍的食用油脂類別太廣，建議豁免個別類別
 - 建議作保健食品/營養補充品發售的食品及本地實驗室進口作測試用途的食用油脂可獲豁免
- 亦有認為擬議的規管未有考慮一些非主流油種的情況；油種種類繁多，如未完全了解行業情況便進行法例修訂工作，可能影響某些油種的進口
- 有建議加強調和油及經調和的欖橄油的規管

4

涵蓋範圍 – 諮詢結果 (II)

- 有業界人士建議食環署加強對純粹經營食油裝瓶或裝罐業務的處所的規管及巡查，並考慮要求有關企業須向食環署登記或領有食物製造廠牌照

5

一般意見 / 涵蓋範圍 – 政府的觀察

- 留意到部分回應人士建議一些食用油脂（如作保健食品/營養補充品發售的食品及食肆中的「翻用油」或「使用中的煮食油」等）應獲得豁免
- 部分健康產品呈現的型態（如以膠囊型態食用）及使用方式（有建議劑量）可能與傳統食用油脂有所差別
 - 會有相應的條文，作出適當的規管，以釐訂清楚規管範圍
- 至於對業界的規管範圍，我們會因應業界的意見檢討純粹經營食油裝瓶或裝罐業務的處所現時的規管及巡查機制

6

食用油脂的安全和品質標準 – 諮詢結果 (I)

- 業界普遍支持採用與食品法典委員會標準看齊的安全標準（砷、鉛及芥酸）
- 大部分回應者（包括業界和公眾人士）認為建議中的黃曲霉毒素及苯並[a]芘標準過於嚴苛，與食用油脂的風險不成比例
 - 對擬議的黃曲霉毒素和苯並[a]芘標準特表關注
- 有公眾人士概括認為擬議的標準過於寬鬆，提議政府採用更嚴格的標準

7

食用油脂的安全和品質標準 – 諮詢結果 (II)

- 消委會贊同檢測過氧化值和酸值
- 有政黨則指擬議的品質標準應參照歐盟的做法，適用於所有食用油脂而非只適用於豬油
- 有回應者指出，極性化合物總量和酸值是衡量「翻用油」或「使用中的煮食油」品質最常用的指標，市場上也有食用油品質檢測方法
- 有業界人士認為政府應把重心放在食物安全方面，食用油脂的品質是否可以接受，應留待業界和消費者決定

8

食用油脂的安全和品質標準 – 政府的觀察(I)

- 大部分回應者認同參考食品法典委員會的食用油脂安全標準
- 有回應者認為就委員會並無訂定含量上限的黃曲霉毒素及苯並[a]芘，有關上限應較諮詢文件中建議的寬鬆
- 應以「可合理做到的盡可能低水平」的原則控制
- 黃曲霉毒素
 - 99%的食用油脂樣本均能符合建議中5ppb的標準
 - 我們認為立法採用建議的標準對業界影響輕微

9

食用油脂的安全和品質標準 – 政府的觀察(II)

- 苯並[a]芘
 - 植物油脂是攝入PAHs的主要膳食來源之一
 - 個別油種苯並[a]芘含量可能較高
 - 約有 5%的食用油脂樣本含量高於建議中5ppb上限
 - 透過訂定較嚴謹標準，能促使業界採取適當措施，以降低苯並[a]芘的含量
 - 採用建議的標準立法（即5ppb）可促進食物安全
- 品質標準
 - 為豬油訂立過氧化值和酸值的法定標準有助提升市場上相關產品的品質

10

「翻用油」的規管 – 諮詢結果

- 有業界認為食肆中的「翻用油」或「使用中的煮食油」不應納入法定的規管範圍之內，應獲得豁免
- 雖然有一部分餐飲業原則上並不反對規管「翻用油」以確保煮食油能符合建議標準，但他們希望政府能先要求用指引方式，並依據行業的情況具體化，如最高煎炸次數、何時棄用廢食油等，以便食肆遵從

11

「翻用油」的規管 – 政府的觀察

- 海外司法管轄區的食用油脂安全標準一般主要適用於市面上供出售的產品
- 一些國家/地方以指引的方式為業界提供優良使用食用油脂的建議
- 較務實可行的方法是在現階段，先處理於市面上供出售的食用油脂的法定標準
- 建議委託本地大學進行研究，以協助食安中心制訂有關優良使用煎炸油規範的業界指引，並在制訂指引的過程中邀請業界參與

12

證明書制度 – 諮詢結果(I)

- 市民普遍支持為提高食物安全而要求食用油脂須附有證明書的建議
- 業界則普遍認為建議不可行，並對所帶來的負擔深表關注
- 進口商認為難以證明食用油脂沒有使用「廢置食用油」或非擬供人食用的「劣質油脂」作為生產原料

13

證明書制度 – 諮詢結果(II)

- 進口商認為食用油脂須附有官方證明書並非國際慣例，此舉或會對貿易造成障礙，因部分原產地的政府機構未必能發出證明書或認可其他獨立檢測機構發出的證明書
- 業界關注若每批進口產品都要附有證明書，所涉及的時間和成本對業界尤其是中小型企業，會造成很大負擔，其中尤以進口款式多而數量少的食用油商所受影響較大，最終成本可能會轉嫁到消費者身上，從而限制了他們的選擇

14

證明書制度 – 諮詢結果 (III)

- 進口商提出其他方法以取代證明書的規定，包括食用油脂製造商取得國際公認的品質保證認證，例如ISO、HACCP等，以及食用油脂製造商／進口商定期測試旗下產品，提供獨立檢測機構的檢測報告，以證明這些產品符合本港標準
- 業界亦建議本港生產商若取得相關認可的質量管理認證，並有定期自行檢測，則不需要另交質量證明

15

證明書制度 – 諮詢結果 (IV)

- 在國際層面，美國、加拿大及紐西蘭等有關當局要求政府接納其國家現時為出口植物源性食油所發的官方認可證明書，例如自由銷售證明書 (Certificate of Free Sale) 及製造商聲明書 (Manufacturer's Declaration) 等
- 歐盟當局指出，植物源性食油屬較低風險食品，歐盟本身並無要求進口植物源性食油須附有衛生證明書，質疑政府加強規管此類產品的理據，認為此舉可能造成不必要的貿易壁壘

16

證明書制度 – 諮詢結果 (V)

- 有進口商關注向下游分銷商或零售商提供證明書或其他相關證明文件副本或會洩露商業機密
- 他們認為只要遵守《食物安全條例》（第612章）的規定，包括食物進口商／分銷商向當局登記及備存食物進出紀錄等，已足以追查食物來源

17

證明書制度 – 政府的觀察 (I)

- 要證明食用油脂沒有使用「廢置食用油」或非擬供人食用的「劣質油脂」作為生產原料存在相當難度
- 進／出口商亦十分關注化驗產品所需的成本及時間。他們認為有關要求不單對中小企構成壓力，亦會為消費者帶來負面影響
- 值得探討採用自由銷售證明書(Certificate of Free Sale)、製造商聲明書(Manufacturer's Declaration)或類似證明文件，但須檢視不同出口地發出這些證明書的條件，同時研究整個監管、執法和檢控流程，以確保這些證明書能切實保障有關食用油脂的食用安全
- 國際間對動物源性食油和植物源性食油的風險評估並不一樣，兩者的進出口規管亦有區別

18

有關規管 「廢置食用油」的立法建議

19

規管建議

- 修改《廢物處置條例》（354章），引入「廢置食用油」（廢食油）收集、處置及進／出口牌照。任何人士如容許或導致廢食油被出售、運送、收集或移交予未有取得牌照的一方，即屬違法
- 在修例前，建議透過行政措施，規管持牌食物業處所廢食油的回收
- 先由環保署登記本地合資格的廢食油收集商、處置商或出口商
- 食環署對食肆、工廠食堂、食物製造廠和烘製麵包餅食店牌照施加附加持牌條件，規定廢食油必須交由環保署的登記商處理，並須備存記錄

20

諮詢結果 (I)

- 總體而言，業界和公眾支持政府加強規管持牌食物業處所廢食油回收，以防止它們重返食物鏈，保障市民健康及推動回收再造

21

諮詢結果 (II)

- 有否足夠的收集商
- 少量廢食油的回收安排
- 連鎖食物業處所中央收集廢食油的規管要求
- 少量廢食油自用作環保用途會否有豁免
- 提供廢食油回收記錄樣本，加強宣傳教育
- 延長諮詢期等

22

政府的觀察 (I)

- 環保署會詳細分析及考慮各持份者的意見，擬訂將來廢食油牌照的收費水平、豁免情況、追蹤機制等立法及執法細節

23

政府的觀察 (II)

- 環保署一直與回收業界緊密溝通。業界普遍表示本地有足夠能力收集處理全港食肆產生的廢食油，並樂意與位於偏遠地點的食肆商訂收集安排
- 環保署會加強宣傳，鼓勵回收業界盡早向環保署登記，以確保食肆有足夠途徑妥善處理廢食油
- 食環署在施加新的持牌條件前，亦會與環保署緊密溝通，待環保署登記足夠的廢食油收集商、處置商或出口商後，才落實推出新持牌條件

24

政府的觀察 (III)

- 經研究後，食環署考慮在下列情況下不會視作違反相關持牌條件：
 - 把少量混有其他廚餘而不可分開的廢食油與其他廚餘一同處理
 - 把少量隔油池廢物，放進防滲漏膠袋，密封後，與其他廚餘一同處理

25

政府的觀察 (IV)

- 若連鎖食物業需自行安排把其分店的廢食油運往中央收集點暫存，等候環保署登記的收集商收集，該連鎖食物業的負責人須登記為環保署的收集商
- 若食物業處所把產生的廢食油用作製造其他產品例如肥皂等，因涉及化學品，不建議在食物業處所內進行。如在另外地點進行，有關地點的負責人亦須為已登記的處置商

26

政府的觀察 (V)

對業界的支援

- 食環署已擬備了廢食油收集記錄範本，供食物業界參考及使用

寬限及教育期

- 食環署待環保署登記足夠的廢食油收集商、處置商或出口商的數目後，及經評估後才落實推出新持牌條件的時間
- 為讓業界有充足時間準備，新的持牌條件會在施加後的一個寬限期（如15個月後）才開始執行
- 期間，食環署會加強推廣和宣傳教育工作

27

登記時間表

時間	事項
2016年第一季	<ul style="list-style-type: none">➤ 環保署網頁公佈廢食油收集商、處置商及出口商登記詳情、方法➤ 接受及收集首批申請
2016年第二季	<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

28

徵詢意見

- 請委員就有關食用油脂及回收「廢置食用油」的未來規管方向發表意見