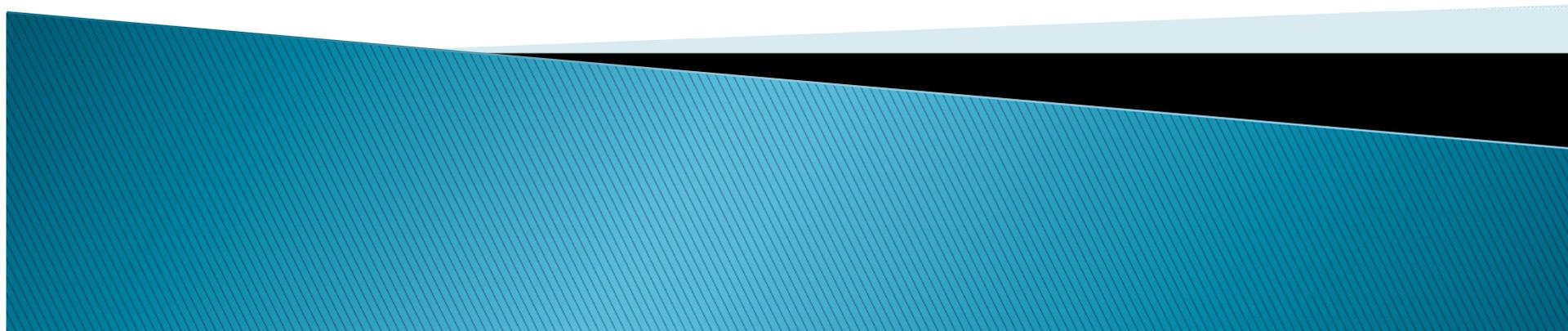


食用油脂標準修訂建議

業界諮詢論壇

2015年7月29日



目的

- ▶ 簡介在規管食用油脂及回收「廢置食用油」的立法建議下有關食用油脂標準修訂建議



建議食用油脂的定義

▶ 參考食品法典委員會-

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。



建議食用油脂的安全標準 (I)

- ▶ 參考國際 / 國家標準及考慮本地情況後建議修訂 / 訂立食用油脂的法定標準
 - ▶ 金屬雜質
 - 砷(人類致癌物)和鉛
 - ▶ 芥酸(在動物實驗顯示，過量攝取可能引致心臟組織受損)
 - ▶ 黃曲霉毒素(人類致癌物；在食油精練的過程中可移除絕大部分)
 - ▶ 苯並[a]芘(人類致癌物；含有苯並[a]芘的食油主要來自例如明火烘乾等可以接觸到燃燒產物的食物加工技術。)



建議食用油脂的安全標準 (II)

	修訂建議	
	食物類別	建議上限
砷	食用油脂	總砷含量 0.1毫克/公斤
鉛	食用油脂	0.1毫克/公斤
芥酸	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	以重量計其所含脂肪酸的 百分之二
	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
黃曲霉毒素	食用油脂	每公斤食物總含5微克黃 曲霉毒素 (B1+B2+G1+G2)
苯並[a]芘	食用油脂	每公斤食物5微克

建議豬油的品質參數 (I)

- ▶ 建議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
 - × 對市民健康構成風險
 - × 過度增加業界的成本
 - × 造成不必要的貿易障礙



建議豬油的品質參數 (II)

	修訂建議	
	食物類別	上限
酸度	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	豬油	每公斤脂肪10毫克活性氧當量

諮詢食物安全專家委員會的意見

- ▶ 已於2014年12月諮詢食物安全專家委員
 - 贊同有關建議標準的方向



~完~

