

香港餐務管理協會對規管廢食油立法建議意見書

去年9月台灣坑渠油輸港風波，揭發本港對廢食油規管不足。食物及衛生局聯同環境局就規管食用油脂及回收廢置食用油提出立法建議，建議將橄欖油、花生油等植物油，豬油等動物脂肪，及用作配料的食用油脂列作受規管產品；另外建議收緊食油有害物質標準，與國際標準看齊。香港餐務管理協會非常歡迎當局亡羊補牢，準備立法規管，把食油由源頭到變廢後的處理都有所監管，既保障了市民的食安，亦不再讓坑渠油影響香港的聲譽。

本港每年生產近一千萬公升廢食油，由於食油有別於一般食材，用過的食用油仍然相當有價值，被人作不同用途，例如運往歐洲作生化柴油，或是輸往非洲作肥皂之用，但亦有可能有人把廢食油加工後，反當食油作「萬年油」或是出口圖利，導致廢食油最終可能返回食物鏈，台灣坑渠油輸港就是一個例子。當局立法規定，食肆必須將廢油交予環保署認可的持牌回收商或收集商，若違反條件食環署可拒絕發牌或續牌。此舉足以防止廢油透過回收，重新流回食用油的供應鏈。餐協認同有關監管是適切和很有必要。

眾所周知，中式酒樓菜式之煎炸類不可或缺，但用油量亦是相當的高，約一至二星期倒滿15KG的生油罐，約2-4罐不

等。當裝滿後，會通知回收商以每罐約 25 元的代價取走。廢油對食肆來說雖然已是廢物，但因為尚有市場價值，所以有人樂意回收，香港餐務管理協會同意回收商發牌制度和規管食用油，收緊就食用油脂的安全標準。食用油的用前用後，來龍去脈，業界可以更清晰知道，消費者食得更安全，而廢油亦得以流入正當的途徑。本會相信有足夠的持牌回收公司，消化本港高產量的食用廢油。食肆亦要自律守法，不要將廢油交予無牌的回收商，或非法傾倒，以免觸犯法律。食物及衛生局局長高永文承認，即使有監管框架，亦有客觀上的局限性。坊間所指的地溝油、黑心油及劣質油只是籠統的稱謂，難有科學定義，國際上亦無統一檢測標準，監管當局只可檢測食用油中的有害物質作為參考，判斷有關產品是否適合供人食用。因此，政府莫以為訂立法例便一勞永逸，再不會發生坑渠油的風波，正如販毒問題，利之所在便有人鋌而走險，作奸犯科。故此，當規管廢食油立法後，政府有關部門仍要加緊巡查，有完善的監管，讓食用油用進口到出口都有紀錄可查，不再讓圖利者混水摸魚，影響香港美食之都的美譽。

主席 楊位醒
2015 年 9 月 24 日