

二零一七年十二月十二日
討論文件

立法會食物安全及環境衛生事務委員會

「使用中的煮食油」研究

目的

本文件旨在向委員簡介有關「使用中的煮食油」研究及制訂優良使用煎炸油指引的最新情況。

背景

2. 2014年台灣發生「劣質豬油」事件，引發香港市民對食用油脂安全和品質的關注。為了加強保障食用油脂安全，政府建議從多方面作出跟進，包括引入行政措施，規管廢置食用油的回收再造¹；就規管食用油脂中的金屬污染物及有害物質立法²；以及進行有關「使用中的煮食油」的研究，以制訂有關優良使用煎炸油規範的業界指引。

「使用中的煮食油」的研究

3. 食用油中有害物質水平及其品質會在食物烹調過程中出現變化，這些變化主要由於煎炸油與（一）食物；（二）水分；以及（三）空氣中的氧氣等反應。在煎炸過程中，高溫會造成煎炸油的熱反應，同時令食物中的水分蒸發並釋放

¹ 為促進回收再造及防止「廢置食用油」非法加工處理成為食用油，食物環境衛生署（食環署）對領有食肆、工廠食堂、食物製造廠和烘製麵包餅食店牌照的持牌食物業處所施加附加持牌條件，規定在持牌處所內進行煮食過程中所產生的「廢置食用油」須交由環境保護署登記的收集商、處理商或出口商處理，並要求雙方備存相關交收記錄。新的持牌條件已陸續地自2017年11月起生效。環境局亦會研究修訂《廢物處置條例》（第354章），以加強規管效力。

² 食物及衛生局以及食環署食物安全中心建議就規管食用油脂中的金屬污染物（砷、鉛）及有害物質（芥酸、黃曲霉毒素及苯並[a]芘）立法，並已完成公眾諮詢。有關規管建議涉及修改《公眾衛生及市政條例》（第132章）下不同的附屬法例，我們會逐步落實有關修例工作。

至油中，造成水解，而空氣中的氧氣亦會造成煎炸油的氧化。部分食物業界或會多於一次使用同一食用油脂作炮製食物用途（即所謂「翻用油」或「使用中的煮食油」），以及在烹煮食物過程中會有「攙油」的情況。由於餐飲業烹調方式多元化，業界表示希望政府提供一些使用「翻用油」的指引及建議，並依據行業的情況把指引及建議具體化，如最高煎炸次數、何時棄用廢食油等，以便食肆參考及採用。

4. 由於食用油可重用的次數受到多種因素影響，包括油的種類、烹調溫度、時間、煎炸食物的類型及分量和貯存條件等，我們認為必須以仔細及務實手法，深入了解本地餐飲界不同界別使用「翻用油」的一般情況、體察本地業界的實際操作情況，並參考國際經驗³，從而制訂切實可行的優良使用煎炸油指引。就此，食物環境衛生署食物安全中心（食安中心）已委託香港理工大學科技及顧問有限公司（以下簡稱「研究顧問」）進行一項「使用中的煮食油」研究及制訂相關的優良使用煎炸油指引。

研究範疇

5. 煎炸食物的種類繁多。這項研究會集中評估食用油在重覆用於煎炸海鮮及蔬菜類食物⁴後，其所含的有害物質水平以及品質上的變化，為本地食肆制訂優良使用煎炸油製作煎炸海鮮及蔬菜類食物的指引。

6. 我們會檢視研究結果對於其他煎炸食物的適用情況，以決定是否需要再就其他煎炸食物進行有關研究。

研究方法

7. 研究將分五個階段進行。在首階段，研究顧問會在全港選取不同規模的相關食肆進行實地考察以及市場調查，了解本地食肆在製作煎炸海鮮及蔬菜類食物慣常使用煮食油

³ 其他國家／地區也有以指引的方式為業界提供優良使用食用油的建議。

⁴ 一些海鮮及蔬菜類食物本身分別可能含較高的砷及鉛水平，因此有關金屬在煎炸那些食物時帶入煮食油的問題較值得關注。

的方法（如有關食肆亦有製作其他煎炸食物，亦會了解他們在製作其他煎炸食物慣常使用煮食油的方法）。研究顧問亦會與業界進行交流，探討業界在使用煮食油時面對的問題和困難，並了解業界對有關指引所包含的內容和建議的期望。

8. 第二階段，研究顧問會參考不同國家和地區相關的指引，並從中找出可供本港借鏡的建議，包括任何可行的快速測試辦法、簡明的判別煮食油安全和品質的方法等，以擬備有關指引的初稿。

9. 第三階段，研究顧問會就市場調查所得的資料及業界提出的意見進行煎炸海鮮及蔬菜類食物實驗，測試包括砷、鉛、苯並[a]芘、黃曲霉毒素、芥酸、酸值及極性化合物總量等，以評估煮食油在使用過程中不同安全和品質指標的變化，從而制訂更具體的指引擬稿。

10. 第四階段，配合實驗結果，研究顧問會諮詢業界，並邀請業界試行擬包括在指引上的建議，評估指引的可操作性及業界的接受程度。

11. 最後階段，研究顧問會向食安中心提交優良使用煎炸油指引最終稿，並協助發布，以供本地業界參考及使用。

12. 是次研究已於2017年9月展開，為期20個月，預計於2019年中完成，並發布指引。

發布指引後的跟進工作

13. 食環署會鼓勵以及協助業界採用指引的建議，包括與相關的持份者以協作的形式向業界在員工培訓、宣傳教育、企業內部管控等方面提供支援及協助。在指引發布後，食環署會加強觀察食肆使用煎炸油的習慣，並檢視業界採用及實踐指引內建議的情況。

徵詢意見

14. 請各委員備悉本文件的內容。

食物及衛生局
食物環境衛生署
二零一七年十二月