

有關規管食用油脂及 回收「廢置食用油」的 立法建議

2015年7月

處置「廢置食用油」

- 「廢置食用油」處置商均須持有根據《廢物處置條例》(第354章)發出的「廢置食用油」處置牌照，無牌營業可被判處罰款／監禁。「廢置食用油」處置商須確保其處置設施按照其他適用的許可證／牌照要求運作，亦只可把「廢置食用油」作合法的工業再用用途。

進／出口「廢置食用油」

- 進／出口「廢置食用油」者均須申領根據《廢物處置條例》(第354章)發出的「廢置食用油」進／出口牌照，並須就所有批次進／出口「廢置食用油」取得根據《廢物處置條例》(第354章)發出的廢物進／出口許可證，無牌進／出口「廢置食用油」可被判處罰款／監禁。

修訂食肆及食物製造牌照條款

- 食物製造廠和烘製麵包餅食店牌照的持牌條件規定「廢置食用油」必須交由已獲環境保護署(環保署)按修訂後的《廢物處置條例》(第354章)發牌的收集商作進一步處置，並保存記錄，否則即屬違反有關牌照條款，須面臨適當的罰則，例如取消有關牌照。

在修訂《廢物處置條例》(第354章)前的行政措施

- 食環署建議對領有食肆、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」須交由環保署登記的收集商、處置商或出口商處理。

- 環保署會透過相應的行政措施，登記本地合資格的「廢置食用油」收集商、處置商及出口商以配合食環署的牌照條款之相關要求。登記條款包括要求已認可的收集商只可把收集到的「廢置食用油」交予已登記的處置商或出口商，或另一已登記的收集商。同時，所有已登記的收集商、處置商及出口商均須保存完整的「廢置食用油」收集及交收單據記錄十二個月，以供環保署查閱。

- 食環署會要求領有上述牌照的食物業處所記錄處所內所收集「廢置食用油」、隔油池廢物及其他「廢置食用油」和油脂的日期和數量，以及收集商或回收商的名稱和地址，而持牌人須保留有關記錄至少十二個月。
- 食環署會進行抽查，以確保「廢置食用油」、隔油池廢物及其他廢置食用油和油脂等不會被再提煉成為供人類食用的油品或其原材料。上述計劃落實後，若持牌人違反有關持牌條件，食環署會向其發出警告，如屢犯不改，食環署會考慮取消有關牌照。

寬限期

- 建議設立合理的寬限期，讓業界有時間按需要改良其產品配方，以符合新規定，並確保有足夠的私營化驗室具備所需的化驗設備與技術進行相關檢測。

徵詢意見

政府歡迎市民就上述立法建議提出意見。市民可在下列政府政策局／部門網站下載相關立法建議的諮詢文件：

- 食物及衛生局 (<http://www.fhb.gov.hk/>)
- 環境局 (<http://www.enb.gov.hk/>)
- 食物環境衛生署 (<http://www.fehd.gov.hk/>)

- 食物安全中心 (<http://www.cfs.gov.hk/>)
- 環境保護署 (<http://www.epd.gov.hk/epd/>)

市民亦可在下列地點索取諮詢文件：

- 食物安全中心傳達資源小組
(位於九龍旺角花園街123號A花園街市政大廈8樓)；
- 民政事務總署各區民政事務處；
- 食物環境衛生署各區環境衛生辦事處；以及
- 環境保護署各區域辦事處。

請於2015年10月6日前，以郵寄、傳真或電郵方式，把意見送交食物安全中心或環境保護署，詳情如下：

食物安全中心

香港金鐘道66號，金鐘道政府合署43樓
食物環境衛生署食物安全中心
傳真號碼：2893 3547
電郵地址：edible_oils@fehd.gov.hk

環境保護署

香港灣仔軒尼詩道130號，修頓中心28樓
環境保護署減廢及回收組
傳真號碼：2574 6571
電郵地址：wco_consultation@epd.gov.hk

政府在落實立法建議的細則前，定會充分考慮接獲的意見。

提交意見人士請注意，除非事先要求把所提交意見的任何部分或其身份保密，否則政府或會以其認為適當的方式，公布所接獲的全部或部分意見，並可披露提交意見人士的身份。



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



環境保護署
Environmental Protection Department

引言

香港目前沒有法例條文專門規管食用油脂，亦沒有食用油脂的特定安全標準，只通過涵蓋所有食物的一般性法律條文規範食用油脂的食用安全。同時，本港亦沒有一個專為規管「廢置食用油」回收商營運的發牌制度。視乎個別回收商的業務範圍與作業模式，回收商必須遵守相關的環保法例。

政府現建議通過立法，訂立食用油脂的法定安全標準，並加強規管食用油脂在本地的生產、進口和出口，以及「廢置食用油」的回收，以進一步保障公眾健康及達致環保的目的。

規管食用油脂的立法建議

建議受規管和不受規管的食用油脂產品例子

建議受規管的產品

- 橄欖油、棉籽油、花生油等植物油
- 猪油、牛羊油脂等動物脂肪
- 用作配料的食用油脂

建議不受規管的產品

- 脂肪乳狀液，包括牛油、植物牛油／人造牛油、牛油與人造牛油混含物、減脂牛油、減脂人造牛油及兩者的混合物
- 可可脂

食用油脂標準修訂建議一覽表

建議本地生產及進／出口食用油脂的規管

- 透過立法，規定本地生產或出口的食用油脂不得使用「廢置食用油」或非擬供人食用的「劣質油脂」作為生產原料。
- 要求在港生產的食用油脂（供出口或內銷）均必須附有官方證明書，或獲官方認可獨立檢測機構發出的證明書。
- 將有關規定納入《食物業規例》（第132X章）的牌照條款。如有關持牌食用油脂製造廠違反有關條文，食物環境衛生署（食環署）可考慮取消其牌照。
- 規定進口食用油脂達致與規管本地生產的食用油脂看齊的要求，食用油脂入口商須提供生產地官方證明書，或獲官方認可獨立檢測機構證明書，以證明進口香港的食用油脂符合上述要求，即達到擬議的法定食用油脂的安全標準及適宜供人食用。
- 把上述對在本地生產和進口的食用油脂的規管要求和安全標準適用於由香港出口的食用油脂，以達致類同的監管效果。
- 食用油脂入口商須提供證明書或其他相關證明文件副本予其下游分銷商或零售商或食肆，以供食環署抽查。

	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
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

加強規管「廢置食用油」回收的立法建議

- 食肆和食物製造廠等食物業處所每日在煮食或生產食物過程中會產生廢食油，例如經使用煮食油、已過期食用油或隔油池廢物等。
- 如廢食油能妥善回收，可循環再造成生物柴油或肥皂等商品，既可達到環保目的，又能防止廢食油回流用作供人食用或用作製造食品的原材料。
- 「廢置食用油」指任何煮食供人食用過程中扔棄的食用油，不論它們是否曾被使用作原本的用途，包括經使用煮食油、隔油池廢物及未經使用但因各種原因例如品質變壞而需要棄置的食用油，但不包括來自家居的食用油。

修訂《廢物處置條例》（第354章）

- 透過引入「廢置食用油」收集、處置及進／出口牌照，除持有「廢置食用油」出口牌照並按牌照條款出口「廢置食用油」往外地者外，任何人士如容許或導致「廢置食用油」被出售、運送、收集或移交予未有根據《廢物處置條例》（第354章）取得牌照的一方，即屬違法，可被判處罰款／監禁。

收集「廢置食用油」

- 收集「廢置食用油」者均須持根據《廢物處置條例》（第354章）發出的「廢置食用油」收集牌照，無牌收集「廢置食用油」可被判處罰款／監禁。建議將令「廢置食用油」只可售予或交予另一位持有根據《廢物處置條例》（第354章）發出的「廢置食用油」牌照者（收集商／處置商／出口商）。