

「使用中的煮食油」研究

立法會食物安全及環境衛生事務委員會
2017年12月12日



目的

- 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

「使用中的煮食油」的研究 (I)

- 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
 - 主要由於煎炸油與食物、水分、空氣中的氧氣等反應
- 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」）
- 在烹煮食物過程中會有「攙油」的情況
- 餐飲業烹調方式多元化

3

「使用中的煮食油」的研究 (II)

- 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儲存條件等
- 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，從而制訂切實可行的優良使用煎炸油指引

4

研究範疇

- 集中評估食用油在重覆用於煎炸海鮮及蔬菜類食物後，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

5

研究方法 (I)

- 將分五個階段進行
- 首階段：
 - 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
 - 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

6

研究方法 (II)

- 第二階段
 - 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
 - 擬備有關指引的初稿
- 第三階段
 - 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
 - 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

7

研究方法 (III)

- 第四階段
 - 配合實驗結果，諮詢業界，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
- 最後階段
 - 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
- 是次研究(為期20個月)已於2017年9月展開，預計於2019年中完成，並發布指引

8

徵詢意見

- 請各委員備悉本文件的內容

9

完

10