

二零一三年一月三日  
資料文件

## 立法會食物安全及環境衛生事務委員會

### 就懷疑質素有問題食油的跟進措施

#### 目的

本文件向委員簡介食物環境衛生署(食環署)和其轄下食物安全中心(食安中心)跟進懷疑質素有問題食油所採取的措施。

#### 背景

2. 2012年12月中，有報章報導指有懷疑無牌的食品加工場，涉嫌向13間食肆供應質素有問題的食油，根據報章報導，有關食油的致癌物苯並(a)芘(Benzo[a]pyrene)含量超出歐盟標準。

#### 苯並(a)芘

3. 苯並(a)芘是一種多環芳香族碳氫化合物(polycyclic aromatic hydrocarbons，簡稱PAHs)。PAHs在環境中無處不在，所以很多食物包括穀物及蔬菜都可能含有微量PAHs，例如未經烹煮的食物的PAHs含量由每公斤0.01至0.1微克不等。聯合國糧食及農業組織／世界衛生組織聯合食品添加劑專家委員會指出，穀類食物、蔬菜、脂肪和油類是攝入PAHs的主要膳食來源。食物加工時的情況對產生多少苯並(a)芘會有影響，燒

烤／煙燻肉類或魚類的苯並(a)芘含量通常會較高。食油在加工時因加熱亦可能產生苯並(a)芘。不過，食油在精煉過程中，能把苯並(a)芘水平大大降低，而苯並(a)芘最終的水平則取決於精煉的條件及質量的控制。

4. 苯並(a)芘對人類基因有害，並會致癌。按照把風險控制在「合理可行的低限度水平」的原則，苯並(a)芘的攝入量應盡量減到最低。現時食品法典委員會以及不少已發展國家(例如美國、澳洲、新西蘭、日本、新加坡等)並未就食物中的苯並(a)芘含量制定上限。歐盟及內地則有為苯並(a)芘在油脂/植物油中的含量制定最高限量，分別為每公斤 2 和 10 微克。

#### *現有法例*

5. 現時香港法例中並沒有就食物中的苯並(a)芘含量制定法定限值，然而，《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)第 52 條規定，任何人如售賣食物(包括食油)，而其性質、物質或品質與購買人所要求的食物不符，以致對購買人不利，即屬違法。該《條例》第 54 條亦訂明，所有供出售的食物(包括食油)必須適宜供人食用。該《條例》下亦有多條附例，例如《食物攙雜(金屬雜質含量)規例》(第 132V 章)、《食物內有害物質規例》(第 132AF 章)、《食物內染色料規例》(第 132H 章)，及《食物內防腐劑規例》(第 132BD 章)等，規管食物中的化學物質及添加劑的使用。

#### *食物監察計劃*

6. 食安中心透過食物監察計劃，在進口、批發及零售層面抽取食物樣本進行微生物、化學及輻射測試，確保於本港出售的食物適宜供人食用及符合法例規定，每年檢測約 65 000 個

食物樣本。食安中心的食品監察策略包括日常食品監察、專項食品調查及時令食品調查三方面。

7. 食物監察計劃以風險分析為基礎，決定擬抽取的食物樣本類別、檢測次數、樣本數目，以及擬進行的化驗分析。計劃內的調查項目經由食物安全專家委員會審議，並會在獲該會通過後才落實有關工作。食安中心一直有監察本港食油的質素，確保它們符合法例規定和適宜供人食用。自 2011 年 1 月至 2012 年 10 月，食安中心透過食物監察計劃共抽取超過 310 個食油樣本作化學測試，測試項目包括芥酸、染色料、霉菌毒素、抗氧化劑及金屬雜質等，這些物質在食油的含量皆受法例管制。測試結果全部滿意，符合法例規定。

8. 此外，自 2011 年傳媒頻繁報導內地有關「地溝油」<sup>1</sup>供食肆使用的事件，市民大眾特別關心食油的安全衛生情況，食安中心亦一直留意相關報導，並一直有同內地有關當局就「地溝油」的安全質檢標準作溝通。據我們現時的了解，內地監管部門亦正研究鑒別「地溝油」的檢測方法，至今並沒有一種特定的科學方法鑒別「地溝油」。雖則如此，食安中心經諮詢食物安全專家委員會的意見後，在 2012 年的食物監察計劃中特別就食用風險較高的翻用食油進行專項調查，從市面食肆抽取共 68 個翻用食油樣本作苯並(a)芘及其他化學測試，全部結果滿意。食安中心已於 2012 年 11 月公佈有關調查結果。食安中心亦會繼續與內地的監管部門和有關國際機構就食油的檢測保持密切聯繫。

---

<sup>1</sup> 「地溝油」並未有定義。「地溝油」一般是指由去水渠(地溝)收集的廢油。

## 跟進措施

### 即時行動

9. 食環署在有關報導發出當日(2012年12月13日)即時採取跟進行動，到位於葵涌一間懷疑無牌進行食品加工的油行、屯門一間供應該油行的糧油供應商，以及13間食肆巡查。食安中心抽取了共39個樣本作苯並(a)芘測試。

10. 初步檢測發現，當中兩個取自位於屯門的一間糧油供應商，屬同一品牌的樣本的苯並(a)芘含量分別為每公斤16及17微克，超出國家標準(每公斤10微克)及歐盟標準(每公斤2微克)，另外兩個取自葵涌油行樣本的苯並(a)芘含量分別為每公斤5.8及6.2微克，低於國家標準但超出歐盟標準。其餘35個樣本，包括所有從食肆抽取的樣本，則沒有驗出苯並(a)芘或含量低於歐盟標準。

11. 食安中心參照結果進行風險評估，以確定其會否對健康構成風險。參考國家及歐盟標準，以及根據本港人均食油消費量及樣本的苯並(a)芘含量計算的暴露限值<sup>2</sup>風險評估結果顯示，即使食用如上述每公斤含苯並(a)芘17微克的植物油，對公眾健康構成的風險應該不大。食安中心在2012年12月18日發出新聞稿，公佈上述初步檢測及風險評估結果。

12. 為慎重起見，食安中心已要求供應商停止供應有關產品，並向客戶全面回收。及後，為進一步釋除公眾疑慮，食安中心已進一步化驗以確定上文第10段所述四個樣本是否含其

---

<sup>2</sup> 暴露限值是用以評定對健康值得關注的程度，暴露限值越小，值得關注的程度越高；暴露限值越大，值得關注的程度越低。詳情可見下文第21段。

他有害物質包括金屬雜質及黃曲霉毒素，結果滿意，沒有超出香港現行法例標準。

13. 針對事件發展，截至 2012 年 12 月 27 日，食安中心再從不同的分銷商、超級市場及食肆等層面多個地點，抽取了 51 個樣本作苯並(a)芘檢測。於 2012 年 12 月 27 日公佈的 23 個樣本的化驗報告指，一個從入口商抽取的樣本(與第 10 段所述超出國家標準的兩個樣本屬同一批次)，苯並(a)芘的含量為每公斤 14 微克，超過國家每公斤 10 微克的標準；另外一個從分銷商抽取的樣本，被驗出每公斤含苯並(a)芘 3.1 微克，超過歐盟每公斤 2 微克的標準但低於國家標準。其餘樣本沒有驗出苯並(a)芘或含量低於歐盟標準，結果均屬滿意。

14. 此外，食環署在巡查位於葵涌的油行時，發現該處衛生環境欠佳。食環署已根據相關法例向有關人士發出通知，要求在 14 天內改善處所的衛生情況。若有關人士未能遵從該通知的規定，食環署會提出檢控。一經定罪，最高可被罰款 5,000 元及每天罰款 50 元。此外，食環署會繼續就該處所懷疑無牌經營食物業進行調查。

#### *向業界發放訊息*

15. 食安中心於 2012 年 12 月 18 日與業界代表會面，向他們簡介是次化驗結果，並再次提醒業界應向可靠的供應商採購食物，包括供應商是否有相關食物業牌照，有否根據《食物安全條例》(第 612 章)登記為食物進口商或分銷商，了解食材的來源及質素，及遵從《食物安全條例》(第 612 章)的要求，備存良好的記錄，以便在有需要時追查食物來源。未來，我們會繼續透過恆常溝通平台及各種宣傳渠道，加強有關宣傳和教育工作。

## 追蹤有問題食油的來源及去向

16. 《食物安全條例》(第 612 章)在 2012 年 2 月 1 日全面生效。該《條例》引入食物追蹤機制，包括設立食物進口商和分銷商登記制度；以及規定食物商須妥為備存交易紀錄(零售商則只須備存入貨紀錄)，藉以提高食物溯源能力，保障食物安全。

17. 食安中心按照《食物安全條例》(第 612 章)的規定，要求有關食物商交出單據，以追查懷疑質素有問題食油的來源和去向，並確保回收行動收效。我們已根據在調查中得到的交易紀錄，追查到懷疑質素有問題食油的來源及供應食油的分銷商和零售商，並作進一步的行動，包括抽取食油樣本進行化驗及要求回收質素有問題食油等。在調查過程中，食安中心已向 9 間食物進口商或分銷商發出警告信，要求在 14 天內登記為食物進口商或分銷商，及向 1 間未能提交食物交易紀錄的已登記食物分銷商發出警告信，要求提交食物交易紀錄，否則會被檢控。截至 2012 年 12 月 27 日，食安中心已接獲其中 6 間公司申請登記為食物進口商或分銷商。食環署會繼續跟進個案，如有足夠證據顯示有人違反其他相關法例，包括《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)、《食物業規例》(第 132X 章)及《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第 132W 章)，會提出檢控。

18. 根據入口商備存的記錄，被驗出苯並(a)芘含量超出國家標準的食油屬內地一家生產商出品，食安中心已聯絡國家質量監督檢驗檢疫總局(質檢總局)跟進事件。質檢總局經調查後發現，該生產商是應本港進口商的要求，擅自改變花生油加工工序和原料比例，導致有關批次的食油的苯並(a)芘含量超出國家標準。當地有關部門已暫停該生產商的產品供港、要求它停產和作出改善，同時回收受影響的產品。

## *加強巡查經營食油裝瓶或裝罐業務的處所*

19. 根據《食物業規例》(第 132X 章)，任何涉及配製食物出售供人在食物業處所以外地方進食的食物業，須領有食環署簽發的食物製造廠牌照。因此，食物商如進行混合或提煉食油業務，亦須申領有關牌照。

20. 然而，根據《食物業規例(豁免第 31(1)條規定)公告》(第 132Z 章)，純粹經營食油裝瓶或裝罐業務，則可獲豁免履行持有申領食物業牌照的義務。於 1970 年代，前市政局考慮到經營食油裝瓶或裝罐的業務，只涉及把食油由大型容器轉換到較小的瓶裝或罐裝，工序簡單，食油受污染機會低，故決定豁免經營有關業務的人士領取食物業牌照。食環署已派員到多間食油分銷商巡查。他們的業務主要涉及經營食油買賣，其中有數間有進行把食油裝瓶或裝罐的工序。有關處所的環境衛生亦大致理想。我們會就經營食油裝瓶或裝罐業務的處所，設立恆常巡查機制，監察有關處所的衛生情況，並會視乎巡查結果，積極考慮是否需撤回豁免經營食油裝瓶或裝罐業務申領牌照的安排。

## *檢視食物監察計劃*

21. 食安中心會檢視食物監察計劃中食油的檢測次數、樣本數目，以及擬進行的化驗分析，並會將苯並(a)芘納入恆常測試項目。此外，食安中心參考不同國家／地區的標準和上文第 11 段暴露限值風險評估的結果，建議為食油中的苯並(a)芘含量制定每公斤 10 微克的暫定行動水平。聯合國糧食及農業組織／世界衛生組織聯合食品添加劑專家委員會認為如暴露限值小於 10 000，顯示有公眾健康的關注。如每公斤食油的苯並(a)芘含量達到 20 微克，風險評估計算的暴露限值將小於 10 000，顯示有公眾健康的關注。食安中心將會根據《公眾衛生

及市政條例》(第 132 章)第 54 條的規定，採取執法行動，並強制回收有問題的食油。如每公斤食油的苯並(a)芘含量高於 10 微克但低於 20 微克，雖然計算的暴露限值大於 10 000，顯示對健康值得關注的程度較低，但食安中心仍可根據《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)第 52 條的規定，採取執法行動。食安中心將於 2013 年 1 月就上述建議諮詢食物安全專家委員會。

22. 除上文第 13 段的跟進行動外，食安中心亦會再進行一次專項食品調查，從不同層面包括進口商、製造商、分銷商、批發商、零售商和食肆抽取食油樣本進行苯並(a)芘、金屬雜質及黃曲霉毒素檢測，以確保市面上的食油適宜供人食用和符合本港法例規定。調查預計在一至兩個月內完成，結果會盡快公佈。

## 徵詢意見

23. 請委員備悉食環署就懷疑質素有問題食油所採取的跟進措施。

食物及衛生局  
食物環境衛生署  
食物安全中心  
二零一二年十二月