立法會

Legislative Council

立法會CB(2)508/14-15號文件 (此份會議紀要業經政府當局審閱)

檔 號: CB2/PL/FE

食物安全及環境衞生事務委員會 特別會議紀要

日 期 : 2014年9月25日(星期四)

時 間 : 上午10時

地 點 : 立法會綜合大樓會議室2

出席委員 : 黃碧雲議員(主席)

何俊賢議員(副主席) 張宇人議員, SBS, JP 方剛議員, SBS, JP

王國興議員, BBS, MH

李國麟議員, SBS, JP, PhD, RN

何秀蘭議員, JP

梁美芬議員, SBS, JP

張國柱議員

梁家傑議員,SC 胡志偉議員,MH

陳志全議員 陳家洛議員 郭家麒議員

鍾樹根議員, BBS, MH, JP

列席議員 : 涂謹申議員

謝偉俊議員,JP 葛珮帆議員,JP

缺席委員 : 梁家騮議員

黃國健議員, SBS

黃毓民議員毛孟靜議員

田北辰議員, BBS, JP

陳恒鑌議員,JP 麥美娟議員,JP

出席公職人員: 議程第I項

食物及衞生局局長 高永文醫生,BBS,JP

食物及衞生局副秘書長(食物)2 陳鈞儀先生, JP

食物環境衞生署署長劉利群女士, JP

食物環境衞生署食物安全中心 食物安全專員 譚麗芬醫生, JP

食物環境衞生署食物安全中心 顧問醫生(社會醫學)(風險評估及傳達) 何玉賢醫生, JP

食物環境衞生署副署長(環境衞生) 羅志康先生, JP

環境保護署副署長(2) 陳偉基先生, JP

環境保護署助理署長(跨境及國際事務) 劉陳淑珍女士

環境保護署首席環境保護主任(總區) 何嘉文先生

應邀出席者 : <u>議程第I項</u>

消費者委員會

總幹事 黃鳳嫺女士

稻苗學會

第一副主席邱金榮先生

香港飲食業聯合總會

成員 梁驅騰先生

香港餐飲聯業協會有限公司

副主席 林國亮先生

金發粉麵廠

代表 林嘉俊先生

Hong Kong Biodiesel Association

主席 蔡秀炎先生

ASB生物柴油公司

Chief Executive Officer Mr Roberto Vazquez Lucerga

倡威科技有限公司

營運總監 黃耀光先生

列席秘書 : 總議會秘書(2)2

梁淑貞女士

列席職員 : 助理法律顧問1

李家潤先生

高級議會秘書(2)2

陳永賢先生

議會秘書(2)2 黃家松先生

經辦人/部門

I. 劣質豬油事件與食物安全問題

[立 法 會 CB(2)2310/13-14(01) 、 CB(2)2310/13-14(02)、LS75/13-14、CB(2)2275/13-14(01)、CB(2)2275/13-14(02)、CB(2)2325/13-14(01)號文件及立法會參考資料摘要(檔案編號:FHB/F/5/1/1)]

應主席邀請,食物及衞生局局長、食物環境衞生署署長(下稱"食環署署長")及環境保護署副署長(2)")向委員簡介食物署長(2)"(下稱"環保署副署長(2)")向委員簡介食物安全中心(下稱"食安中心")就台灣劣質豬油事件的調查及跟進工作,以及如何加強規管本地食油安全及經使用煮食油回收的初步構思,詳情載述於政府當局的文件(立法會CB(2)2310/13-14(01)號文件)。

- 2. <u>委員</u>亦察悉由立法會秘書處擬備、題為"劣質豬油事件"的資料摘要(立法會 CB(2)2310/13-14(02)號文件)。
- 3. <u>主席</u>提醒出席會議的團體,他們向事務委員會發言時,並不享有《立法局(權力及特權)條例》 (第382章)所提供的保障及豁免。應主席邀請,8個團體陳述他們對此議題的意見。

團體的意見

消費者委員會 [立法會CB(2)2310/13-14(03)號文件]

4. <u>黃鳳嫺女士</u>陳述消費者委員會載述於其意 見書內的意見。

稻苗學會 [立法會CB(2)2310/13-14(04)號文件]

5. <u>邱金榮先生</u>陳述稻苗學會載述於其意見書 內的意見。 香港飲食業聯合總會 [立法會CB(2)2328/13-14(01)號文件]

6. <u>梁驅騰先生</u>陳述香港飲食業聯合總會載述 於其意見書內的意見。

香港餐飲聯業協會有限公司 [立法會CB(2)2310/13-14(05)號文件]

7. <u>林國亮先生</u>陳述香港餐飲聯業協會有限公司載述於其意見書內的意見。

Hong Kong Biodiesel Association [立法會CB(2)2332/13-14(01)號文件]

8. <u>蔡 秀 炎 先 生</u> 陳 述 Hong Kong Biodiesel Association載述於其意見書內的意見。

ASB生物柴油公司 [立法會CB(2)2332/13-14(02)號文件]

9. <u>Mr Roberto Vazquez Lucerga</u>陳述ASB生物柴油公司載述於其意見書內的意見。

倡威科技有限公司 [立法會CB(2)2332/13-14(03)號文件]

10. <u>黄耀光先生</u>陳述倡威科技有限公司載述於 其意見書內的意見。

金發粉麵廠

11. 林嘉俊先生陳述金發粉麵廠的意見,表示食安中心在沒有向市民提供進一步資料的情況下,公開可能曾分銷或使用台灣強冠企業股份有限公司(下稱"強冠")於2014年3月1日或之後生產的豬油/豬油製品的食物商名單(下稱"名單")的做法並不恰當。他認為,食安中心於2014年9月14日公開名單後,應立即與有關食物商跟進,並就這些食物商是否仍有相關產品的存貨向市民提供最新資料,以恢復消費者對出外用膳的信心。

12. <u>委員</u>察悉現代管理(飲食)專業協會提交的意見書(立法會CB(2)2328/13-14(01)號文件)。

政府當局對團體的意見作出的回應

- 13. 應主席邀請,<u>食物及衞生局局長</u>對團體所提出的意見和關注事項作出以下綜合回應 ——
 - (a) 在加強規管及監察回收本地經使用煮食油的跟進行動方面,政府當局正考慮透過食物環境衞生署(下稱"食環署")的食肆和食物製造牌照條款,規定所有經使用煮食油必須交由環境保護署(下稱"環保署")認可的收集商或回收商處理,並妥為保存所有紀錄,從源頭堵截經使用煮食油重回食物鏈。環境局並會同時研究修例,加強規管力度;
 - (b) 當局於2014年9月14日公布名單的目的是保障消費者的知情權,並確保按《食物安全命令》回收指明產品的工作能夠盡快合意。政府當局已在多個場合資料,是由曾進口及分銷強冠於2014年3月1日或之後生產的豬油/豬油製品在多時可能已經沒有有關產品,或已經退回有關產品給供應商品,可以有使用有關產品。政府當局會考慮與食物業合作,以恢復消費者對本港食物製造廠的信心;
 - (c) 政府當局亦已向市民強調,在調查的第一階段及公布名單前,政府當局已為審慎起見,呼籲業界停售及停用由強冠生產的所有品牌豬油/豬油製品,並已封存該等產品;及
 - (d) 政府當局將會檢視食物安全的相關法例, 並已建議透過立法,規定食油不得使用"經

使用煮食油"或非擬供人食用的"劣質油" 作為生產原料。當局會參考相關的國際標準,以及諮詢專家的意見,為食油訂定擬 議的法定標準。

討論

政府當局就劣質豬油事件作出的跟進行動

- 14. <u>委員</u>對於政府當局因應劣質豬油/豬油製品事件採取的跟進行動深表關注。<u>方剛議員及陳志全議員</u>批評政府當局只依賴台灣當局提供的資料,以及在事件中反應被動,而政府當局公布的資訊混亂,特別是在公布名單方面,令食肆和食物製造廠最終成為事件的受害者。他們認為政府當局應更積極主動,就劣質豬油事件的發展定期向市民匯報最新情況。
- 15. <u>張宇人議員</u>對於政府當局未能與業界和市民作充分溝通深表不滿。政府當局在公布事件所涉及的已知強冠豬油/豬油製品清單後,便沒有就名單上的食物商所存有的豬油/豬油製品是否已被回收或已沒有再供應予顧客,向市民匯報最新情況。他認為做法引起公眾恐慌。<u>葛珮帆議員</u>表達類似的意見,認為政府當局日後處理類似食品事故時,應顧及對食物業界造成的影響。<u>副主席</u>亦促請政府當局與食物業處所經營者和食物商加強溝通。
- 16. 食物及衛生局局長表示,他了解市民對於當局在事件不同階段所公布的各項資訊可能感到混亂。他解釋,食安中心須先與台灣當局核實問題豬油/豬油製品的受影響批次,食環署才可以作出回收食物的命令。政府當局要求台灣當局資出作時,初步獲告知只有兩種由強冠生產的產品受到影響。其後,台灣當局將強冠生產的另外24種豬油製品亦列為懷疑受污染的產品。有6家本港進口商曾進口強冠於2014年3月1日或之後生產的豬油/或使用強冠於2014年3月1日或之後生產的豬油/或使用強冠於2014年3月1日或之後生產的豬油/

豬油製品的商戶名單。<u>食物及衞生局局長</u>強調,政府當局會致力加強與業界的溝通,以期更有效地向市民及業界提供關於有問題豬油/豬油製品的最新資料。

- 17. <u>張宇人議員</u>對於政府當局未有告知食物商及市民有關食用以有問題豬油/豬油製品所製成食品的風險表示關注。<u>方剛議員</u>指出,台灣當局已就強冠豬油/豬油製品進行檢測,並發現這些產品不會危害或損害健康。他認為政府當局應公開有關資料。
- 18. <u>食物及衞生局局長</u>回應表示,食安中心已對具較高風險及可能受污染的豬油/豬油製品進行檢測,而檢測結果顯示它們不會對公眾構成重大的食物安全風險。然而,消費者亦關注到食物的衞生質素,即使有關食物不構成任何食物安全風險,消費者亦不會食用材料以經使用/受污染的煮食油製成的食物。
- 19. <u>張宇人議員</u>表示,部分食用油進口商欺瞞食物商,謊稱其豬油製品並非來自強冠。受影響的食物商是在不知情的情況下出售由有問題豬油/豬油製品製成的食品。<u>副主席及梁美芬議員</u>贊同張議員的意見,表示購入有問題豬油/豬油製品的食肆是這次事件的受害者。他們促請政府當局協助恢復市民對於出外用膳及食用本地出品食物的信心。
- 20. <u>張宇人議員</u>表示,政府當局應透過告知市 民有問題豬油/豬油製品已不再在市場上供應,以 協助恢復市民對於光顧食肆的信心。雖然豬油/豬 油製品是製造某些烘焙食品的材料,但不常用於煮 食。
- 21. <u>葛珮帆議員</u>表示,最近的食物事故已嚴重 打擊消費者出外用膳的信心,並因而影響食物業處 所的生意。她關注到,由於《食物安全條例》(第612章) 並無訂明食物商按要求提交資料的特定時限,現行 的食物追蹤機制未能有效鑑定問題食物的來源。<u>陳</u> 志全議員表達類似的意見,指市民對於政府當局追

查有問題食物來源的機制沒有信心,促請政府當局致力恢復市民對食物業的信心。

- 22. <u>王國興議員及謝偉俊議員</u>指出,在2012年發生"不符合標準的食油"事故後,立法會及事務委員會已通過議案,促請政府當局加強規管食油。他們對於政府當局在規管食油的食物安全方面進展緩慢表示不滿。<u>涂謹申議員及郭家麒議員</u>表達類似的意見,並批評劣質豬油事件是由於政府當局在發生"不符合標準的食油"事故後,未有回應加強食油食物監察的訴求所致。
- 23. 食物及衞生局局長回應表示,政府當局已決心在短期而言透過行政措施和長期而言透過修例,加強規管食油的安全標準及用作製造食油的安全標準及用作製造食油的安全標準及用作製造食油的管制。政府當局建議加強對食油進出口的管制安全提供生產地官方證明書,或獲生產地官方認可獨加強監察經使用煮食油的回收工作,以免經使用煮食油的刺料,並重新進入食油的食物安全,而政府當局有別詳的建議,能保障各對食財和食物製造廠的信心。
- 24. <u>主席、副主席及郭家麒議員</u>同樣關注到,政府當局要求食用油進口商提供生產地發出的官方證明書或獲生產地官方認可獨立檢測機構發出的證明書供食環署檢查的建議,是否有效。他們擔憂,不法商人可能出示虛假證明書以供檢查。 <u>副主席</u>關注到,由於政府當局需要時間就證明書的規定與出口國有關當局進行聯繫,規管食油進口的立法過程可能需要一段長時間,他擔憂這或會影響食油製品的供應和價格。
- 25. 應主席邀請,<u>黃鳳嫺女士</u>就提供官方證明書的建議提出意見。她建議政府當局考慮設立核實機制,以確保食物商提供的官方證明書有效。
- 26. <u>食物及衞生局局長</u>強調,政府當局會盡最大努力,就提供官方證明書的建議規定與食油出口

國聯繫。有關規定實施後,當局會就證明書的真確性進行核實工作。他期望,為實施食用油進口商提供官方證明書的規定而制訂的機制,一方面將會有效規管進口食用油製品的品質,另一方面只會對有關產品的供應及價格帶來最低程度的影響。

- 至7. <u>王國興議員</u>建議,擬議的法例實施之前,政府當局可考慮聯同業界,向使用安全食用油的食用。食物出標籤,作為品質保證的標誌,以增加市民對本地食物業處所的信心。食物及衞生局局長期而經歷於實每家食肆和食物商的採購流程。鑒於可有家食肆和食物商數目眾多,要落實有關建議未必明實的實驗,政府當局會推出一項行政措施,透過食肆和食物製造牌照條款,規定所有經使用煮食油必食的實保署認可的收集商或回收商處理,並妥為保存所有紀錄,從源頭堵截經使用煮食油重回食物鏈。
- 28. <u>主席</u>雖對政府當局的措施表示支持,但希望政府當局會就實施建議的行政措施和法例提供時間表。何秀蘭議員關注到推行建議的行政措施的所需人手。她希望當局會分配足夠資源予食安中心,以推行這些措施。
- 29. <u>食物及衞生局局長</u>回應副主席的詢問時表示,當局會諮詢律政司的意見,以確定會否將附屬 法例提交立法會按先訂立後審議的程序作出審議。

規管經使用煮食油的回收

- 30. <u>梁美芬議員</u>察悉,有用作動物飼料的豬油製品由香港輸出台灣,其後進口香港作為供人食用的食物的原材料。她對於食用油的進出口管制表示關注。
- 31. <u>郭家麒議員</u>批評香港海關(下稱"海關")及 食環署未有備存經使用煮食油出口台灣的貿易統 計數字。他擔憂該等經使用煮食油經處理後再作為 食油在香港市場重新出售。

經辦人/部門

- 32. <u>主席、胡志偉議員及涂謹申議員</u>對於有大量經使用煮食油進口香港表示關注,擔憂當中已有大量被食物業處所和食物製造廠使用。他們要求當局提供資料,說明經使用煮食油的進出口貿易數字及經使用煮食油輸入香港之後作何用途。他們認為,政府當局應考慮採取措施,防止已出口的經使用煮食油作為食油製品重新輸入香港。<u>方剛議員</u>認為,政府當局應在法例訂明,進口的經使用煮食油須只用於製造生物柴油。
- 33. <u>何秀蘭議員</u>指出,海關已備存食油的進出 口資料。她表示,海關應向食安中心提供有關資 料,以方便食安中心在規管食油食物安全方面的工 作。
- 34. 食物及衞生局局長強調,政府當局非常重視進口經使用煮食油的用途,因為食油生產商須領取有效牌照,並不得使用不當的材料(例如經使用煮食油)生產食油。目前,香港有9間持牌食油製造商。政府當局正與有關製造商及食物商核實經使用煮食油的進出口數字,如發現有不符之處,會進行跟進調查。他同意,政府當局會提供(a)過去3年進口、轉口及從香港出口的經使用煮食油數量的相關統計數字;及(b)政府當局就使用經使用煮食油(特別是有否/有多少經使用煮食油已重新進入食物鏈)進行的跨部門調查結果(一俟備妥)。

政府當局

- 36. 陳志全議員詢問,政府當局會否考慮 Biodiesel Association提出的建議,暫停輸出經使用煮 食油,並鼓勵食物業處所舉報收集經使用煮食油的 可疑行為。何秀蘭議員詢問,當局如何透過註冊制 度規管經使用煮食油的回收。
- 37. <u>食物及衞生局局長及環保署副署長(2)</u>重申,政府當局會考慮修例,以規管經使用煮食油的收集和處理。不過,該項修例工作將需時完成。在法例實施之前,環保署和食環署會攜手推出一項行政措施,透過食肆和食物製造牌照條款,規定所有經使用煮食油必須交由環保署認可的收集商或回收商處理。
- 38. <u>葛珮帆議員</u>支持政府當局對經使用煮食油的回收加強規管的建議,並提議政府當局考慮藉着應用資訊科技,要求食物商以電子方式備存其交易紀錄,以便追查有問題食物的來源。食物及衞生局局長回應表示,食物商初期可以文本形式備存交易紀錄,因為中小型食物商在業務上應用資訊科技可能會有困難。
- 39. 為加快對經使用煮食油的進口實施規管, 謝偉俊議員建議政府當局將經使用煮食油納入《廢物處置條例》(第354章)(下稱"《條例》")附表6或附表7內,以便根據《條例》第20A條要求進口商就把經使用煮食油食油輸入香港取得由廢物處置當局發出的許可證。
- 40. <u>食物及衞生局局長及環保署副署長(2)</u>重申,政府當局建議透過法例,規管棄置經使用煮食油,而在立例之前,在短期而言會實施行政措施,以達致該目的。政府當局會考慮任何可行方法,以盡快落實對妥善棄置經使用煮食油的規管。

食用油的品質

41. <u>主席、副主席、方剛議員及何秀蘭議員</u>對 於經使用煮食油的定義表達類似的關注。他們詢 問,政府當局會否指明經使用煮食油在被棄置前可 重複用作煮食的標準(例如使用的次數)。

- 42. <u>食物及衞生局局長</u>及食安中心食物安全專 <u>員</u>表示,就重複使用煮食油指明一個特定的標準並 不可行,因為該標準會因為烹煮的溫度不同和食物 種類不同等而會有所分別。食物及衞生局局長強 調,政府當局的目標是監察經使用煮食油的回收, 以確保其在被食肆棄置及被回收業經營者回收 後,不會用於製造食用油。
- 43. 就主席有關食用油品質的詢問,<u>食安中心</u>食物安全專員回應時表示——
 - (a) 當局在2012年抽取約200個食油樣本進行 檢測,從有關內地輸港劣質食油事件所收 集的食用油當中,發現3個樣本的苯並(a) 芘含量超出內地為苯並(a)芘制訂每公斤10 微克的最高限量;
 - (b) 當局在2013年已檢測約400個食用油樣本,沒有發現任何樣本的苯並(a)芘超標;
 - (c) 因應劣質豬油事件,食安中心於2015年檢 測的食用油樣本數目會增加20%;及
 - (d) 香港的食物法例並沒有就食用油訂明任何 安全標準,而食品法典委員會也沒有就食 用油的安全標準作出任何具體建議。食安 中心已諮詢海外食物安全當局,並察悉透 過立法規管食用油的食物安全,並非常見 做法。

(委員同意把會議時間延長15分鐘。)

- 44. <u>郭家麒議員</u>認為,政府當局應跟從歐洲聯盟,就食物中的苯並(a)芘含量採用更嚴格標準(每公斤2微克)。主席及何秀蘭議員認同消費者委員會的建議,認為除苯並(a)芘水平外,亦可就過氧化值及脂肪酸水平進行檢測,以檢查食用油的質素,並查明食用油中有否混入經使用煮食油。
- 45. <u>食安中心食物安全專員</u>表示,食安中心就食用油樣本進行不同的化學物質含量檢測,以評估

樣本的食物安全程度(例如苯並(a)芘及黃曲霉毒素的檢測)及其品質(例如過氧化值及芥酸的檢測)。

- 46. 何秀蘭議員詢問團體對於"經使用煮食油"的定義有何意見,包括<u>邱金榮先生、林國亮先生</u>及林嘉俊先生的團體代表回應時提出以下觀點 ——
 - (a) 食用油可重複用作煮炸食物的次數視乎多個因素,包括油溫、所烹煮的食材及煮法;及
 - (b) 以不同種類的食用油烹煮不同食材,在烹煮時間上限及最佳溫度方面都有標準可供參考,以達致最理想的烹調質素。
- 47. <u>謝偉俊議員</u>表示,香港的飲食文化存在不 少不良的烹調方法,是需要時間透過公眾教育和推 廣工作令香港人更關注健康。

II. 其他事項

- 48. <u>主席</u>詢問政府當局,事務委員會為了讓委員加深了解向香港供應活家禽、魚及蔬菜等食物的註冊農場的規管及運作而建議前往廣東省進行職務訪問一事,是否有任何進展。<u>食物及衞生局局</u>長回應表示,仍有待內地有關當局的回覆。
- 49. <u>主席</u>表示,根據食安中心於2014年9月24日 發出的新聞稿,從堅尼地城一個菜檔抽取的一個白 豆角樣本被驗出含有殘餘克百威和毒死蜱,含量分 別是法例標準的14倍和3倍,而從油麻地一個菜檔 抽取的一個青豆角樣本則被驗出含有殘餘克百 威,含量是法例標準的44倍。她詢問,食安中心有 否追查有問題蔬菜的來源,並禁止有關註冊菜場的 蔬菜進口。食物及衞生局局長表示,尚未找出有問 題蔬菜的來源,食安中心會繼續監察有關情況。

政府當局 <u>主席</u>要求政府當局於會後提供進一步資料,包括 ——

經辦人/部門

- (a) 政府當局在追查有問題蔬菜來源地方面的 進展情況;及
- (b) 當局有否/會否針對向香港供應問題蔬菜的源頭農場採取跟進行動;若會,有關的詳情(包括有否/會否公布向香港供應問題蔬菜的源頭農場名單)。
- 51. 議事完畢,會議於下午12時42分結束。

立法會秘書處 議會事務部2 2014年12月19日