

立法會

Legislative Council

立法會CB(2)2310/13-14(02)號文件

檔 號：CB2/PL/FE

食物安全及環境衛生事務委員會

立法會秘書處為2014年9月25日特別會議 擬備的資料摘要

"劣質豬油"事件

2014年9月4日，台灣當局公布發現有"劣質豬油"流入台灣市面和被用作製造食物出售¹。食物環境衛生署食物安全中心（下稱"食安中心"）於2014年9月5日宣布該中心已跟進有關事件，並呼籲業界主動停售和停用懷疑涉事的食油或食品²。

香港的相關食物法例

2. 香港的基本食物法例載於《公眾衛生及市政條例》（第132章）（下稱"第132章"）第V部，其主要條文涵蓋對食物購買人的一般保障、與出售不宜食用的食物和攬雜食物有關的罪行、食物成分組合及標籤、食物衛生，檢取及銷毀不宜食用的食物。第132章第52條規定，任何人如售賣食物，而其性質、物質或品質與購買人所要求的食物所具有者不符，以致對購買人不利，即屬違法，一經定罪，最高罰則為罰款港幣1萬元及監禁3個月。此外，依照第132章第54條，所有在香港出售的食物，不論進口或本地生產，必須適合供人食用。若觸犯有關法例，一經定罪，可被判最高罰款5萬元及監禁6個月。

3. 本港另一項食物法例，《食物安全條例》（第612章）（下稱"第612章"）實施額外的食物安全管制措施，包括設立食物進口商和食物分銷商登記制度，以及規定食物商須妥為保存食物進出紀錄，以加強食物溯源能力。未有登記而經營食物進口或分

¹ 台灣當局就該事件提供最新資料（包括受影響台灣產品名單）的官方網站——<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=4093#1>（只有中文）

² 食安中心就該事件提供最新資料的"來自台灣'劣質豬油'事件"網頁——http://www.cfs.gov.hk/chinese/whatsnew/whatsnew_fst/whatsnew_fst_Substandard_Oil_Produced_in_Taiwan.html

銷業務即屬違法，一經定罪，違例者最高可被判罰款5萬元及監禁6個月；沒有遵從備存紀錄規定亦屬違法，一經定罪，違例者最高可被判罰款1萬元及監禁3個月。第612章亦賦予食物環境衛生署署長(下稱"食環署署長")權力，要求進口商及分銷商，必須提供入口或供應紀錄，否則即屬違法，一經定罪，最高罰則為罰款1萬元及監禁3個月。食環署署長亦獲賦權作出命令，禁止輸入和供應任何有問題的食物，並指令收回任何已供應的食物。

規管劣質食油

4. 事務委員會在2013年1月3日的特別會議上討論有關不符合標準的食油("地溝油")的事宜時，政府當局告知委員，目前還沒有一種特定的科學方法檢測和鑑別以"地溝油"來製造的食油。委員察悉，歐盟及內地為苯並(a)芘³在油脂／植物油中含量制定的最高限量，分別為每公斤2和10微克，委員對香港未有就食物中的苯並(a)芘訂定法定限量表示失望。事務委員會在上述會議上通過一項議案，促請政府盡快修改法例規管苯並(a)芘，以保障市民的食油安全。

5. 為回應該議案，政府當局在2013年6月告知事務委員會，食安中心已為食油中的苯並(a)芘含量制定每公斤10微克的行動水平⁴(立法會CB(2)1431/12-13(01)號文件)。如每公斤食油的苯並(a)芘含量高於10微克但低於20微克，雖然風險評估顯示對公眾健康構成的風險應該不大，但食安中心仍會根據第132章第52條的規定，採取執法行動。如每公斤食油的苯並(a)芘含量達到20微克，風險評估顯示有公眾健康的關注，食安中心將根據第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。

最新發展

6. 根據食安中心於2014年9月5日發出的新聞稿，食安中心原則上會採取國際間的做法，通過包括檢測如苯並(a)芘、黃曲霉毒素及金屬雜質等含量，以確定食油質素。

7. 食環署署長於2014年9月14日發出《食物安全命令》(下稱"《命令》")，禁止於2014年3月1日或以後所有由"台灣強冠企

³ 政府當局表示，苯並(a)芘對人類基因有害，並會致癌。截至2013年1月，食品法典委員會及不少已發展國家(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。

⁴ 政府當局表示，食安中心是經參考不同國家／地區的標準、以暴露限值方法進行的風險評估結果，以及經諮詢食物安全專家委員會後而制定該行動水平。

業股份有限公司"生產的豬油／豬油製品(包括但不限於《命令》附件A所列出的產品)；及上述豬油／豬油製品製成的所有食物進口或在香港境內供應。該《命令》上載於以下網址：www.gld.gov.hk/egazette/pdf/20141826e/cgn2014182629.pdf。

8. 食安中心於2014年9月18日舉辦簡介會，向業界講解第612章的規定和《命令》的內容。食安中心提醒業界要有系統地整理食物交易紀錄，在有需要時(例如發生重大食物事故)必須於指定時間內提供予食環署署長查閱。食安中心將於2014年9月24日舉行另一場食物業界簡介會。

9. 食安中心於2014年9月18日發出的新聞稿中重申，根據台灣當局到現時為止的調查結果和中心的化驗結果(包括苯並(a)芘、黃曲霉毒素及金屬雜質等化驗結果)所作的風險評估顯示，雖然食用有關食物可能會增加食物安全風險，但風險並不高，市民無需過分擔心。

10. 政府當局發出的新聞稿及有關該事件的傳媒報道分別載於**附錄I及II**。

立法會秘書處
議會事務部2
2014年9月23日

附錄 I**新聞公報**

食安中心積極跟進台灣「劣質食油」事件

* * * * *

就台灣當局發現有「劣質食油」流入市面和被用作製造食物出售一事，食物環境衛生署食物安全中心（中心）已聯絡台灣當局和展開全面調查。中心發言人今日（九月五日）呼籲業界主動停售和停用懷疑涉事的食油或食品。

發言人說：「中心得悉台灣有食品廠使用『劣質食油』後，已聯絡台灣當局索取進一步資料。另一方面，鑑於受影響食品的層面廣泛及事件的嚴重性，中心亦同步在本港積極展開跟進。」

他續說：「在今天首日的調查中，中心通過聯絡主要業界，包括食油、烘焙及點心製造，初步發現『美心西餅』曾使用『強冠企業股份有限公司』所生產之『全統香豬油』製造菠蘿包，而有關商戶已將涉事食品下架，並會停止出售。」

而中心在調查時亦發現，本港另一進口商「大昌貿易行有限公司」亦可能曾進口有關問題食油。該商戶為利便中心調查及避免市場混亂，會回收有關產品，並交中心封存待查。進一步資料可稍後見中心網頁。

另外，中心亦有到懷疑涉事的相關處所（例如貨倉及零售點），進行巡查及檢取高危食物樣本進行化驗。

發言人說：「目前還沒有一種特定的科學方法檢測和鑑別以『地溝油』來製造的食油。所以，國際間一般會通過包括檢測如苯並〔a〕芘、黃曲霉毒素及金屬雜質等含量，以確定食油質素。中心了解到今次台灣方面亦是採取同類方法來進行檢測，而中心原則上亦會採用前述方法進行化驗。」

過去一年，中心透過恆常食物監察計劃共抽取超過四百五十個食用油樣本作上述各項化學測試，全部結果滿意。

除上述行動外，中心亦會知會業界有關「劣質食油」事件，並呼籲業界若懷疑有涉事的食油或食品，應主動停止製造、加工和出售，並將懷疑有問題的食品下架，及即時與中心聯絡。

根據《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，而其性質、物質或品質與購買人所要求的食物所具有者不符，以致對購買人不利，即屬違法，最高罰則為罰款港幣一萬元及監禁三個月。另根據《公眾衛生及市政條例》（第132章）第54條的規定，所有在香港出售的食物，不論進口或本地生產，必須適合供人食用。若觸犯有關法例，可被判最高罰款五萬元及監禁六個月。

市民如對已購買的相關產品有所懷疑，亦應停止食用，並與有關零售商聯絡。

中心會繼續監察事件，因應情況採取最適當行動，以確保公眾健康。

完

2014年9月5日（星期五）
香港時間22時15分

新聞公報

食物及衛生局局長談食物安全（只有中文）

* * * * *

以下是食物及衛生局局長高永文今日（九月五日）出席公開活動前與新聞界的談話內容：

記者：有關「餽水油」風波，香港會怎樣做，因為香港也有些來自台灣的食品有使用「餽水油」？

食物及衛生局局長：食物安全中心由昨天開始，已留意到台灣出現劣質食油的問題。我們非常關注這事件，因為現代食品工業，其實牽涉的層面甚廣，有很多食物的原材料，然後一層一層的分銷，製造成為很多包裝食品或新鮮食品。因此，事件造成的影響可能會很廣，尤其是我們亦知道在台灣方面，現時的問題比原本知道的問題擴大。就香港而言，我們要關注兩個層面的事宜，第一，香港有否入口這些食油，這些食油在入口後，到底用來製造甚麼，是用來製造預先包裝的食物，還是一些新鮮食物？另外，香港亦有很多零售層面的銷售點，可能有售賣在台灣製造的預先包裝食物，而這些食物可能用了劣質食油作為材料。因此，整個調查過程會頗浩大。無論如何，我們首先已有些資料顯示，其實香港有可能已入口部分劣質油。另外，亦肯定有些零售點曾售賣過，或現時可能正售賣一些用劣質油製造的預先包裝食物。就今天來說，因為食物安全中心仍進行調查，現時他們有很多同事已外出進行調查，而且調查涉及進口、零售及批發層面。因此現時來說，我們暫時未能公布香港的完整清單，包括甚麼食物，或哪些製造食物的工業有進口劣質油。我們現時需要向香港有關業界呼籲，無論是進口、批發、零售或食物製造業，若有懷疑，或已證實其企業有進口劣質油，或進口的預先包裝食品有可能用了劣質油製造，請他們馬上把這些食物下架及封存，然後立即聯絡食物安全中心。當然，食物安全中心亦會主動聯絡，但由於對象太多，因此我們有需要作出呼籲。在零售層面也是，若發現有些預先包裝食品證實或可能在台灣以劣質油製造，亦需要馬上下架及封存，然後通知食物安全中心。市民若購買了任何有關產品，而他們根據任何消息，懷疑出現這些情況，那最好暫時停止食用，然後與有關的商戶聯絡。我相信食物安全中心也需要一段時間調查事件，然後才可以分階段公布消息。

記者：（有關「餽水油」與「地溝油」的分別和害處）

食物及衛生局局長：暫時來說，在科學方面，不同的專家對於如何鑑定和檢測這些劣質食油，其實並沒有一個標準。在上一次的事件，香港證實一些從內地進口的食油，當中可能涉及這方面的問題，我已指出，雖然有些專家提出不同的測試方法，但業界或科學界別仍未有定論，究竟何謂「地溝油」。由於這類食油的處理方法並不適當，衛生標準成疑，無論如何也不應使用這類食油製造食物，若存有疑問，我們還是不應進食有關的食物。

完

2014年9月5日（星期五）
香港時間20時34分

新聞公報

食安中心調查來自台灣「劣質食油」事件的最新進展

繼昨日就台灣「劣質食油」事件的公告後，食物環境衛生署（食環署）食物安全中心（中心）今日（九月六日）再公布最新的調查進展，並呼籲受影響的業界主動停用和停售可疑或涉事的食油和食品，以及盡快與中心接觸。

中心發言人表示，鑑於暫時仍未得到台灣當局的通報及事件所涉層面、界別和食品可能極廣泛，所以中心必須根據風險分析，現階段先將調查範圍重點集中於數個高風險的行業，包括食油、烘焙、點心製造，以及專門出售台式食品的零售點。

有關昨日公布提及的兩個受影響商戶，中心已聯絡「大昌貿易行有限公司」進行調查，發現該公司確曾進口「強冠企業股份有限公司」（「強冠」）所提供的「金印牌精煉豬油」和「鳳凰牌特級豬油」。中心亦正繼續調查「美心西餅」，包括抽查可疑產品，以確認其他同線食品公司及所售的產品有否受影響。

今天調查食油業時，中心發現至少還有一間名為「成昌行」的食油分銷商亦可能曾經分銷「強冠」所提供的豬油。該公司已暫停出售涉事產品，中心亦已抽取樣本化驗及封存產品，並正跟進該公司的銷售活動，以檢視其他商戶會否受到影響。

發言人補充：「除台灣當局正在調查事件外，中心同時亦正積極聯絡可能受影響的本港食物業，及會加強對專門售賣台式食品的零售點的巡查。中心會把調查所得的最新資料通過新聞公報及中心網頁，適時向市民發布。中心再呼籲確實或懷疑受影響的業界，應主動停止使用及售賣有問題或懷疑有問題的產品，且將其暫封，及盡快聯絡中心。」

根據《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，而其性質、物質或品質與購買人所要求的食物所具有者不符，以致對購買人不利，即屬違法，最高罰則為罰款港幣一萬元及監禁三個月。另第54條規定所有在香港出售的食物，不論進口或本地生產，必須適合供人食用。若觸犯有關法例，可被判最高罰款五萬元及監禁六個月。

中心自事發日起，一直爭取與台灣當局保持緊密的聯絡，以利便兩地的調查工作。

市民如已購買相關產品，應停止食用，並與有關零售商聯絡。中心會繼續監察及處理事件，以確保本港的食物安全。

完

2014年9月6日（星期六）

香港時間23時49分

新聞公報

食物及衛生局局長談劣質食油事件（只有中文）

以下是食物及衛生局局長高永文今日（九月七日）出席公開活動後與新聞界的談話內容：

食物及衛生局局長：關於台灣有食油質量有問題的事件，食物安全中心正繼續進行調查。大家也知道，昨日台灣的食物安全當局亦公布了一份產品清單，這份產品清單初步涉及40間商號或製造商，而種類方面，有110個名目的產品。這對於我們下一步的工作會有很大的幫助，因為一些有售賣台式食品或台式小食的店鋪的從業員，若台灣當局方面仍未有這份清單，他們和我們其實是無從知道究竟哪種產品有可能曾使用那些質量有問題的食油製造的。雖然在這個階段，我亦不認為可以假設這份是最完整的清單，亦不敢排除來源地當局隨着他們繼續調查，名單上的產品還會否有所增加，但最少有了這份清單，我們知道了有40個商號生產的110種產品。現在食物安全中心會將有關清單連結到其網頁，即是說，若大家需要找這份清單，除可直接查閱台灣食物安全當局的網頁，香港食物安全中心亦會將清單連結到其網頁，大家可直接看到。我呼籲所有有售賣台灣食品的商號參考這份清單，把所有清單上涉及的食品下架，然後封存，並與食物安全中心聯繫。另外，食物安全中心亦正繼續追查三個初步香港已知的源頭，第一個是美心，第二個是大昌行，第三個是成昌行。它們下游一些可能接收了那些有問題的食油產品的商鋪，我們初步有些掌握，但需要進一步聯繫和確認才行。下午，總結了這階段的調查結果後，我會邀請食物安全中心出來作簡報。

記者：（有關現時初步掌握了甚麼資料）

食物及衛生局局長：據我所知，大昌行提供了一份清單，大概十多二十個商號有可能曾接收大昌行進口的那些質量有問題的食油，但食物安全中心現仍繼續聯繫有關商號，與他們核實究竟情況如何。

記者：成昌行方面呢？

食物及衛生局局長：成昌行方面，我暫時未有具體數目，但正如我剛才所說，食物安全中心下午會作簡報，告訴大家進展如何。

記者：月餅會否都是一個調查方向？應該不會只有菠蘿包利用豬油製造，可能月餅也有這個問題，會否也是調查方向之一？

食物及衛生局局長：就美心集團來說，我們已獲他們口頭確認，他們並沒有以質量有問題的豬油製造月餅，但這方面當然我們要進一步核實，以及進行一些現場調查和化驗，才可以證實。正如我昨天所說，在香港，我們現階段沒有資料顯示有月餅以那些質量有問題的豬油製造，但我們仍正進行調查，所以今天我不可排除此可能性，這仍然是我們調查方向的重點。可是，由於範圍真的很闊，所以我不相信我們能於很短時間內完成所有調查，不過，食物安全中心下午會告訴大家我們調查的進展情況。

記者：（有關美心集團有否再提交資料，例如何時買入有關食油、使用了多久）

食物及衛生局局長：有關這些資料，食物安全中心仍與美心集團核實中。

記者：食物安全中心會否主動到食肆調查？

食物及衛生局局長：食物安全中心有主動巡查，不過大家也要明白，市面涉及有可能售賣這些產品的商號數目也很多。我也留意到有些商號指政府沒接觸他們，實際上，若要求食物安全中心主動接觸每一個商戶，我相信有其困難。不過，今天有了這份產品清單，大家可按此參考。至於食肆方面，我們必須由上游追蹤，才可直接巡查，若有有關資料，食物安全中心一定會進行巡查。

完

2014年9月7日（星期日）
香港時間15時02分

新聞公報

食安中心調查來自台灣「劣質豬油」事件的最新進展

食物環境衛生署（食環署）食物安全中心（中心）今日（九月七日）再就調查台灣「劣質豬油」事件的最新進展，作出公布。

中心發言人表示，在調查供應豬油給予「美心西餅」的「都會食品有限公司」（「都會」）時，中心確認涉事商品是被台灣當局界定為被污染、由「強冠企業股份有限公司」（「強冠」）生產的「全統香豬油」，這亦是到目前為止，中心首次追查到涉及兩種被台灣當局點名的劣質豬油的其中一款；另外一款名為「合將香豬油」的產品則暫未在本港發現。

「都會」已進行產品回收工作，中心除監督該公司的產品回收外，亦已檢取了樣本作測試，並將餘貨封存。

中心的調查還發現了另外三家進口公司曾購入「強冠」的其他豬油產品，包括「大昌貿易行有限公司」、「維嘉食品有限公司」（「維嘉」）和「安得利香港餐飲有限公司」。雖然他們進口的豬油並非上述兩種在台被指為涉事的商品，而「維嘉」亦已經沒有餘貨，但鑑於台灣當局仍在調查中，所以中心為審慎起見，已到另外兩間商戶的貨倉檢取樣本及將餘貨封存待查，並指令全部商戶盡快聯絡受影響的下游商戶，以便停用及安排回收。

直至今午為止，中心共檢取四十六個豬油及食品樣本化驗。除一個月餅樣本未有檢出超過法例水平的金屬雜質及黃曲霉毒素，及低於中心行動水平的苯並[a]芘外，其餘樣本仍在處理中。

中心留意到台灣當局在其官方網頁公布了超過百餘款被認定為受影響成品的資料。中心呼籲業務範圍包括進口、分銷或使用豬油的本港業界，應密切留意本港及台灣當局所發布的有關資訊，和適當地主動停用和停售涉事或懷疑有問題的豬油和食品，及與中心接觸。中心亦會將有關資料盡快通知相關業界。

另外，中心會繼續把調查所得的最新資料，通過新聞公報及中心網頁，適時向市民發布，以幫助了解是次事件的發展。中心所作的整體調查，仍然在繼續中。

完

2014年9月7日（星期日）

香港時間20時47分

新聞公報

食安中心調查來自台灣「劣質豬油」事件的最新進展

食物環境衛生署（食環署）食物安全中心（中心）繼續調查台灣「劣質豬油」事件。中心發言人今日（九月八日）表示，中心已根據《食物安全條例》（612章）賦予食環署署長的權力，要求可能受事件影響的商戶提交其食物的交易紀錄，以便追蹤和封存本港可能受影響的食物，保障食物安全。

《食物安全條例》規定，任何經營食物進口／分銷業務的人須向食環署署長登記為食物進口商／食物分銷商。此外，任何人如在經營業務的過程中在香港進口、獲取或以批發方式供應食物，須備存為其供應食物和向其採購食物的商號的交易紀錄。食環署署長可查閱食物商備存的紀錄。

發言人說：「未有登記而經營食物進口或分銷業務即屬違法，違例者最高可被判罰款五萬元及監禁六個月；沒有遵從備存紀錄規定亦屬違法，違例者最高可被判罰款一萬元及監禁三個月。條例亦賦予食環署署長權力，要求進口商及分銷商，必須提供入口或供應紀錄，否則即屬違法，最高罰則為罰款一萬元及監禁三個月。」

調查進展方面，發言人表示，中心今日再發現另一進口公司「合興食油（香港）有限公司」自今年初開始進口由「強冠企業股份有限公司」（「強冠」）生產的一種精煉豬油。雖然該款精煉豬油，並非被台灣當局界定為被污染的「全統香豬油」，但中心為審慎起見，已要求該公司進行回收。中心除監督該公司的產品回收外，會抽取樣本作測試及將餘貨封存。

此外，一本本地連鎖台灣食品店「八方雲集」採用的咖喱醬，可能曾添加被台灣當局界定為被污染的調味料。該連鎖食品店已自願停用和銷毀有關咖喱醬。

到目前為止，中心只發現「都會食品有限公司」曾進口其中一款被台灣當局點名的劣質豬油——「全統香豬油」。該公司報稱已完成回收受影響產品，有關產品亦已全數被中心封存。

發言人說：「中心已抽取高危和可能受污染的食物和豬油樣本就其苯並[a]芘、黃曲霉毒素及金屬雜質等含量進行測試。截至今日為止，四十個樣本的測試結果全部滿意。合格樣本包括豬油和十二款不同的食物。」

市民如欲掌握「劣質豬油」事件中的受影響食品名單，可留意本港及台灣當局所發布的有關資訊。

中心亦會繼續把調查所得的最新資料，通過新聞公報及中心網頁，適時向市民發布，以幫助了解是次事件的發展。中心所作的整體調查，仍然在繼續中。

完

2014年9月8日（星期一）
香港時間23時45分

新聞公報

食安中心調查來自台灣「劣質豬油」事件的最新進展

食物環境衛生署（食環署）食物安全中心（中心）繼續調查台灣「劣質豬油」事件。中心發言人今日（九月九日）表示，根據台灣當局提供的最新資料，直至目前未有發現劣質豬油流入本港市場。

發言人表示，今午收到台灣有關當局的通知，雖然「強冠企業股份有限公司」（「強冠」）有產品輸出香港，但並非台灣當局此次調查有問題的豬油，包括早前「都會食品有限公司」從「強冠」購入的「全統香豬油」，由不同的生產線生產，沒有受污染。根據台灣當局的調查結果，由劣質豬油產製的產品多用於台灣本土商戶出售的小吃或零食，當中只有小部分用於食品加工製造。

截至目前為止，台灣當局查獲兩款由「味全食品工業股份有限公司」用劣質豬油製作的產品出口至香港。據報，本港的入口商共進口了五千四百罐有關的產品。

產品資料如下：

（一）味小寶純豬肉酥

包裝：230克

生產日期：2014年4月14日、2014年6月11日及2014年8月4日

（二）味小寶海苔豬肉酥

包裝：230克

生產日期：2014年7月31日

發言人說：「市民應停止食用上述產品，並與有關零售商聯絡。中心會知會業界有關事件，亦會繼續作出跟進，包括聯絡入口商，要求在指定期間內提交有關交易紀錄，以便追蹤和封存本港可能受影響的食物，保障食物安全。」

他補充：「就早前檢取高危和可能受污染的食物和豬油樣本的化驗工作未有新進展，即截至今日為止，四十個包括豬油和十二款不同的食物樣本的測試結果全部滿意。」

至於有報道指「南順產品供應（香港）有限公司」（「南順」）曾進口「強冠」產品一事，中心已聯絡該公司負責人，獲悉「南順」最後購入相關產品的日期為2014年2月10日，根據台灣當局的資料，並非今次調查範圍內的油品。

最後，昨日台灣方面要求中心協助提供有關「金寶運有限公司」懷疑涉及出口豬油至台灣「強冠」的資料，中心的初步調查顯示，該公司為一本地貿易公司，從本地另一油脂生產商購入豬油產品再供應台灣。調查仍然繼續。

市民如欲掌握「劣質豬油」事件中的受影響食品名單，可留意本港及台灣當局所發布的有關資訊。

中心亦會繼續把調查所得的最新資料，通過新聞公報及中心網頁，適時向市民發布，以幫助了解是次事件的發展。中心所作的整體調查，仍然在繼續中。

完

2014年9月9日（星期二）
香港時間21時55分

新聞公報

食安中心調查來自台灣「劣質豬油」事件的最新進展

* * * * *

食物環境衛生署（食環署）食物安全中心（中心）繼續調查台灣「劣質豬油」事件。中心發言人今日（九月十日）表示，有關「金寶運有限公司」（「金寶運」）懷疑出口受污染豬油予台灣「強冠企業股份有限公司」（「強冠」）一事，中心正就現階段已掌握的初步證據諮詢律政司的意見，若案件涉及刑事成分，會轉介執法部門進行刑事調查。

發言人表示，中心至今調查所得，「金寶運」是從本地另一油脂生產商「有升公司」購入豬油產品再供應「強冠」。有證據顯示，「有升公司」售予「金寶運」的單據列明，出售的油品為飼料用豬油。但「金寶運」售予「強冠」的豬油產品，單據上則列為可用作人造牛油、起酥油和工業用煮食油等供人食用的用途。中心正諮詢法律意見。

另外，就昨日公布的兩款「味全食品工業股份有限公司」豬肉酥曾從台灣出口到香港，中心已根據台灣當局提供的資料，聯絡入口商「價真棧」。入口商表示，上星期已因應傳媒報道主動停售及回收受影響產品，中心已將受影響的產品封存。此外，中心已經到該公司的門市和市面其他地點巡查，暫時沒有發現有問題的產品。

發言人說：「中心早前檢取的四十六個高危和可能受污染的食物和豬油樣本，已經全部完成測試，全部結果合格。樣本的苯並 [a] 蘑含量均低於中心採納的每公斤食油含十微克的行動水平，亦低於歐盟及台灣每公斤兩微克的水平。」

發言人強調，根據台灣當局的資料，直至目前未有發現劣質豬油流入本港市場。市民如欲掌握「劣質豬油」事件中的受影響食品名單，可留意本港及台灣當局所發布的有關資訊。

中心會繼續就事件和台灣當局保持密切聯繫，亦會繼續把調查所得的最新資料，通過新聞公報及中心網頁，適時向市民發布，以幫助了解是次事件的發展。中心所作的整體調查，仍然在繼續中。

完

2014年9月10日（星期三）

香港時間21時34分

新聞公報

食環署繼續積極跟進來自台灣「劣質豬油」事件

* * * * *

食物環境衛生署（食環署）食物安全中心（中心）繼續積極跟進台灣「劣質豬油」事件。中心發言人今日（九月十一日）表示，有關刑事調查「金寶運有限公司」懷疑出口受污染豬油到台灣一事，中心會進一步擴大調查範圍；另外，中心會加強抽驗在本地出售的食用油，保障食用油安全。

發言人說：「中心一直有監察本港食用油的質素，確保食用油符合法例規定和適宜供人食用。在二〇一三年，中心透過恆常食物監察計劃從不同層面共抽取了約四百五十個食用油樣本作化學測試，測試項目包括苯並

[a] 芈、黃曲霉毒素、過氧化值及金屬雜質等，測試結果全部滿意，符合法例規定。鑑於公眾對食用油安全的關注，中心將於未來一年加強抽驗食用油，預計樣本的數目會較去年增加不少於百分之二十。」

此外，根據《食物業規例》，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，必須向食環署申領食物製造廠牌照。食環署會定期巡查有關處所，確保處所遵守牌照條件，並符合法例訂明的衛生標準。根據食環署的記錄，本港目前有九間領有食環署簽發牌照的食物製造廠，可處理或製造食用油，惟全部沒有從事生產供人食用豬油的業務。

食環署一直採取嚴厲執法行動，打擊無牌經營食物業。倘發現有人違規生產食用油，會嚴加取締。

另外，就台灣當局今日表示，香港輸入豬油以外的其他食用油品，須於進口時附有官方衛生證明文件，中心發言人表示，如接獲本地出口商的申請，會聯絡台灣當局，了解衛生證明文件的要求，提供相關服務。

發言人強調，根據台灣當局的資料，直至目前未有發現劣質豬油流入本港市場。市民如欲掌握「劣質豬油」事件中的受影響食品名單，可留意本港及台灣當局所發布的有關資訊。

中心會繼續就事件和台灣當局保持密切聯繫，亦會繼續把調查所得的最新資料，通過新聞公報及中心網頁，適時向市民發布，以幫助了解是次事件的發展。中心所作的整體調查，仍然在繼續中。

完

2014年9月11日（星期四）
香港時間23時44分

新聞公報

食物及衛生局局長談「劣質豬油」事件

* * * * *

以下是食物及衛生局局長高永文今日（九月十二日）早上出席電台節目後會見新聞界的談話內容：

食物及衛生局局長：對於有一宗案件，涉及一些香港生產的非食用豬油，出口往另一地方作為食用豬油，這是非常嚴重的問題，並嚴重影響香港的聲譽，食物環境衛生署（食環署）現已聯同其他有關執法部門，一同就這案件進行深入調查。香港有一定數量的食用油生產商，他們需要向食環署申領牌照作為食物製造工場。假若生產的食用油為豬油，因為生產過程涉及對附近環境的影響，所以如果涉及豬油的處理，需要同時申領由食環署發出的厭惡性行業牌照。換言之，若在香港生產食用豬油，有關工廠除了需要領有食物製造廠牌照外，同時亦必須持有厭惡性行業牌照。根據我們現時的記錄，香港並沒有這類生產食用豬油的場所。另一方面，有數間工廠向食環署申領了厭惡性行業牌照，處理豬油，由於他們並沒有食物製造廠牌照，所以他們生產的豬油不可作為食用油。現在出現了這樣的問題，涉及了生產、出口及購買方三個環節，究竟這三方面，誰知情，誰不知情，我認為當中有可能有犯罪行為。因此，我們現在的調查方向，基本上，除了各部門在規管條例下需要進行的調查工作外，還會循刑事方向調查。就這調查，我認為，除了釐清這事件的責任誰屬外，亦會對我們下階段的工作，即如何能防止一些不應該進入食物鏈的所謂「回收油」或「廚餘廢油」進入食油系統，是會有幫助的。

立法會有關事務委員會較早時進行討論時，我們也在考慮有何方法切斷一些不應該進入食油系統的「回收油」或「廚餘廢油」。我聽到有不同的建議及意見，有些人士建議我們要追蹤所有「廚餘廢油」，這建議當然是其中一個方向，但要追蹤所有可回收或「廚餘廢油」，相關做法如何，及動用甚麼資源進行，這些問題我們也需要考慮；亦要考慮有否其他更有效或阻嚇性的方法，令一些企圖把回收或「廚餘廢油」，轉化為食用途徑的不法之徒付出更大代價，具更大的阻嚇作用，這些方法我們也應該研究。在現階段，請大家體諒，我不能進一步透露我剛才提及的調查的具體細節，因為恐怕會影響各執法部門下一步的調查工作。

記者：剛才提及需研究有何方法能夠切斷非食用油流入食物鏈，將會循哪些大方向進行？

食物及衛生局局長：我剛才已提出兩方面，一部分是我們在社會上聽到的意見，即設立所謂追蹤機制；另一方面亦有人士提及採用阻嚇性罰則，這些也是可以考慮的方向。有關的方法，我相信最終很大可能是要考慮在立法層面進行工作，因為若能夠根據現時的機制進行，我們當然會完善現行機制。現時再談另一個問題，例如在進口食油或本地消耗的食用油方面，無論在進口、分銷及零售層面，其實我們也有監管，亦要求所有業界單位保留單據。在處理今次「強冠」事件當中的受污染食用油及產品時，我們察覺到涉及的公司和機構數目龐大，當中很多是十分小型的公司，他們如何處理其單據和相關資料，其實也是一個問題。因此，一旦出現了這些問題，我們要求他們提供資料時，當中確實遇到不少困難。在這情況下，我

們在下階段亦需要按照現行法例的要求，與相關行業建立一套能更快速及有效溝通的機制。其中涉及非常複雜的工作，當然若所有公司也將其記錄電腦化，我們的工作會很容易，但我們很難要求所有業界於短期內這樣做，若不然，我們也希望以傳統的溝通方法，即電郵及電話等，能夠建立一套更廣泛及有效的溝通方法。今次事件涉及食油，但若發生其他情況，可能牽涉其他食品，所以這方面也是一項龐大的工作。現有法例提供了框架，訂定了這些要求，至於如何能便利各行業及食環署，在一旦發生嚴重食物安全事故時，能夠快速進行溝通，我們在這方面要進行很多工作。

記者：（有關設立追蹤廢油機制的情況）

食物及衛生局局長：我們當中已進行了工作，我們與環保署及飲食業曾舉行會議，討論回收機制。我們希望飲食業界能聯手，發起業內行動，促請所有餐廳和食肆將其「廚餘廢油」，只提供予合格的回收公司，確保回收公司只將廢油作為工業用途。但這過程需時，我們會繼續循這方向跟進。

記者：（有關小型公司處理單據的具體困難）

食物及衛生局局長：具體困難在於他們處理其資料（的安排），因為我們要求他們保留很多單據，其實數量非常龐大，如何處理、組織這些資料，以至一旦發生食物安全事故，我們要求他們提供（資料）時，能夠很有效地向我們提供，在這方面我們不能只依賴業界，而是要攜手，了解如何能協助和指導他們做得更好。

記者：（有關會否發現有公司刻意扣起單據資料不和政府合作）

食物及衛生局局長：我要重申一點，如果有任何行業的公司需在我們法例的要求下提供一些單據，而他們不合作或蓄意不提供資料，那他們基本上已抵觸了現有的法例。我們是會考慮對那些違法人士予以起訴。

（請同時參閱談話內容的英文部分。）

完

2014年9月12日（星期五）
香港時間15時06分

新聞公報

食安中心呼籲業界立即停用和回收台灣「強冠」生產的各種豬油及其製品

食物環境衛生署（食環署）食物安全中心（中心）繼續跟進台灣「劣質豬油」事件。中心發言人今日（九月十二日）表示，已經將「金寶運有限公司」（「金寶運」）懷疑出口受污染豬油到台灣的個案，轉介警方跟進。他同時呼籲業界立即停止進口、供應或出售台灣「強冠企業股份有限公司」（「強冠」）於今年三月一日或之後生產的各種豬油或使用有關豬油製造的食物，並進行回收和封存。業界如有相關的貨品，應立即退回供應商。如有懷疑，亦應停售可能受影響的油品和食物，並聯絡中心跟進。

中心發言人表示，除早前已被台灣當局點名的劣質豬油「強冠全統香豬油／合將香豬油」外，台灣當局昨日將「強冠」生產的二十四種豬油產品（見中心網頁的轉載）亦列為懷疑受污染的產品。因應台灣當局最新的決定，中心將會諮詢法律意見，考慮運用《食物安全條例》賦予食環署署長的權力，禁止進口、供應和出售相關的豬油和用有關豬油製造的食物；命令回收該等豬油及食物；並根據中心指示的方式銷毀。待完成相關的程序後，中心會盡快作出公布和刊憲，以進一步保障本港的食用油安全和減少對公眾衛生造成危險的可能性。

此外，中心跟進調查「金寶運」時，發現該公司除了出口懷疑受污染豬油到台灣外，亦曾進口「強冠」的兩款豬油到本港。中心已聯絡「金寶運」的分銷商，追查有問題豬油的分銷情況。

發言人說：「中心今日下午接到台灣當局的通報，指香港有六間公司曾經從『強冠』進口懷疑受污染的豬油。該六間公司分別為『都會食品有限公司』、『大昌貿易行有限公司』、『維嘉食品有限公司』、『安得利香港餐飲有限公司』、『合興食油採購有限公司』和『金寶運有限公司』，與中心過去一個星期的調查結果完全吻合。」

除「金寶運」的調查工作仍在進行外，中心早前已經為審慎起見，要求另外五間公司回收可能受影響的產品。中心一直監督有關公司進行回收，並將餘貨封存。

調查工作外，中心會加強抽驗各地（包括台灣）進口的食用油，從監察的層面保障食用油安全。

市民如欲掌握「劣質豬油」事件中的受影響食品名單，可留意本港及台灣當局所發布的有關資訊。

中心會繼續就事件和台灣當局保持密切聯繫，亦會繼續把調查所得的最新資料，通過新聞公報及中心網頁，適時向市民發布，以幫助了解是次事件的發展。中心所作的整體調查，仍然在繼續中。

完

2014年9月12日（星期五）
香港時間23時16分

新聞公報

食物及衛生局局長談「劣質豬油」事件

* * * * *

以下是食物及衛生局局長高永文今日（九月十三日）早上出席電視台節目後會見新聞界的談話內容：

食物及衛生局局長：關於這次台灣食用豬油的品質問題，食物安全中心（食安中心）昨天已公布最新一輪回收行動。這事件發生初期，來源地當局最初未能鎖定涉事「強冠油廠」生產的豬油產品系列當中，哪些品牌真正接受調查或品質有問題。食安中心最初其實採取了一個比較安全的辦法，就是聯絡所有我們能夠聯繫的進口商，要求他們封存「強冠」生產的豬油產品，其後事件發展至中間階段，來源地當局指出，他們鎖定了「強冠」出產的豬油產品中的兩個品牌為調查對象，即「全統香豬油」及「合將」兩個品牌，其間澄清其他品牌未有涉及質量問題。在那階段，食安中心仍然採取較安全的辦法，並沒有將較早時要求封存的豬油產品解封，所以直至昨天，來源地當局再將回收範圍擴大至「強冠」生產的所有豬油產品系列，食安中心亦因應最新的發展採取行動，現正根據《食物安全條例》，積極準備發出強制回收令，要求所有進口、分銷及零售點，將「強冠」生產的所有豬油產品封存回收，並按照食安中心的指示銷毀。另一方面，隨着這些豬油產品的（涉事）品牌及回收範圍擴大，以這些豬油產品製成的預先包裝食物，現時已有超過二百種產品，有關數目肯定會繼續上升。我們會參考來源地當局提供的資料，繼續就這些以有品質問題豬油製成的預先包裝食物，執行回收行動。

有關另一問題，我們非常不開心，香港有持有厭惡性行業牌照的豬油處理工廠，涉及將一些不適合人類食用的豬油出口至另一地方，變為食用豬油，這嚴重影響香港在這方面的聲譽。故此，食安中心兩天前採取了首階段執法行動，獲取了一些文件，透過這些文件，我們懷疑當中有非法行為，因而通報警方。我亦非常感謝警方昨日採取了迅速的執法行動，已逮捕數名涉案人士，現正循合謀詐騙的方向調查。我相信這是最有力打擊不法之徒，將原本作為工業用途或不適合人類食用的豬油產品出口，非法變成或假裝為適合人類食用的豬油產品。

記者：業界稱留意到市面有不少其他出產公司以工業用豬油作食用豬油出售，其實政府是否一直也忽略了這問題及後知後覺？這次影響了香港食物的聲譽，政府是否也須負責？

食物及衛生局局長：我留意到有不同評論，指出香港或其他地方也有所謂「廚餘廢油」回收，已回收的廢油應該按照衛生要求，不可再循環進入食用油的（供應）系統。就這問題亦有不同方案，有人提議設立一個追蹤制度，亦有人提出是否應該提高罰則，增加阻嚇作用。我希望強調，這次事件完全是，當然調查工作現仍在進行中，但方向是犯罪行為。這犯罪行為若證明屬實，犯罪者或不法之徒須面對的刑罰，除了金錢方面的罰則外，亦有可能須入獄。不過，我們亦應該面對問題，尋求辦法，防止所有不應該流入食物鏈的食油來源，包括「廚餘廢油」。在這方面，其實我們較早時與飲食業界一直有進行討論，希望引入回收廢油作為工業柴油用途的認證，讓飲食業界知道應該將他們可回收的「廚餘廢油」，提供給哪些經合

法途徑獲取正式工業柴油回收商認證的公司。發生了這次事件後，我們當然要加緊這方面的工作。此外，亦有人提出應了解在現行不同的法例下，有否地方能夠加以完善，或加強罰則，提高阻嚇作用，我認為兩個方向也應該同時探討。

記者：昨天提及有六間公司可能輾轉進口「強冠」產品到香港，有關這些公司，政府是否較早前已知道，但至現時才公布？

食物及衛生局局長：正如我剛才提及，在較早前第一階段的調查，當來源地當局仍未鎖定「強冠」豬油產品的執法範圍，我們已在不同階段聯絡了五間進口商，再加上最後這間涉及非法出口工業用豬油的「金寶運」，總共六間。較早前，我們已通知五間公司，將所有「強冠」生產的豬油產品封存，所以我們在現階段有較好的基礎，再引用《食物安全條例》賦予的權力，進行強制回收、封存及銷毀。

記者：今次事件涉及公證行，指他們將不能食用的物品評為可以食用，在這方面有否監管？

食物及衛生局局長：就這事件，希望大家給予時間讓警方進行一個透徹調查，待案件水落石出後，我們再評論究竟在這事件上，有關的多個環節，哪個環節出現問題。我所指的環節，包括我們的生產廠房，出口環節則包括出口公司和認證公司，還有當地接收產品的買家。究竟這數個環節當中，哪裏出了問題，哪個知情，哪個不知情，哪個涉及造假，我相信應該待警方就這事件完成調查後，才再討論。

（請同時參考談話內容的英文部分。）

完

2014年9月13日（星期六）
香港時間12時55分

新聞公報

食安中心禁止三月一日或以後台灣「強冠」生產的豬油及用以製成的食物進口或在港供應

食物環境衛生署（食環署）食物安全中心（中心）今日（九月十四日）宣布，中心由今日正午十二時起，禁止於今年三月一日或以後所有由台灣「強冠企業股份有限公司」（「強冠」）生產的豬油／豬油製品（包括但不限於附件所列出的產品）；及上述豬油／豬油製品製成的所有食物進口或在香港境內供應。

發言人說：「根據台灣當局提供的資料顯示，『強冠』的劣質豬油／豬油製品是用劣質成分生產，例如回收的廢棄油和動物飼料用豬油。鑑於這些劣質豬油／豬油製品可能已被苯並 [a] 茴、黃曲霉毒素及金屬雜質等有害污染物污染，可能對公眾健康造成危險，中心決定根據《食物安全條例》（第612章）第30（1）條發出上述的命令，以防止對公眾衛生造成危險及減少對公眾衛生造成危險的可能性。」

進口商、分銷商和零售商亦必須按照命令所指明的方式，由今日正午十二時起計的十四天內收回其供應的受影響食物，並加以處置。回收行動結束後，商戶必須於兩個工作天內向食環署報告。

任何人違反有關命令的任何條款，最高可被判罰款十萬元及監禁十二個月。

發言人說：「中心除了會繼續就事件和台灣當局保持密切聯繫、跟進調查事件，及密切監督回收外，亦會以風險為本，加強抽驗各地（包括台灣）進口的食用油及較高風險食品，進行污染物的分析測試，確保食物安全。」

完

2014年9月14日（星期日）
香港時間16時29分

附件

已知的強冠企業股份有限公司的豬油/豬油製品

牌子名稱及 食物名稱 / 稱號	製造商 / 包裝商的 姓名或名稱及地址	來源地	數量 / 重量 / 體積	“此日期前 最佳” / “此 日期前食 用”日期	批次編號 / 條碼編號
1. 全統香豬油/ 合將香豬油	台灣強冠企業股份有 限公司	台灣	所有數量 / 重量 / 體積	不適用	2014年3月1 日或以後製 造的產品
2. SRL14 特製豬油	台灣強冠企業股份有 限公司	台灣	紙箱(16公斤)	不適用	2014年3月1 日或以後製 造的產品
3. SRL14 特製豬油	台灣強冠企業股份有 限公司	台灣	鐵桶(16公斤)	不適用	2014年3月1 日或以後製 造的產品
4. RL(A)精製豬油	台灣強冠企業股份有 限公司	台灣	散裝	不適用	2014年3月1 日或以後製 造的產品
5. RL(E)精豬油	台灣強冠企業股份有 限公司	台灣	桶(180公斤)	不適用	2014年3月1 日或以後製 造的產品

6. RL(E)精豬油 (小開口)	台灣強冠企業股份有限公司	台灣	桶(180 公斤)	不適用	2014年3月1日或以後製造的產品
7. RL(E)精豬油	台灣強冠企業股份有限公司	台灣	鐵桶(18 公斤)	不適用	2014年3月1日或以後製造的產品
8. RL(A)精豬油	台灣強冠企業股份有限公司	台灣	鐵桶(16 公斤)	不適用	2014年3月1日或以後製造的產品
9. RL(E)精豬油	台灣強冠企業股份有限公司	台灣	散裝	不適用	2014年3月1日或以後製造的產品
10. RCS 精清芳油	台灣強冠企業股份有限公司	台灣	桶(180 公斤)	不適用	2014年3月1日或以後製造的產品
11. RCS 精清芳油	台灣強冠企業股份有限公司	台灣	鐵桶(18 公升)	不適用	2014年3月1日或以後製造的產品
12. RL03 精豬油	台灣強冠企業股份有限公司	台灣	桶(180 公斤)	不適用	2014年3月1日或以後製造的產品

13. RL(A)精豬油 (大開口)	台灣強冠企業股份有限公司	台灣	桶(180 公斤)	不適用	2014年3月1日或以後製造的產品
14. SRL-EX 豬之脂豬油	台灣強冠企業股份有限公司	台灣	鐵桶(15 公斤)	不適用	2014年3月1日或以後製造的產品
15. SRL-EX 特佳清香	台灣強冠企業股份有限公司	台灣	鐵桶(14.5 公斤)	不適用	2014年3月1日或以後製造的產品
16. SRL-EX 五月花特製豬油 清香	台灣強冠企業股份有限公司	台灣	鐵桶(15 公斤)	不適用	2014年3月1日或以後製造的產品
17. SRL-EX 三葉牌豬油 清香	台灣強冠企業股份有限公司	台灣	鐵桶(15 公斤)	不適用	2014年3月1日或以後製造的產品
18. SRL-EX 金印特製豬油 清香	台灣強冠企業股份有限公司	台灣	鐵桶(15 公斤)	不適用	2014年3月1日或以後製造的產品
19. SRL-EX 凤凰清香	台灣強冠企業股份有限公司	台灣	鐵桶(15 公斤)	不適用	2014年3月1日或以後製造的產品

20. SRL-EX 維嘉 清香	台灣強冠企業股份有限公司	台灣	鐵桶(15 公斤)	不適用	2014 年 3 月 1 日或以後製 造的產品
21. SRL-EX SUNRIPE 清香	台灣強冠企業股份有限公司	台灣	鐵桶(15 公斤)	不適用	2014 年 3 月 1 日或以後製 造的產品
22. SRL-EX 味師 傅精緻豬油 清香	台灣強冠企業股份有限公司	台灣	鐵桶(15 公斤)	不適用	2014 年 3 月 1 日或以後製 造的產品
23. SR14L-EX 全 統特製豬油	台灣強冠企業股份有限公司	台灣	鐵桶(15 公斤)	不適用	2014 年 3 月 1 日或以後製 造的產品
24. SRL-EX 特寶 精製豬油 濃醇	台灣強冠企業股份有限公司	台灣	鐵桶(15 公斤)	不適用	2014 年 3 月 1 日或以後製 造的產品
25. LO103(E)香醇 豬油	台灣強冠企業股份有限公司	台灣	鐵桶(15 公斤)	不適用	2014 年 3 月 1 日或以後製 造的產品

新聞公報

食環署繼續積極跟進台灣「劣質豬油」事件

* * * * *

食物環境衛生署（食環署）食物安全中心（中心）繼續積極跟進台灣「劣質豬油」事件。中心發言人今日（九月十五日）表示，昨日公布可能曾分銷或使用台灣「強冠企業股份有限公司」於二〇一四年三月一日或之後生產的豬油／豬油製品的商戶名單後，留意到有個別商戶自稱不曾使用相關的豬油／豬油製品，該等商戶可按中心設定的機制提供憑證澄清事實，以便中心適時更新有關的名單，阻止有問題食品在市面上供應。

發言人說：「中心公布商戶名單的目的，是確保按《食物安全命令》回收指明產品的工作能夠盡快和有系統地完成。中心在發布前已清楚指出，清單列載的商戶資料，是由有關產品的進口商及主要分銷商提供，有關商戶目前可能已經沒有有關產品的存貨，或已經退回有關產品給供應商，或已將有關產品下架，又或已經在一段時間內沒有使用有關產品。」

他續說：「如果商戶認為名單有誤，應聯絡其分銷商或進口商，釐清事實後，由分銷商或進口商聯絡中心，並提供相關的交易文件（例如單據）作為提請更改資料的憑證。收到有關要求後，中心會聯絡有關商戶核實，並視乎所得的證據作通盤考慮。若有足夠的理據，中心會盡快更新名單。」

零售商、分銷商或進口商如就上述安排有任何查詢，可透過電郵和傳真聯絡中心。專為進口商而設的電郵地址為dmylam@fehd.gov.hk，傳真號碼為2776 5226；專為分銷商和零售商而設的電郵地址為Food_Recall_Notification@fehd.gov.hk，傳真號碼為2521 4784。

《食物安全條例》規定，任何人如在經營業務的過程中在香港進口、獲取或以批發方式供應食物，須備存為其供應食物和向其採購食物的商號的交?紀錄。任何人罔顧實情地在供應食物的紀錄中包括失實的資料，即屬違法。違例者一經定罪最高可被判罰款一萬元及監禁三個月。

發言人補充，業界應備存有關交易紀錄，在有需要時（例如發生重大食物事故）於指定時間內提供予食環署署長查閱。中心提醒業界要有系統地整理交易紀錄，亦會就加強溝通機制與業界交換意見，建議他們設立緊急聯絡電話，以便中心在需要時即時聯絡商戶，索取所需資料，保障食物安全。

中心會繼續就「劣質豬油」事件和台灣當局保持密切聯繫，亦會繼續把調查所得的最新資料，通過新聞公報及中心網頁，適時向市民發布，以幫助了解是次事件的發展。

完

2014年9月15日（星期一）

香港時間20時29分

新聞公報

政府研究加強食用油安全及廢食油回收規管

* * * * *

食物及衛生局局長高永文與環境局局長黃錦星今日（九月十七日）聯同有關部門舉行跨部門會議，商討如何加強有關食用油安全及廢食油回收的規管。

與會者在會議上討論了近日台灣劣質食油事件引發有關食用豬油進出口，以及廢食油回收規管的事宜，對有關問題表示高度關注，並同意研究如何加強有關的規管措施。

兩政策局在會上達成共識，原則上同意透過加強規管及修例，保障食物安全及香港聲譽。

食物及衛生局將會檢視食物安全的相關法例，透過立法，規定食用油不得使用「經使用煮食油」作為生產原料；不得使用非擬供人食用的「劣質油」（例如「劣質豬油」）作為生產原料；以及必須達到擬議的法定食用油標準。

此外，凡進口、銷售或生產食用油必須確保其食用油符合上述規定，否則即屬違法。食肆亦必須確保其食用油符合相關規定。同時，亦要求食用油入口商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，以供食物環境衛生署（食環署）抽查，並必須提供證明書副本予其下游分銷商或零售商或食肆，以供食環署抽查。

至於香港出口食用油方面，食物及衛生局建議必須領取出口許可證，並必須提供官方證明書，或獲官方認可獨立檢測機構證明書以證明其食用油符合規定。

至於加強規管及監察本地回收「經使用煮食油」的運作，環境保護署（環保署）和食環署會共同合作，先透過食環署的食肆和食物製造牌照條款，規定「經使用煮食油」必須交由環保署認可的收集或回收商處理，並保存紀錄，盡快從源頭堵截「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。

上述為食物及衛生局和環境局的初步立法構思，細節仍待有關部門仔細討論。當局將爭取在本年底至明年初，就立法建議諮詢公眾。

完

2014年9月17日（星期三）

香港時間20時48分

新聞公報

食物及衛生局局長談加強食用油安全及廢食油回收規管

以下是食物及衛生局局長高永文今日（九月十八日）上午啟程前赴北京出席亞太區經濟合作組織的糧食安全部長級會議前，在機場與新聞界的談話內容：

食物及衛生局局長：各位，我此行是前往北京出席亞太區經濟合作組織的糧食安全會議，明天會返港。首先，就食物安全中心（食安中心）關於台灣強冠企業股份有限公司（強冠）生產的問題油回收（的處理），我留意到有部分食肆或零售點認為有關（受影響商戶）名單資料的準確性有問題，部分食肆或商店認為其營業或營運受到影響。我希望重申，公布這名單的主要目的是希望能夠透過適時公布名單，讓我們能更有效率地監管整個回收過程，確保有問題的豬油產品及其製造的食物不會流出市面。在這過程中，我們感謝零售商及食肆的合作，食安中心亦會繼續與業界溝通，適時更新有關資料，希望在大家合作的情況下，令整個回收過程順利。我希望向市民重申，在公布這名單前的一段時間，其實食安中心已經就所掌握的資料，封存了部分有問題的食用豬油。現時已公布了名單，市面上應該不會再有相關的豬油產品，或採用這些豬油製造的食物或預先包裝食物，市民應該不需擔心。

另外，就「強冠」入口有品質問題的豬油方面，亦引起社會廣泛關注廢食油回收的問題，以及如何防止一些不符合食用標準或回收廢食油回流到食物鏈內。就這問題，昨天我與環境局局長黃錦星，以及相關部門舉行了跨部門會議。我們高度關注這次事件所引起有關食物安全方面的擔心，以及對香港聲譽的影響。我們於會議上同意透過行政手法及立法兩個途徑，確保食用油的安全。首先，食物及衛生局會檢視食物安全相關法例，透過立法規定食用油的生產及分銷必須符合一定標準。就這標準，第一方面，不可以有回收廢食油或不適合人類食用的食油，作為原料進入生產食用油過程。第二，我們亦會透過立法，制訂食用油的法定標準。立法後，所有在香港生產的食用油，包括食用豬油及其他食用油，必須符合我剛才提及的標準，即不可使用任何「經使用煮食油」及不符合人類食用標準的劣質油，作為生產原料，並須符合將來法例指出的食用安全標準。相關的安全標準適用於各個環節，包括進口、分銷、零售及餐飲業。凡進口食用油，將來必須提供來源地國家的官方證明，或由官方認可的檢測機構發出的證明，進口商亦必須向分銷商及零售商提供該等證明，才可出售食用油，每個環節亦須保存相關記錄。另外，就出口的環節，我們亦同樣會要求（出口商）提供官方證明，或由官方認可的檢測機構發出的證明，才可出口。出口前，必須獲取許可證。最後一個環節是如何建立有效的食用油追蹤機制。我們與環境局已同意，環境局首先會透過認證，然後考慮立法、發牌，指定符合規格的回收公司。有了這些環境局認可的回收公司，食物環境衛生署（食環署）會按照現行的食物製造廠及食肆發牌制度，於發牌條件中，要求所有食物製造廠及食肆，只可向環境局認可的回收公司提供其食用廢油，即廚餘廢油，雙方亦須保存記錄，讓我們能不時進行抽查。我們希望透過以上指出的數個途徑，能較全面地確保食用油的安全。

我再補充，就上述的立法建議，我們稍後，即今年年底或明年初，

將進行公眾諮詢。當然在進行諮詢前，我們會向立法會相關的事務委員會交代，並聽取議員的意見。

記者：（有關立法時間表）

食物及衛生局局長：有關時間表方面，我相信我可以說的是諮詢，我們最遲明年初進行公眾諮詢，一般的諮詢期為二至三個月。其後，我們將因應諮詢結果，盡快進行立法程序。

記者：剛才提及無論在進口、出口、分銷及食肆方面的要求也可能作出修訂，對所有持份者的影響為何？另外亦提及今次香港聲譽可能受損，現時才作出修訂會否太遲？

食物及衛生局局長：首先，無論是與立法會相關事務委員會的討論環節，或恆常與業界的溝通，我們均會聽取業界的意見，亦會就一些行將立法引進的程序及要求，了解對業界的影響。我們稍後進行的公眾諮詢，亦歡迎業界及其他持份者提供意見。我們認為「強冠」事件引起對食用油安全的高度關注，現時是適合的時間引進這些較嚴厲的措施，我剛才描述的是較全面及嚴厲的措施，希望社會能理解為何我們需引進相關措施，亦希望這些措施能幫助我們日後確保食用油的安全。

記者：是否擔心立法後會增加成本，例如食肆須確保食油的來源，最後可能整個食物鏈也貴了，能否排除所有需要使用油來製造的食物會更貴？

食物及衛生局局長：我們也了解，任何在食物安全方面的要求，尤其是法例要求，或多或少會對業界造成新的要求，而那些要求可能令他們在行政上或成本上有所提高。我們希望能夠透過進一步與業界及持份者溝通，以及在公眾諮詢中聽取更多意見，讓我們的建議一方面能確保（食用油）安全；另一方面，在執行上亦能盡量切合業界的需要，希望對他們的影響不會太大。現行法例已有要求在所有環節均須保存單據，現在的要求主要在入口方面，需要提供出口地來源的官方證明或由官方認可的檢測機構發出的證明。這方面，在入口環節的要求，我相信影響會較小。一旦在入口商的層次獲取了這些官方證明後，他們只需向其下游的分銷商、零售點或食肆提供這些證明書的影印本，讓他們保存這些官方證明書的影印本，我相信這方面的可行性應該較高。至於其他方面，我們要求食肆只可將其供回收的「經使用煮食油」交給由環境保護署認可或發牌的回收商，在這方面，雙方的行政負擔也可能會稍為增加。

（請同時參閱談話內容的英文部分。）

完

2014年9月18日（星期四）
香港時間18時03分

新聞公報

食安中心向業界簡介《食物安全命令》

食物環境衛生署（食環署）食物安全中心（中心）今日（九月十八日）為食物業界舉行簡介會，講解《食物安全條例》（條例）的規定，和就台灣「劣質豬油」事件所發出的《食物安全命令》的內容。

鑑於早前發生的台灣「劣質豬油」事件，食環署署長已於九月十四日發出《食物安全命令》

（www.gld.gov.hk/egazette/pdf/20141826e/cgn2014182629.pdf），禁止於今年三月一日或以後所有由「台灣強冠企業股份有限公司」生產的豬油／豬油製品（包括但不限於《食物安全命令》附件A所列出的產品）；及上述豬油／豬油製品製成的所有食物進口或在香港境內供應。為此，中心特別舉辦簡介會，向食物業界講解條例的規定和上述食物安全命令的內容。

《食物安全條例》規定，任何人如在經營業務的過程中在香港進口、獲取或以批發方式供應食物，須備存為其供應食物和向其採購食物的商號的交易紀錄；條例亦規定如食環署署長提出要求，食物商須出示備存的紀錄以供查閱。中心提醒業界要有系統地整理食物交易紀錄，在有需要時

（例如發生重大食物事故）必須於指定時間內提供予食環署署長查閱。為加強中心與業界的溝通機制，中心建議他們設立緊急聯絡電話，以便中心在需要時即時聯絡商戶，索取所需資料，保障食物安全。

未有登記而經營食物進口或分銷業務即屬違法，違例者最高可被判罰款五萬元及監禁六個月。沒有遵從備存紀錄規定、未能按食環署署長要求提供入口或供應紀錄，和罔顧實情地在供應食物的紀錄中包括失實的資料，均屬違法。違例者一經定罪最高可被判罰款一萬元及監禁三個月。

在今天的簡介會上，有些業界人士表示政府發出《食物安全命令》雖然令他們的運作出現困難，但他們都積極配合政府的呼籲和工作，停止使用有關的問題豬油／豬油產品及回收相關的產品。業界希望這次事件可以盡快解決。

有消費者對食用有關豬油產品的安全風險表示關注，中心重申，根據台灣當局到現時為止的調查結果和中心的化驗結果（包括苯並[a]芘、黃曲霉毒素及金屬雜質等化驗結果）所作的風險評估顯示，雖然食用有關食物可能會增加食物安全風險，但風險並不高，市民無需過分擔心。

中心將於九月二十四日（星期三）舉行另一場食物業界簡介會，詳情如下：

日期：九月二十四日（星期三）

時間：下午二時三十分

地點：九龍荔枝角荔灣道19號荔枝角政府合署二樓禮堂

語言：廣東話

查詢：2381 6096或2381 6965

歡迎有興趣的食物業界代表出席。有關簡介會的詳情及報名表格，請登入中心以下網址：
www.cfs.gov.hk/tc_chi/trade_zone/trade_zone_Trade_Briefing_Session_on_24.9.2014.html。

完

2014年9月18日（星期四）
香港時間20時25分

新聞公報

食安中心呼籲市民停止食用三款台灣豬肉鬆

食物環境衛生署食物安全中心（中心）今日（九月十九日）呼籲市民停止食用三款台灣進口的「滋味珍」豬肉製品，因為有關產品使用了劣質豬油製造。業界如仍持有相關產品，亦必須根據中心於九月十四日發出的《食物安全命令》，立即停止供應和回收有關產品。

產品資料如下：

(一) 產品名稱：「滋味珍」特製肉酥

原產地：台灣

包裝：每罐270或170克

製造日期：二〇一四年五月十四日至八月三十一日

(二) 產品名稱：「滋味珍」海苔肉酥

原產地：台灣

包裝：每罐270或170克

製造日期：二〇一四年五月十四日至八月三十一日

(三) 產品名稱：「滋味珍」黑豬肉鬆

原產地：台灣

包裝：每罐260克

製造日期：二〇一四年五月十四日至八月三十一日

中心發言人表示，中心今日傍晚接獲台灣有關當局的通報，指上述三款食品以「強冠企業股份有限公司」（「強冠」）生產的劣質豬油製造，約一千罐受影響的食品曾出口到香港。

他說：「上星期發出的《食物安全命令》已涵蓋『強冠』於今年三月一日或之後生產的各種豬油／豬油製品或使用有關豬油／豬油製品製造的食物，業界如有受影響的食品，應已停止供應、進行回收、封存或退回供應商。中心會繼續密切監督業界按《食物安全命令》處理受影響的食品。」

市民如欲掌握「劣質豬油」事件中的受影響食品名單，可留意中心網頁發布的消息。

中心會繼續就事件和台灣當局保持密切聯繫，通過新聞公報及中心網頁，適時發布調查所得的最新資料，以幫助市民了解是次事件的發展。

完

2014年9月19日（星期五）

香港時間20時18分

附錄 II Appendix II

太陽報 | 2014-09-05
報章 | A01 | 港聞 | 頭條
字數: 999 words

800 噸流遍台灣 港人手信亦中招 坑渠油製鳳梨酥

【駐台記者報道】台灣再爆黑心油事件，問題可能比去年大統假油危害更嚴重，近八百噸由坑渠油溝豬油而成的黑心油已流入全台，包括南部的小食檔及烘焙店，當中可能用來製作港人遊台愛買的鳳梨酥，供應時間長達一年，恐黑心油製品已被消費者吃下肚，輕則引發急性腸胃炎，重則引發敗血症。

台灣刑事局南部打擊犯罪中心經半年追查，周一在屏東竹田縣破獲地下黑心油工廠，逮捕三十二歲主犯郭烈成等六人，涉嫌以低價非法收集坑渠油、皮革廠廢棄皮脂油及屠宰場下欄貨，在十多間環境惡劣的地下工廠內混雜、烹煮成黑心油，再以每公斤約二十元（新台幣，下同，約港幣五元），轉賣給高雄食油公司強冠及屏東動物飼料用油公司進威，估計一年來至少已賣出二百噸。

警檢手槍及子彈

警方指工廠規模不小，當場檢獲十七座儲油槽、九十一桶黑心油、帳簿、貨單等證物，更查獲一把改造手槍、三發子彈，郭坦承是用來防身，賣坑渠油是由於從友人處得知可牟取暴利，製油方法幾乎是無師自通。檢方申請將郭羈押，但法院昨認為郭配合交代案情，准以五萬元保釋。

強冠公司昨就事件道歉，承認今年二月起向郭買入二百四十二噸原料油，三月至八月期間，以一比三比例混合豬油，製成七百八十二噸全統香豬油桶裝油，共生產約五萬一千桶，分裝成十五公斤或十六公斤的業務用油，估計已有四萬八千多桶，經中介販售予一般小食店、烘焙坊或夜市，警方相信黑心油已流入全台，恐用作製造鳳梨酥、月餅，或在夜市攤檔用以煎炸食物。

強冠聲稱對坑渠油全不知情，是被郭欺騙，以為對方是合法工廠，而向郭買油成本與其他來源差不多，但警方查出強冠以低於市價每公斤約十至十五元向郭買油，負責採購的戴姓副總經理昨准以二十萬元保釋，但強冠昨仍堅稱是受害者，得悉油出問題後，前日已開始全面回收。

強冠是台灣豬油生產大戶，當局仍在釐清黑心油流向，恐範圍廣大，新北市、南投埔里、澎湖等地，昨陸續傳出有店家懷疑使用強冠的問題油，當局已要求回收。而味全食品公

司昨晚發聲明，指有十二款肉鬆、肉醬產品採用強冠涉案的全統香豬油，已主動下架回收。台北市衛生局則指，暫未發現已登記的伴手禮或夜市攤販使用問題油。

可致敗血症肝癌

醫生指坑渠油裏面可能有微生物和細菌，市民一旦食用後或引起急性腸胃炎及發高燒等，還可能有敗血症風險；另可能含鉛等重金屬物質，傷腎且增加心血管疾病風險。油再製會改變本身的組成，可含人類致癌物苯芘或黃麴毒素，前者可致肺癌，後者嚴重恐致肝癌，同時會有中風等風險。

文章編號: 201409050340212

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

大公報 | 2014-09-06
報章 | A01 | 要聞 | 頭條
字數: 1785 words

台食品多中招美心曾製菠蘿包 地溝油港人食落肚

台灣「地溝油」食品風波擴大，不但多個廣受港人追捧的台灣食品品牌「中招」，本港食物及衛生局昨晚公布，初步調查發現「美心西餅」曾用地溝油製造菠蘿包，「大昌貿易行」亦可能曾進口問題食油。而本港從台灣進口的黑橋牌 1000 隻疑涉地溝油的肉糉、奇美牌逾 100 包懷疑有問題的「鮮肉熟水餃」，均已在香港全部售出，港人可能已經「食咗落肚」。惠康、百佳、一田等超市昨日均宣布將懷疑問題食品下架及停售。食衛局局長高永文表示，政府非常關注今次事件，食物安全中心會調查劣質食物流入本港的去向。大公報記者吳卓峰

台灣當局發現，當地強冠製油廠把豬油混合「地溝油」，製成超過 700 噸「全統香豬油」出售。高永文昨日傍晚會見傳媒時透露，資料顯示部分台灣「地溝油」已入口香港，亦肯定有零售點出售用劣質油製造的預先包裝食物。食安中心昨晚發出聲明稱，昨日初步聯絡食油、烘焙及點心製造等業界，發現「美心西餅」曾用強冠製油廠生產的「全統香豬油」製造菠蘿包，美心已將涉事食品下架並停售。美心集團發言人昨晔回應指，「地溝油」從香港供應商「都市食品有限公司」買入，至今只曾用「地溝油」製作菠蘿包，並於昨午全線回收及銷毀，現時已轉用由荷蘭入口的食用豬油製作菠蘿包。

大昌回收有關食油

食安中心又發現，「大昌貿易行有限公司」亦可能曾進口「地溝油」，大昌為利便食安中心調查及避免市場混亂，曾回收有關產品，並交食安中心封存待查。

本報至截稿前未能聯絡大昌貿易行作回應。食安中心發言人稱，會繼續到懷疑進口地溝油的貨倉及零售點巡查，檢取高危食物樣本化驗。當局呼籲業界若懷疑曾用「地溝油」製造食品，應主動停止製造、加工和出售，並將懷疑有問題食品下架，及即時與中心聯絡。根據《公眾衛生及市政條例》，任何人如售賣食物，而其性質、物質或品質與購買人所要求的食物所具有者不符，以致對購買人不利，即屬違法，最高罰款一萬元及監禁三個月。所有在本港出售的食物必須適合供人食用，若觸犯有關法例，可被判最高罰款五萬元及監禁六個月。

全台灣 235 間食肆及食品製造商買入有問題「地溝油」，並製成油炸小食、鳳梨酥、月餅、即食麵等，牽連甚廣。其中本港常見的食物品牌，包括黑橋牌、奇美及盛香珍，以及 85°C 咖啡店等，部分產品有採用有問題「地溝油」，有關食品更已流入本港，換言

之港人早已進食有問題的「地溝油」食品。

製作台灣香腸而聞名的「黑橋牌」，在本港佐敦道與北角電器道設有直營門市。黑橋牌公司昨日發表聲明，承認於今年3月至6月，曾向強冠製油廠購入37桶香豬油，製成3款有問題肉糉，包括「府城廟口糉」、「紫米乾貝黑豬肉糉」及「五福糉」，其中約1000隻「府城廟口糉」與「紫米乾貝黑豬肉糉」更銷往香港，並於端午節時全數售出。

超市停售問題食品

台灣食品大廠「奇美」也榜上有名，本報記者昨日中午於一田超市沙田分店發現，懷疑有問題的奇美「冷凍鮮肉熟水餃」(935克包裝)仍在架上出售。惠康超市旗下分店也有出售奇美「冷凍鮮肉熟水餃」。進口代理商鑼星（香港）昨晚表示，公司仍在了解事件，現時「不便評論」。

一田超市發言人回覆查詢時稱，今年全年進口112包奇美的水餃，並只於沙田分店出售，目前僅「賣剩7包」，並於昨午悉數下架。惠康發言人稱，旗下分店出售的奇美水餃並非供應商指有問題的批次，但為安全起見，已即時要求分店將產品下架及停售。

台灣「地溝油」食品在港情況黑橋牌食品：府城廟口糉、紫米乾貝黑豬肉糉詳情：已入口約1000隻，並於端午節前全數出售

奇美食品：冷凍鮮肉熟水餃詳情：惠康、一田等超市昨上午仍有出售，但下午已經全數下架及停售

盛香珍（香港）食品：曲奇及酥皮餅類食品詳情：百佳昨日宣布下架

85°C 咖啡店（香港）詳情：香港分店獨立採購原材料，沒有採用強冠製油廠的「全統香豬油」

市民：不再迷信台灣食品

譚先生（售貨員）：平時很少購買台灣食品，知道今次台灣爆出「地溝油」醜聞後，一定會罷吃有問題的台灣食品。「麥當勞」出售過期食品後，至今我都沒吃過麥記的食品，所以一定要抵制無良的公司。

曾先生（大專生）：我相信政府對進口食物的監管嚴謹，流入有問題的食品應該為數不多。而且，我認為台灣揭發「地溝油」醜聞後，台商應該會嚴格監控食物原材料及製作過程，相信短期內不會再出事。

吳太（家庭主婦）：平常有購買信譽較好的台灣食物品牌，包括黑橋牌、新東陽等食品，因為我相信台灣食物較安全。但經過這次「地溝油」醜聞之後，我不會再迷信台灣食品，避免自己及家人「中招」。

文章編號: 201409065303176

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

蘋果日報 | 2014-09-06

報章 | A01 | 要聞 | 頭條

字數: 1456 words

美心西餅 台地溝油製菠蘿包 大昌行疑也入口問題豬油 分銷全港

【本報訊】台灣地溝油殺入本港，掀起毒油及毒食品恐慌。大型連鎖餅店美心西餅向食物安全中心確認，有進口台灣強冠公司生產的全統香豬油，並用來製造菠蘿包。美心菠蘿包於「總有一間喺左近」的 7-11 便利店也有售，7-11 昨通知店舖將美心菠蘿包下架，意味不少市民曾吃下疑混入地溝油的菠蘿包。大昌行也有從強冠入口食油批發分銷，食安中心正調查。記者：陳沛冰

余錦洪

台灣強冠企業股份有限公司向屏東的黑心油商買入地溝油，以餽水、地溝油及皮革上削下的油脂，煮成全統香豬油出售。地溝油不但入侵全台灣，用來製造月餅、鳳梨酥及夜市小吃，更殺入香港。

美心菠蘿包下架

食物安全中心昨日首日調查行動中，獲美心主動聯絡及確認，曾使用強冠生產的全統香豬油製造菠蘿包，並已將菠蘿包下架及停售，有關香豬油已封存。但食安中心新聞稿無提及美心有否用該香豬油來製造月餅。

食安中心又接獲大昌貿易行有限公司主動聯絡，指有從強冠進口食油，並將食油批發分銷，但未確定是否全統香豬油，大昌行已將該食油交食安中心封存。中心昨未能提供美心及大昌行曾進口問題食油的時間及數量，也沒提供分銷去向資料。

中心昨已聯絡食油、烘焙及點心製造等業界，及到懷疑涉事處所如貨倉及零售點巡查，檢取高危食物樣本化驗。中心呼籲業界主動停售和停用懷疑涉事的食油或食品。市民如對已購買食品有懷疑，應停止食用及與零售商聯絡。

有數以百計分店的美心表示，昨獲悉強冠的全統香豬油疑加入地溝油後，即翻查紀錄，發現有使用該油，即時聯絡本港供應商 Urban Food Limited，昨日獲得強冠的品質保證聲明書，但為安全起見會停用及封存有關食油，交由供應商回收。美心只用全統香豬油造菠蘿包，已全線回收及銷毀。

7-11 表示，昨日接獲美心西餅通知後，已即時通知店舖將美心菠蘿包下架。大昌行表示，

收到食安中心通知後，已停售所有從強冠進口的食油，但未有回應總入口數量。

食安中心今次調查範圍廣闊，除須調查有多少受疑用地溝油製造的台灣食品進口本港外，還要調查有否全統香豬油進口。現時也未有法例針對問題食油，也未有科學方法界定地溝油，只能以食油的苯並[a]芘、黃曲霉毒素及金屬雜質等含量，確定食油質素，之後須確定有關食油是否有問題的全統香豬油批次，令調查過程複雜。根據《公眾衛生及市政條例》，所有在港出售的食物必須適合供人食用，否則可能觸犯法例，可被判最高罰款 5 萬元及監禁 6 個月。

議員轟監管不足

立法會食物安全及衛生事務委員會主席黃碧雲表示，已要求食安中心徹查，批評港對食油中致癌物監管不足，未有法定標準，要求政府修例。食物及衛生局局長高永文表示，因調查範圍大及需時，食安中心需分階段公佈資料。

台灣食品藥物管理署昨最新統計指，全台共 235 家企業向強冠食品買入用地溝油生產的全統香豬油，共 51,981 桶地溝油，當中多家知名廠商和百年老店中招，包括味全、奇美，及在港有分店的 85 度 C 和黑橋牌等。直至昨日台灣已下架封存 8,243.7 公斤用問題食油製成食品，包括港人熱門手信太陽餅、豬肉鬆等。屏東地檢署昨日指，不排除強冠的黑心油品，已流向台灣以外地區。

香港專業教育學院食品及營養科學課程主任方麗影表示，若地溝油如報道般處理是「超級嚴重」，當中過氧化值及游離脂肪酸已出現變化，「至少一定唔食得」，更質疑不算是油。經翻煮的油顏色會變深，煙點亦會下降，會有油膩味；皮革處理使用染料及柔韌劑，均不可食用。

家庭醫生鄭志文表示，餽水地溝油或含身體不能吸收的成份如機油、工業油，「一食完好快就會屙」，肝臟及腎臟在處理油份時，會分別受油性毒素及重金屬破壞，造成衰竭。油脂若於體內積累，有機會引發心血管疾病，苯、黃麴毒素等化合物長遠亦會致癌。

文章編號: 201409060060175

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

明報 | 2014-09-06

報章 | A02 |要聞 |頭條

字數: 1250 words

美心地溝油製菠蘿包 台灣劣油流入數超市停售相關產品

台灣地溝油流入本港惹恐慌，除了台灣 235 間食品商受牽連，本港食品商亦「中招」，其中美心西餅曾用涉事的強冠公司「全統香豬油」製菠蘿包，昨午已銷毀涉事菠蘿包，轉用荷蘭豬油；大昌貿易行亦可能進口涉事食油，暫封存產品待查。

至於以地溝油製成的食品，部分亦在港被吃光，黑橋牌的香港分店確認，端午節期間售光曾用涉事香豬油製成的千隻肉糉；多間連鎖超市昨亦掀起台灣食品停售潮，除了停售確認涉事的奇美鮮肉水餃，同品牌不涉事的產品亦遭下架，百佳連沒有採用強冠豬油的義美產品也停售。明報記者

台灣警方日前偵破的地溝油（台稱「餽水油」）案，發現有人以回收餽水油製成食用油。台灣衛生福利部昨公布「中招」名單，包括味王、味全、奇美、盛香珍及牛頭牌等 235 間品牌，部分產品在港有售。

本港食安中心聯絡食油、烘焙及點心製造業界調查，昨晚公布稱，初步發現美心西餅曾使用強冠的「全統香豬油」製菠蘿包；進口商大昌貿易行亦可能曾進口有問題食油；兩商戶已將涉事食品下架停售，大昌將產品轉交中心封存待查。該中心會到懷疑涉事處所巡查及抽樣化驗；過去一年曾驗過的 450 個油樣本，全部滿意。

美心：回收銷毀 改用荷蘭豬油

美心集團發言人昨晚回應說，經供應商都市食品有限公司購入「全統香豬油」，產品雖附有台灣檢疫證明，而昨又收到生產商強冠的品質證明書，但為安全起見，會停用及封存香豬油，昨午將涉事菠蘿包全線回收及銷毀，改用荷蘭食用豬油製作。

美心及食物安全中心昨未能提供美心採用「全統香豬油」的時期及製包量，據報道，強冠是於今年 2 至 8 月購入廢油製地溝油。

港黑橋牌千糉涉事 5 月售罄

另外，黑橋牌的香港分店發表聲明，證實曾以香豬油製作 1000 隻廟口糉及紫米乾貝黑豬肉糉，全於 5 至 6 月售罄，對事件表示萬分歉意，強調其他產品包括肉乾、肉酥等沒有使用問題食油。台灣多間「中招」品牌發表聲明，奇美確認其叉燒包、鮮肉水餃

產品曾用地溝油，但 6 月時已更換食油供應商，目前上市產品安全；味全則有 12 款產品包括豬肉酥、瓜仔肉等出事。

奇美水餃中招多間超市停售

不過，本港超市 AEON 為安全計，已一次過將奇美 11 款食品全數下架；city'super 亦全數停售奇美及味全部產品；一田百貨承認沙田分店今年曾售出 105 包奇美鮮肉水餃，另有 7 包未售已收起。另外，惠康發聲明稱會停售上述水餃，崇光則稱已收回「中招」

的牛頭牌產品，但記者在昨午仍發現崇光有售牛頭牌產品。餐飲聯業協會會長黃家和稱，台灣進口來港的食品及食材佔有率不足 3%，加上本地酒樓、餐廳少用台灣食油，相信影響不大。他認為現時台灣當局尚未清楚公布涉事食品，若要求超市或零售店將台灣進口貨全數下架，未有必要，但促請本港有關部門盡快調查事件。

董耀中：未影響赴台旅行團

旅遊業議會總幹事董耀中說，事件對台灣旅行團未造成影響，倘夜市有店舖曾用地溝油，相信當地導遊會澄清。康泰旅行社董事總經理黃進達稱會密切跟進地溝油事件，若確認有手信商舖「中招」，會作調整，但暫時毋須改動行程。

根據《公眾衛生及市政條例》，任何在港出售食物，不論進口或本地生產，都須適合供人食用，否則觸犯法例，最高可被罰款 5 萬元及監禁 6 個月。

文章編號: 201409060040106

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

星島日報 | 2014-09-07

報章 | A01 | 要聞 | 頭條

字數: 1138 words

台強冠豬油 遍銷港食肆酒店 地溝油「產商」供應鏈曝光

記者：吳雋妍尹敬堂

台灣「地溝油」風波愈揭愈多，本港食安中心正全面重點追查包括食油、烘焙、點心製造等高危中招行業，及專售台式食品的零售點，以酥皮及肉醬製品最高危。中心再發現本地食油分銷商成昌行，可能曾經分銷強冠提供的豬油，但非「全統香豬油」，主要供應酒樓食肆及餅房使用，已暫停使用及出售。至於從強冠入口精煉豬油及特級豬油的大昌行，亦供應餐飲業使用，已全面停售及回收。

繼美心西餅承認曾使屬「地溝油」的台灣強冠「全統香豬油」製造菠蘿包，食安中心昨再確認，一間位於葵涌的食油分銷商「成昌行糧食有限公司」，可能曾經分銷強冠所提供的豬油。該公司暫停出售涉事產品，中心已抽取樣本化驗及封存產品，並跟進該公司的銷售活動，了解其他商戶會否受牽連。

成昌行：供應數十間酒樓餅房

成昌行負責人指，多年前開始賣強冠豬油，是向香港其他入口商取貨分銷，供應全港超過數十間酒樓食肆、餅房、酒店等，「我們不是入口出事的全統香豬油，是強冠另一品牌豬油，級數不同。」他指存貨約有數十桶，每桶十五公斤，已聯絡分銷商戶暫停使用，暫不用回收，正等待食安中心化驗報告，才知有否問題。

至於前晚被食安中心點名的「大昌貿易有限公司」，昨證實曾進口強冠提供的「金印牌精煉豬油」和「鳳凰牌特級豬油」，是供應本港餐飲業使用。大昌行昨發表聲明，表示只是入口強冠精煉豬油，並非全統香豬油，已即時停售及回收，並沒有在大昌食品市場作零售，大昌行食品製造廠亦沒有使用強冠精煉豬油。

大昌行認入口強冠其他豬油

食物及衛生局局長高永文昨表示，今次台灣問題食油層面相當廣泛，由原材料分銷製成不同產品，「好難一時三刻擺到晒產品清單」，只能依靠台灣七十多間已證實使用有問題批次食油的企業及零售商入手，調查其預先包裝食品有否使用問題食油，當中以酥皮及肉醬製品較高危。食安中心亦繼續抽查美心西餅其他產品有否受影響。

目前，食安中心集中調查食油、烘焙、點心及專門出售台式食品的零售點，有需時會將懷疑但未確定受影響的產品先行下架，又呼籲業界主動停用和停售可疑或涉事的食油和食品。市民應停止食用相關食品，並與零售商聯絡。

高永文：集中調查零售點

台灣地溝油殺入香港，不少食肆恐中招，但昨日茶餐廳酒樓等食肆仍門庭若市。多間茶餐廳負責人均表示，現時不會使用豬油煮食，因豬油較貴又不健康，而豬油多數用於搓酥皮及整包點可更鬆化。有負責人指，茶餐廳很久之前曾用白豬油炸食物，現已普遍使用較平更健康的菜油烹調。

翠華集團總經理李楸夏表示，旗下部分包點會使用荷蘭入口的豬油，但餐廳沒有用強冠食油。

有酒樓指，會要求食油供應商出示證明書，確保來源安全。不過，有大廚直言單憑肉眼難以分辨食油和地溝油。環保署表示，曾使用的食肆食油可作回收，製成生物柴油或肥皂等其他產品。

文章編號: 201409070030001

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

蘋果日報 | 2014-09-07

報章 | A01 |要聞 |頭條

字數: 1109 words

台灣毒禍 地溝油流入全港 食肆中招

【本報訊】港人聞豬油色變。台灣強冠企業製地溝油「全統香豬油」襲港後，食物安全中心昨追查再發現，食油分銷商「成昌行」可能曾分銷強冠的豬油，即全數封存。成昌行將食油分銷全港酒店、食肆，惟當局未能追查疑有問題食油下落。立法會議員指地溝油事件揭發逾兩日，食物安全中心追查速度太慢，無法保障市民健康。記者：陳沛冰 溫瑞麟 梁麗兒

除本港外，地溝油也流入澳門，多間餅店、食品廠受影響。本港食物安全中心昨表示，再發現至少一間名為成昌行的食油分銷商，可能曾分銷強冠的豬油。該公司已暫停出售有關產品，並抽樣化驗及封存產品，正跟進銷售去向，確定是否有其他商戶受影響。

位於葵涌一座工業大廈內有一間名為成昌行糧食有限公司，該公司網頁稱出售多款豬油產品，但未見強冠豬油。公司職員接受傳媒查詢時承認，曾從本地供應商購入台灣強冠豬油再分銷，但數量不多，只售出約數十桶 15 公斤裝豬油，昨亦有食安中心人員到場巡視。該職員又指，部份豬油是向食肆直接供應，食肆遍及全港，但未有透露涉及的食肆名稱。

大昌行回收問題油

食安中心又指，已聯絡大昌行，調查該公司曾進口強冠提供的「金印牌精煉豬油」和「鳳凰牌特級豬油」，同樣未能提供有關食油銷售去向。大昌行表示，有關食油供餐飲業使用，並非零售，也並非台灣問題產品全統香豬油。該公司即時停售及回收有關產品，大昌食品市場及食品製造廠沒有售賣及使用有關產品。

食物及衛生局局長高永文昨稱，循三方向追查事件，包括大昌行食油下落，以及台灣當局指 70 間確認有使用地溝油的企商生產的食品，有否在港售賣。高危使用問題油的產品，包括酥皮、調味料、肉醬及餃子等。食安中心若懷疑有商戶出售問題食油或產品，為安全起見會先要求有關產品下架，同時加強巡查專賣台式食品的零售點。

高永文重申不能預計食安中心何時能提供問題食油及產品完整清單，不能擔保能否聯絡數以百計商戶，商戶若懷疑產品有問題應先下架及封存，盡快聯絡食安中心。

議員指追查速度慢

立法會食物安全及環境衛生事務委員會主席黃碧雲表示，食安中心未能吸取麥當勞福喜事件的教訓，追查地溝油去向速度太慢。因現時法例只要求商戶保留單據，在政府要求下適時呈交，但沒列明具體提供單據時限，未能令商戶盡快提交單據。她促政府修例，可在有需要時要求商戶 24 小時內提交單據予政府覆核。

黃碧雲又建議食安中心聯同其他部門如工業貿易署等執法，加快追查進口食油情況。政府應修例要求食油有進口衛生證明，以及針對食油設定食用安全指標。

台灣衛生部門追查後再發現另一款由強冠生產的「合將香豬油」也屬地溝油，合將與全統香豬油除包裝外，沒其他不同之處。當局暫時查封 4,611 桶，合將香豬油供應 473 家企業，正確定有關問題油流向及用途，暫未知合將香豬油有否銷售來港。

文章編號: 201409070060137

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

~~~~~  
香港經濟日報 | 2014-09-08

報章 | A25 |港聞 |By 陳寶瑤杜潔心曾秋文

字數: 1233 words

## 美心地溝油製菠蘿包 3 年售千萬個

台灣地溝油入侵本港，美心昨晚披露，於 2011 年 8 月開始使用受污染的「全統香豬油」、每日製作 9,000 個菠蘿包，於旗下食肆包括東海堂、can.teen、星巴克特色店及香港地出售，強調已即時停用豬油及回收所有菠蘿包。

與此同時，食物安全中心發現，本港 3 間公司均有進口台灣強冠的豬油，但並非有問題豬油，為安全起見已要求 3 公司回收及封存產品。

除美心外，八方雲集的咖喱水餃及鍋貼亦懷疑中招，台灣已下架，但本港各分店卻口徑不一，有停售亦有繼續賣。有立法會議員形容食安中心被動，將要求當局訂立發牌制，確保食品健康。

食物安全中心根據台灣提供的資料調查，證實本港「都會食品有限公司」兩年前已開始向強冠購入有問題的「全統香豬油」。

## 「都會食品」購入 食安已封存

中心顧問醫生（社會醫學）（風險評估及傳達）何玉賢指出，中心日前已到有關公司將未賣出的「全統香豬油」封存，又與該公司負責人會面，得悉豬油是約兩年前向強冠企業購入，並只供應予美心製造菠蘿包。中心指出，根據「都會食品」提供資料，今年 4 月至今共向美心提供 390 桶（每桶 15 公斤）「全統香豬油」，其中 163 桶已被中心封存，即有 227 桶、合共 3,405 公斤已被使用。

美心昨晚發出新聞稿，透露集團由 2011 年 8 月至 2014 年 9 月 1 日止，經「都會」購入約 34 噸「強冠」豬油，作為烤焗菠蘿包酥皮材料之一，指廠房每天使用大概 30 千克豬油製作約 9,000 個菠蘿包產品，曾售賣及供應予旗下多間食肆，包括東海堂、URBAN、can.teen、Cafe Express、兩間星巴克特色店及香港地等。美心已改用荷蘭進口豬油，又就事件向公眾致歉。本報計算，即 3 年來有逾 1,015 萬個問題菠蘿包產品流出市面。美心強調，美心品牌及東海堂品牌月餅不含豬油。

## 港 3 間食油公司 向強冠入貨

食安中心又發現，本港有 3 間食油進口公司，包括大昌行、維嘉食品，以及安得利

香港餐飲有限公司，至有向強冠入貨，但並非「全統香豬油」，為安全起見，已要求3公司回收強冠出產的所有豬油並封存，中心亦會抽樣化驗。中心同樣沒有透露3公司入口的強冠食油分銷到何處，何玉賢解釋，由於入口並非出事的「全統香豬油」，故不便公布商戶名單；他否認中心角色被動，又指供應商用豬油在哪些產品，他們自己最清楚，調查時會要求對方提供單據確認。

他又指由於劣油風波源自台灣，港府要根據台灣最新調查結果和證據才能跟進，他提醒若商戶售賣不符消費者要求的食品，可能違法。

立法會食物安全及環境衛生事務委員會主席黃碧雲批評，法例規定入口商要保留單據以便追溯，但未有規定提交單據時限，入口商不合作「拖得就拖」當局亦無符，認為當局應建立發牌制。

除美心外，「八方雲集」亦受牽連，台灣八方雲集證實咖喱水餃、鍋貼裏的咖喱醬，含受污染豬油，已將食品下架銷毀；本報昨晚致電香港八方雲集辦公室，對方指負責人不在，要求辦公時間再查詢；而本港各八方雲集門市，則有不同回應。

灣仔分店職員指出，接通知停售咖喱水餃及咖喱鍋貼；杏花新城分店則指兩者已「賣晒」；北角分店負責人楊先生指，八方雲集所有食品及用料在港製作出售，沒有使用台灣有問題紅蔥油。

文章編號: 201409085307794

~~~~~

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

~~~~~  
東方日報 | 2014-09-08

報章 | A02 | 港聞

字數: 1104 words

### 港鎖定強冠油分銷商 食安拒披露流向

台灣強冠企業坑渠油風波掀港澳台市民恐慌，本港證實至少三間食油公司曾進口強冠油品並分銷到食肆等下游客戶，去向不明，食物安全中心追查陷困局。食安中心透露，供應強冠「全統香豬油」給美心西餅的「都會食品」，自三年前向強冠入貨獨售給美心，而「大昌貿易行」、「安得利香港餐飲」及「維嘉食品」則曾入口非「全統香豬油」的強冠油品，也不是在台出事的「全統香豬油」及「合將香豬油」，故到昨日仍拒絕披露銷售商戶名單，有立法會議員批評當局太被動，無視市民知情權，難釋疑慮。

香港八方雲集指沒有收到需要停售咖喱餃子的指示。

當局反應慢，但零售業界主動自願安全性下架的產品繼續增加。惠康超級市場繼日前對奇美鮮肉水餃作預防性下架後，昨再指示分店停售「龍口麵線羹」及「牛頭牌沙茶醬」兩款台灣產品。

### 台八方雲集中招 港方未停售

另外，台灣八方雲集的咖喱餃子昨亦證實中招，但香港八方雲集分店稱未有收到停售指示，香港辦事處亦指暫沒回收安排，負責人最快今日回應事件。

台灣上周四爆發坑渠油風波後，香港食安中心事隔四日昨首次召開記者會交代工作進展。中心顧問醫生何玉賢稱，昨與「都會食品」負責人會面，對方指三年前已向強冠購入「全統香豬油」，重申只曾將「全統香豬油」供應給美心西餅，沒有供應其他商戶。到底美心西餅購入了多少「全統香豬油」，何稱：「你哋（記者）問番美心。」食安中心晚上表示，「都會食品」自今年四月至今共供應三百九十桶每桶十五公斤的強冠豬油給美心，中心已封存一百六十三桶。

### 維嘉無餘貨 大昌安得利受查

食安中心沒有透露的還有三間食油公司入口強冠油品去向。何玉賢稱，該三間公司曾進口強冠豬油產品，並非「全統香豬油」，除早前已公布的「大昌貿易行」外，還有「維嘉食品」有發貨給「成昌行」，另一間則是「安得利香港餐飲」。食衛局局長高永文昨早透露大昌行有提供了一份清單給當局，內有十至二十個商號可能曾接收大昌行食油，但何玉賢指，現在不是適當時機公布三間公司的強冠油品下落，因暫無證據顯示強冠其他

產品有問題。

食安中心其後補充，「維嘉食品」目前已沒有強冠油品餘貨，食安中心亦已到「大昌貿易行」及「安得利香港餐飲」貨倉檢取樣本及封存餘貨。

### 懷疑產品乏呈報 追查陷困局

當局追查面對其中一個困難是，即使已多次向業界呼籲只是懷疑產品有問題也應向當局報告，但至今除美心西餅外，沒有商戶向當局呈報，全靠食安中心主動調查，何玉賢亦稱，由於近日是假期，業界要找回單據確認有否使用問題豬油需要時間，故短期內難以公布有否進口或使用有問題食油。

立法會食物安全及環境衛生事務委員會主席黃碧雲批評食安中心未能吸取福喜事件教訓，追查強冠油品去向效率太慢太被動，她認為有需要修例，要求商戶廿四小時內提交單據。

文章編號: 201409080320002

---

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

~~~~~  
星島日報 | 2014-09-08

報章 | A02 |要聞

字數: 611 words

食安法例漏洞大 議員促修訂

台灣地溝油風波揭露本港食安漏洞，食物安全中心由九月五日開始調查至今，無一餐廳回覆中心有關食油記錄，有關法例也沒有設立回覆期限；由於中心自身亦無食店的進出口記錄，出現問題時中心只能靠情報、上下游搜查及逐一要求食物供應商回覆是否使用問題食油，有立法會議員促政府修例，包括設定回覆期限。

無規定食肆回覆限期

食物安全中心顧問醫生何玉賢昨日記者會上表示，中心上周五開始進行調查，包括聯絡所有業界人士，不過至今仍然未有一間餐廳回覆有使用問題產品。被問到是否單靠食店提供資料才可開始調查，以及是否完全相信食店資料無誤，他回應指現時法例要求食物供應商提供交易單據，中心可透過核實單據的交易數量，以追蹤上下游產品，至於事件是否顯示法例漏洞，他表示如果將來需要，可以修改法例。他又呼籲業界參考他們設計的網站，如發現食店使用問題食品，應立即停用及通知中心。

立法會食物安全及環境衛生事務委員會主席黃碧雲表示，食安中心沒有出入口記錄，雖然整體資料龐大，不過相信統計處有記錄本港出入口食油，亦可能有入口商登記，中心應該主動聯絡其他政府部門作出跟進。

食安中心沒有出入口記錄

她又表示，現行法例只要求食店需要向中心提交資料，但何時提交、用甚麼方式提交都沒有規限，變相形成法例漏洞，她會於立法會中建議政府修例，要求食店二十四至四十八小時內提交資料，否則屬犯法行為；她又批評政府自上次地溝油風波後，並無吸取教訓，希望政府將食油商登記制度，改為發牌制度，方便管理。

文章編號: 201409080030006

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

~~~~~  
南華早報 | 2014-09-08

報章 | EDT1,EDT3 | EDT |headline |By Phila Siu and Lawrence Chung in Taipei  
字數: 757 words

Mooncakes face tests in gutter oil scandal

~~~~~  
Mooncakes sent for lab tests in gutter oil scare

Food safety body sends samples to laboratory as four Hong Kong importers are linked to tainted supplier; Wellcome takes two items off shelves

The gutter oil scare deepened in Hong Kong and Macau yesterday, after it emerged that another importer in the city and 21 businesses in the former Portuguese enclave had purchased oil from the Taiwanese supplier at the centre of the scandal.

Four importers in Hong Kong have been found to have bought oil from Chang Guann, the Kaoshiung-based oil supplier accused of buying at least 240 tonnes of gutter oil – recycled from kitchen waste, by-products from leather processing plants and offal from slaughterhouses – from an unlicensed factory.

The Hong Kong importers are Dah Chong Hong, Synergy Foods, Angliss Hong Kong Food Service and Urban Food.

“We have taken 46 samples for laboratory tests, including 22 food samples and 24 oil samples,” said Dr Ho Yuk-yin, the Centre for Food Safety’s consultant of community medicine.

The samples taken include mooncakes, almond strips, cookies and various kinds of bread.

Ho said Urban Food had supplied the affected oil only to Maxim’s Cakes to make pineapple buns and that these had been taken off the shelves already.

Ho said there was “no evidence” so far to show that the oil purchased by the three other importers was tainted.

“The three importers have sold the lard to many companies. But from our investigation, we so far cannot find any evidence that the lard they purchased is the affected oil,” Ho said.

He refused to divulge the number of restaurants or bakeries that the three importers sold the oil to.

“We have taken precautionary measures to mark and seal the products … and asked them to recall the products,” he said.

Secretary for Food and Health Dr Ko Wing-man said that Dah Chong Hong had sold oils from Chang Guann to up to 20 businesses.

He also said that Maxim’s had given the government a verbal confirmation that its mooncakes were not made with the affected oil. But he said the government would carry out laboratory tests to confirm “gutter oil” was not used.

“In Hong Kong, so far we don’t have evidence that there are mooncakes made with the affected pig oil. But since the investigation is still ongoing, I cannot rule out this possibility today,” he added.

Shing Cheong Hong, a supplier that was earlier found to have bought oil from Chang Guann, said yesterday that it purchased the oil from another local supplier, Synergy Foods.

It stressed that the oil it bought was not the affected oil.

Meanwhile, supermarket chain Wellcome yesterday took two Taiwanese food items off the shelves – Bull Head BBQ Sauce and Long Kow Traditional Tiny Noodles – as a precautionary measure.

In Macau, the city’s Food Safety Centre said that 21 bakeries and food manufacturers had bought oil from Chang Guann. They currently have in stock more than 1,000 buckets of the affected oil. The government has already told the companies to stop using the oil.

Wilson Chau Cheuk-fung, a lecturer in applied science at the Institute of Vocational Education, said that gutter oil may contain a cancer-causing chemical and metal contaminant.

“It’s hard to tell how much of that chemical will cause cancer,” he said.

“But what is also important is that the gutter oil often contains metal contaminant. That can damage your nerve system even in the short-run.”

In Taiwan yesterday, the Food and Drug Administration’s deputy director-general, Chiang

Yu-mei, said that 235 companies had sold the oil to 933 food outlets, food reprocessing companies, night markets and restaurants.

Of the 645 tonnes already sold, 69 tonnes went to Taipei-based Gassho Co, which repackaged the oil under the brand of “Ho Chiang Fragrant Lard Oil”, which was divided into 4,611 cartons and sold to at least 437 businesses across Taiwan.

Investigators are targeting another as yet unidentified Taipei-based company, which bought the oil from Chang Guann.

On the mainland, the General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine said over the weekend that it had not found any imports of the tainted oil.

But the quality watchdog has ordered local authorities to suspend inspection applications filed by the affected companies and restaurants, and to carefully examine their past export records to the mainland, Xinhua reported.

文章編號: 201409085315711

~~~~~

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

~~~~~  
香港商報 | 2014-09-09

報章 | A10 | 香港新聞

字數: 1379 words

聲稱除臭去雜質 混香豬油售 台驚爆強冠劣豬油由港外銷

【香港商報訊】記者周偉立報道：台灣劣質豬油風波越鬧越大。除發現再有本地的油廠曾入口「強冠」的其他豬油產品外，更有台灣的立委透露，「強冠」是從香港進口劣質油到台「處理」後轉售。食物安全中心昨晚證實，昨午接獲台灣方面通報，指本港一間公司曾向台灣出口豬油，目前未聯絡有關公司，稍後會安排化驗。

而台灣餃子連鎖店「八方雲集」咖喱產品醬料因受污染，本港分店宣布全線暫停出售咖喱產品；美心集團昨在多份報章刊登聲明，就使用「強冠」豬油製造菠蘿包向公眾致歉。

食安中心未聯絡有關公司

據台灣民進黨籍立委蔡煌瑋昨日引述「強冠」公司高層透露，公司有從香港進口劣質豬油，經過「強冠」除臭和去雜質，再混入小量香豬油出售。台灣衛生部門說，查獲「強冠」今年從香港進口 2 批共 87 噸豬油，已向香港相關部門了解。

就相關的「指控」，食安中心顧問醫生何玉賢昨晚在通報會上證實，下午接獲台灣方面通報，指本港一間公司曾向台灣出口豬油，迄至昨晚仍未聯絡有關公司。

46 個豬油及食物樣本合格

何玉賢披露，再找到一間進口商「合興油廠」，於年初曾進口「強冠」生產的精煉豬油，但並非今次受影響的「全統香豬油」，中心已要求「合興」對相關產品進行回收和封存，現時只有「都會食品」曾入口有問題豬油，全部供應美心使用。他說，食安中心已向過萬個入口商和生產商發出電郵，呼籲提供資料，當中有過百個相信受影響較大的商戶則以電話聯絡，暫時有數十個已經回覆；另外，當局至今已化驗 46 個豬油及食物樣本是否含重金屬及致癌物，大部分樣本合格；暫無證據顯示，台灣劣質油事件對本港造成很高食物風險。

合興：僅進口精煉配方豬油

就此，合興食油採購有限公司（「合興採購」）晚上發表聲明，指「合興採購」並非香港上市公司：合興集團控股有限公司（股份編號：47）旗下之公司，而為洪氏家族私人

持有。聲明指，公司從未向台灣「強冠」進口被指有問題的「全統香豬油」及「合將香豬油」，但承認由「強冠」進口「精煉配方豬油」，供應予香港餐飲業使用，主要應用範圍為烘焙及點心類製品；並已立即停售、回收及封存由「強冠」提供的所有產品，同時亦停止出售所有由台灣進口的豬油有關產品。

立法會議員謝偉俊指出，本港每年 1300 萬公升廢食油「不知所終」，據海關資料，超過 100 萬公升運往台灣，質疑政府視若無睹。他說，廢食油可循環再造成車用生化柴油(B5)原料，消防處發出 21 個 B5 儲存、生產牌照，惟拒公開持牌公司名稱，令公眾無法知悉廢油流向，促請政府設立機制追蹤回收情況，例如考慮發牌規管廢食油回收商，供本地 B5 生產商循環再造。

「八方雲集」停售咖喱產品

此外，「八方雲集」全港 65 家分店昨起停售咖喱產品，公司發表聲明指出，並未向強冠進口任何油品，但供應原料咖喱醬的代工廠商誠芳公司確認，曾向美廚食品購買紅蔥油作為少許提味用的調味料，為求慎重，已及時停售咖喱產品。聲明表示，保證全線產品包括鍋貼、水餃及各式麵品在香港的中央工廠，從未使用過台灣進口的豬油。

美心致歉並改用荷蘭豬油

美心集團在多份報章刊登聲明，就曾經使用台灣「強冠」豬油製造菠蘿包，向公眾致歉，並指其他食品不含有問題豬油。公司已轉用荷蘭進口的豬油製作菠蘿包。

飲食業聯合總會副會長胡珠表示，本港食肆大部分用花生油及菜油製作食品，個別用豬油製作的食品，例如酥皮等糕餅，主要採用荷蘭入口的豬油，未聽聞業界用台灣的豬油。他又指，造成台灣今次風波的「強冠」，在本港食肆界並不出名。

文章編號: 201409090010062

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

~~~~~  
香港經濟日報 | 2014-09-09

報章 | A11 | 港聞 | By 陳正怡陳錦燕劉雅艷

字數: 1155 words

## 合興入口精煉豬油 分銷超群

台灣地溝油「襲」港愈揭愈多。

由持有獅球嘜及駱駝嘜的洪氏家族擁有的「合興食油採購有限公司」，證實由強冠入口精煉豬油，分銷到包括超群麵包西餅在內的數以百計商戶，已被勒令回收。

與此同時，香港捲入出口劣質油風波。台灣當局證實強冠由香港進口 2 批共 87 噸豬油。對於有立委指香港出口劣質內地豬油到台灣，台灣正向港府了解。

食安中心顧問醫生何玉賢昨晚表示，「合興油廠」今年初從強冠入口精煉豬油，但非「全統香豬油」，中心已要求合興回收及封存相關產品。何稱，中心昨午才聯絡合興，對方正聯絡分銷商，料有數以百計的分銷渠道，已要求合興今早提交分銷名單。中心日前收集 46 個食品樣本作化驗，已完成大部分檢驗工作，結果合格。

稱旗下獅球嘜駱駝嘜 無豬油

涉事的合興食油採購有限公司與出品「獅球嘜」及「駱駝嘜」的合興食油，同屬上市公司合興集團控股主席洪克協家族私人持有的公司。

洪氏家族於 80 年前在中國汕頭與合夥人創辦食油業務，1933 年以合興名義在港經營，至去年合興集團將食油業務主部售予洪氏家族持有的公司，集團集中經營中國快餐業務，包括擁有中國北部地區吉野家經營權。香港吉野家指，從未於產品製作過程中使用任何豬油產品。

合興食油採購昨晚發聲明，稱從未向強冠進口「全統香豬油」及「合將香豬油」，只進口強冠「精煉配方豬油」，而強冠已表明有關「精煉配方豬油」不含任何不及格的油品及雜質。

有關的「精煉配方豬油」供應香港餐飲業使用，主要應用在烘焙及點心類製品。合興已停售、回收及封存由強冠提供的所有產品，亦停售所有由台灣進口豬油產品。

合興食油亦強調，旗下品牌「獅球嘜」及「駱駝嘜」等食用油不含任何豬油成分，於元朗自設廠房由純正植物原油提煉。合興食油設熱綫電話 2943 7888 供查詢。

## 超群指無雜質 已轉荷蘭豬油

另外，超群麵包西餅昨晚發聲明指曾從分銷商購入的強冠「精煉配方豬油」，強冠已聲明當中沒含任何不及格的油品及雜質，超群已即轉用荷蘭入口豬油。

香港迪士尼樂園已配合美心集團於上周五回收在樂園度假區及員工餐廳出售的菠蘿包，並已停售。據悉，樂園每日供應約 100 個美心菠蘿包。樂園獲主要食材供應商確認，製造過程沒使用問題豬油。

## 八方雲集 咖喱餃鍋貼已下架

此外，對於民進黨立委蔡煌卿稱，強冠公司從香港進口中國的廉價劣質油，食品藥物管理署區管中心主任馮潤蘭表示，強冠今年自日本進口 23 批共 672 噸豬油，自香港進口兩批共 87 噸。她無法臆測香港是否有養豬場外銷豬油，故已透過香港衛生局去了解。何玉賢昨回應，已收到台灣當局查詢跟進事件，懷疑有香港公司曾出口豬油到台灣，但中心未聯絡到該公司，尚未能掌握相關資料。

就台灣「八方雲集」疑使用有問題豬油，製作咖喱水餃及鍋貼，食安中心調查後發現本港八方雲集曾向台灣進口有關咖喱醬，本港八方雲集已自願將產品下架，銷毀所有咖喱醬。

文章編號: 201409095319911

---

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

~~~~~  
星島日報 | 2014-09-09

報章 | A04 | 要聞

字數: 630 words

港年入 3400 噸台豬油

~~~~~

根據統計處數字，台灣一直是本港最大的豬油供應地，去年全年本港從外進口四千八百噸豬油，其中三千四百噸由台灣供應；今次發生台灣地溝油風波的三月至七月期間，本港共從台灣進口了七百九十噸豬油，當中有多少是問題食油需要食安中心調查。

統計處向本報提供的數字顯示，台灣是本港最大的豬油供應地，其次為荷蘭及加拿大。本港過去兩年分別進口四千八百噸及六千二百噸豬油，其中台灣佔了七成份額，今次地溝油風波後，多間商戶都表明轉用第二大入口國家荷蘭生產的豬油。

以今年三月至七月，本港從台灣進口了七百九十噸豬油，當中多少是問題豬油？統計處可否協助調查？據了解，統計處有記錄豬油報關負責商戶，不過部分可能只包括物流公司，而且並無商品名稱，有關資料均屬私隱不會對外公開，故此從最上游追查本港問題豬油，亦有一定難度。

## 議員批食安如「無牙老虎」

立法會食物安全及環境衛生事務委員會主席黃碧雲就對食安中心沒有信心，她形容現時的法例所限，中心調查工作緩慢，猶如「無牙老虎」，例如法例無要求商戶要何時提交食材來源的相關資料，建議政府修例，規定商戶在食安事故發生後廿四小時內要提交資料，否則要受罰。而立法會食物安全及環境衛生事務委員會將盡快開特別會議，邀請政府及相關業界代表交代事件。

食安中心昨日亦有交代其法定權力，指出所有進行食物進口、銷售的經營者必須登記，如有違者最高可處罰款五萬元及監禁六個月，該公司亦需要備存兩年交易記錄，否則可處罰款一萬元及監禁三個月，而商戶亦需要於合理時間內提交中心要求的資料。

文章編號: 201409090030006

~~~~~

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

蘋果日報 | 2014-09-09

報章 | A04 | 頭條

字數: 922 words

查地溝油緩慢 食安中心被批無牙虎

【本報訊】台灣強冠「地溝油」問題發生五日，當地政府採取嚴厲措施阻截問題蔓延，本港食安中心卻往往在下游商戶將產品下架和停售後，才交代事件；被本報發現有使用強冠豬油的大家樂也稱，昨午已向食安中心匯報事件，但中心昨晚會面傳媒時也未有公佈。有立法會議員批評中心是無牙老虎，處理手法畏手畏尾，保障業界多於市民。

台一旦查獲即罰款

台灣強冠被揭發出售地溝油後，台灣當局採取較強硬手段追查事件，連日來發現逾 1,200 間廠商及食店使用地溝油，並要求問題產品限期下架，由昨日凌晨零時開始一旦查獲會被罰款。當局昨更向隱瞞使用地溝油的台中太陽堂，重罰 200 萬新台幣（約 51.8 萬港元）。

但本港的追查速度緩慢，至今食安中心未能公佈多少間廠商或食店使用地溝油；根據本港法例，未能向食安中心提供進口及銷售紀錄的商戶，最高罰款 1 萬港元及入獄 3 個月。不過，法例未有規定商戶將於單據的時限。中心號稱「從餐桌到源頭」的管理模式，明顯失敗。中心抽查的 46 個食物及豬油樣本，昨日雖已有大部份化驗結果證實合乎指標，但中心亦不願交代有關產品名稱及結果。而地溝油沒有明確定義，國際間會以苯並[a]芘的檢測反映食油質素。但香港和台灣對苯並[a]芘的標準不同，本港是每公斤食油不可含超過 10 微克苯並[a]芘，台灣的上限則是 2 微克，遠較香港嚴格。

中心顧問醫生何玉賢於記者會上主動提及連日有傳媒質疑中心在調查本次事件的權力，他指根據《食物安全條例》612 章，任何食物進口或分銷商均需登記，食物商需儲存交易紀錄，否則違法，但他承認法例無列明提供單據的期限，只要求於合理時間內提交所需資料。

立法會食物安全及環境衛生事務委員會主席黃碧雲批評現時的法例寬鬆，食安中心變無牙老虎，她會要求召開特別會議討論地溝油事件，最快本月 25 或 26 日舉行。

食品方面，香港八方雲集昨決定全線停售咖喱類產品，因前日收到其使用的咖喱醬廠商誠芳通知，有向曾向台灣強冠購買問題豬油的美廚食品買紅蔥油作調味料。惠康超級市場昨晚亦宣佈停售台灣「百福海鮮風味麵線糊」，顧客可攜同貨品及收據到分店換貨或退款。

台灣宜家家居（IKEA）的豬肉餡餅需下架及預防性送檢。香港宜家家居則稱，今年1月及6月曾推出台灣進口的豬肉餡餅，現時無出售有關產品，強調涉及地溝油的強冠公司，並非香港宜家家居的供應商。

文章編號: 201409090060057

~~~~~

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

~~~~~  
香港經濟日報 | 2014-09-09

報章 | A11 | 港聞

字數: 865 words

港監管漏洞 追查靠商戶「自首」

今年先後發生的內地福喜劣質肉及台灣強冠地溝油事件，除了掀港人食安恐慌，亦為香港食安監制度「驗身」。

兩次事件均揭示倘被定為非高危的食物，港府要靠商家「自首」，才能追查問題食品去向，法例又無明確訂明商戶提交交易單據的時限。

台企隱瞞不報 即被重罰

有立法會議員批評食物安全中心猶如「無牙老虎」，建議發牌監管入口食油。

台灣「地溝油」風波愈鬧愈大，台中市衛生局昨日查獲，「太陽堂」及「忠興」兩家企業涉隱匿使用購入強冠「全統香豬油」未報，迅速地分別被處以重罰新台幣 150 萬元（約 38.9 萬港元）及 200 萬元（約 51.8 萬港元）。

反觀受台灣「地溝油」牽連的香港，食安中心上周五通知業界，有入口受影響豬油者，都要下架及通知食安中心，但至今只有美心西餅一家公司當日即響應呼籲「自首」，其餘至今所知曾入口強冠豬油的公司，都是要待食安中心主動接觸才承認有入口，昨日公布的合興，也是待呼籲發出 3 天後，才因應食安中心查詢而承認。

本港的食安監管按風險分級，奶類及生肉等高風險食品，有檢疫需要，故當局會間接掌握入口紀錄，但其他食物則主要靠《食物安全條例》，規定入口商、批發及零售商保留單據，隨時供港府調查食品供應鏈。

然而，一旦發生食物事故，港府實難以逐家逐戶查單，要靠商戶自律合作。

以今次台灣地溝油事件為例，食安中心呼籲食品商自首外，亦有根據資料及情報，針對可能受影響的商戶追查。至於這是否能全部可追查到？食安中心顧問醫生何玉賢自問自答道，會按法例賦予的權力去追查，不會鬆懈。

促設發牌制 事故 1 日內交代

立法會食物安全及環境衛生事務委員會主席黃碧雲批評，食安中心工作被動，進度

緩慢，又指目前法例有漏洞，沒要求商家要何時提交食材來源的相關資料，令食安中心猶如「無牙老虎」。何玉賢承認，食安條例 612 章沒有就商戶回覆所需提交的食物交易資料設立時限，但香港法例第一章的釋義，有提及有關人士需於合理時間提交所需資料。

黃碧雲建議政府立即實施食油發牌制度，並規定商號在食安事故發生後 24 小時內要提交資料，否則要受罰。她希望本月內能加開委員會特別會議要食安中心解釋。

文章編號: 201409095319991

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

蘋果日報 | 2014-09-10

報章 | A06 | 要聞

字數: 1333 words

港工業用豬油 供強冠 13 年 本地無法例阻變食用油出售

【地溝油風波】

【本報訊】台灣地溝油風波越揭越臭，源頭之一竟然是香港生產的工業用豬油。本港食物安全中心昨確認，金寶運有限公司曾出口豬油予台灣強冠企業，而金寶運則向元朗寶源油脂公司購入豬油。寶源負責人接受《蘋果》查詢時，承認只有生產工業用豬油的牌照及有將豬油出口到台灣。而台灣昨有傳媒引述強冠企業前員工指，強冠 13 年前開始已由香港進口劣質油。立法會議員黃碧雲批評，本港法例無法阻止廢棄油會被變作食用油出售，由地溝油生產的食品兜一圈流入香港市場，害人害己。

記者：陳凱迎 林偉聰 林社炳 朱雋穎

台灣食品藥物管理局查出，強冠企業今年自香港進口兩批、共 87 噸原料油。本港食物安全中心昨確認，相關出口商是香港金寶運有限公司（GLOBALWAY），中心顧問醫生何玉賢指，金寶運是向元朗寶源油脂公司購入豬油，但進一步資料，包括向金寶運供應的豬油量，何只以「仍在調查中」回應，甚至連寶源的地址都拒絕公開。

不過，根據貿發局網頁的介紹，寶源油脂公司位於元朗崇正新村 196 號，專門生產「動物油脂」，包括豬油、豬油渣、飼料油及已使用食油（回鍋油），產品主要出口台灣及內地。

2005 年《壹週刊》曾報道指，寶源油脂生產的工業用豬油被多家麵包店用作製造麵包。報道形容工場環境惡劣，當時又引述老闆郭偉光稱，產品是工業用，否認故意售予麵包店。

寶源油脂疑經營無牌廠房

《蘋果》記者昨在食安中心見傳媒前，到元朗一帶豬油廠追查事件，在元朗逢吉鄉一家豬油廠發現郭偉光，他承認該廠有向金寶運供應豬油，再付運到台灣。

該廠內大批桶裝豬油堆積如山，有貨車運來鮮肉檔棄置的「下欄」，工人隨即將之高溫加工炸成豬油。郭強調，該廠加工豬油主要作工業用途，豬油渣作飼料出售。所有入櫃付運台灣的豬油產品，付運前會貼上封條，寫上註明是「非食用的工業用豬油」。

郭偉光表示，不知道付貨後台灣客戶的用途。郭偉光晚上接受有線新聞查詢時亦指，不清楚金寶運購入豬油後如何處理，又稱其公司的豬油全部由本地製作。

本報翻查紀錄，逢吉鄉油廠所在的地皮由一家名為「中佳（香港）」的公司持有，中佳的主要股東是「寶源置業」，該公司的大股東是郭偉光。

另外，根據屋宇署紀錄，逢吉鄉油廠由公司「傑偉香港」申請興建，傑偉的主要股東亦是郭偉光；而中佳、寶源置業及傑偉的登記地址均是崇正新村 196 號，即是寶源油脂的地址，顯示逢吉鄉油廠與寶源屬於同一個集團。

根據食環處資料，逢吉鄉油廠持有的是厭惡性行業牌照，並不可生產任何食用產品；至於位於崇正新村的廠房，更未見任何牌照紀錄，疑為無牌廠房。記者昨晚到崇正新村現場，只見廠房重門深鎖。

議員：問題食物兜個圈返嚟

立法會食物安全及環境衛生事務委員會主席黃碧雲批評，本港法例只規管食物業界要將廢棄油交予回收商，但是廢油之後的去向或用途則難以確定，難保有不法之徒將工業用豬油變成食用油出售，事件反映本港的監管不足，「結果咁累人終累己，啲問題食物兜個圈返嚟」。

台灣昨日有傳媒引述強冠企業前員工指，強冠 13 年前開始已由香港進口劣質油，形容香港進口的劣質油油槽打開後臭氣沖天，製成地溝油後再經強冠任股東的運輸公司，以散裝油罐車出貨賣給下游廠商。

該員工指出，強冠最初是向美國購買豬油，後因成本過高，改從香港等地進口。根據台灣食藥署資料，除香港外，強冠今年亦有由日本進口 23 批、共 672 噸原料油。

文章編號: 201409100060138

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

~~~~~  
香港經濟日報 | 2014-09-10  
報章 | A30 |港聞 |By 楊玉珠陳錦燕  
字數: 1243 words

## 台強冠豬油 部分源自元朗公司

台灣強冠公司涉售地溝油，港府追查發現，由香港賣予強冠的油產品，源自元朗製工業用油的「寶源油脂公司」，中間人涉前年北大荒地溝油風波的分銷商「金寶運」。

港府正調查寶源的工業用油有否供應本港食用。

事實上金寶運與台灣強冠早在 2011 年有關連，兩公司董事合作成立香港的強冠公司（見另文）。

## 分銷商「金寶運」購入 供台強冠

食安中心昨日公布，獲台灣當局證實，香港公司「金寶運有限公司(GLOBALWAY)」確有將香港豬油供應台灣強冠，而金寶運是一間貿易公司，有關豬油是向位於元朗的「寶源油脂公司」購入。

食安中心顧問醫生何玉賢表示，中心已聯絡到「寶源」，但至於該公司生產的豬油品質如何、有否向本港食肆提供豬油等，何玉賢未有提供詳細資料，只表示調查仍在進行中，中心會視乎調查結果及內外銷情況，再決定下一步行動。

根據貿發局網站資料顯示，「寶源油脂公司」位於元朗崇正新村，專門生產「動物油脂」，包括豬油、豬油渣、飼料油及已使用食油(回鍋油)，產品主要出口台灣及內地。公司 1995 年成立，員工有 6 至 10 人，公司負責人為一名郭姓男子。

## 寶源強調 早聲明只作工業用途

「寶源油脂公司」郭先生昨接受傳媒查詢時承認，曾賣豬油給「金寶運」，但強調豬油早已聲明只能作工業用途，又指公司所供應的豬油都是不能進食的。

被問及為何明知豬油不適宜進食仍供應給「金寶運」，郭先生說：「打開門口做生意，有合適的就會做！」他又指，他們的豬油非在內地製造，全部由本地製作。

本報記者曾到上述公司地址，現場沒有公司水牌，只有一處由高牆圍起的空地，高牆內隱約可見一間屋，目測佔地萬多呎，未聞到異味，附近的村民稱完全不清楚這裏有

油廠。

有台灣強冠前員工表示，強冠從 2001 年已自香港進口劣質油，混合郭烈成的工業油後再出售，保守估計強冠製作黑心油的時間至少 13 年；他並形容，自香港進口的劣質油其油槽打開後臭氣沖天，「跟餽水沒兩樣！」

該員工說，強冠原是向美國購買豬油，聞起來很香，後來因成本過高，改向香港等進口，形容由香港入口的油「不是人吃的！」

該員工更強調，從香港進口的油才是強冠的主力，以製作香豬油為例，是用三分之二的香港劣質油，混入三分之一的郭烈成油。

#### 強冠前員工指控 未獲證實

其實揭發本次事件，源於台灣當局因應立委及該前強冠員工的資料，而要求港府作出調查，因而追查到香港賣予強冠的油產品，源自「寶源油脂公司」。不過，該強冠前員工的指控，暫未獲有關方面證實。

根據公司註冊處資料，出口「寶源」油的「金寶運有限公司」，辦公室位於旺角塘尾道嘉禮大廈。不過，大廈保安員指出，「金寶運」半年前已經遷走。

食物及衛生局局長高永文表示，當局已經掌握出口產品至台灣強冠企業的本港出口商資料，並已派員到元朗相關工場調查，冀望公眾不要揣測，又認為食安中心要求回收及封存懷疑有問題的食油，做法正確及審慎。

台灣食品藥物管理署昨證實，強冠公司今年確實自香港進口兩批共 87 噸的豬油，其中一家香港公司是金寶運。翻查強冠的豬油進口資料，去年和前年都沒有自香港進口豬油紀錄。

文章編號: 201409105314662

---

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

~~~~~  
東方日報 | 2014-09-10

報章 | A02 | 港聞 | 頭條

字數: 964 words

港製工業油竟當食油賣 輾轉運台 至少 13 年

台灣「強冠」坑渠油風波峰迴路轉，最新矛頭直指香港。台港兩地部門連日追查發現，台灣強冠向香港的金寶運有限公司，購入來自元朗的寶源油脂公司的豬油。寶源的老闆更向本港傳媒爆出驚人回應，其生產的工業用油根本「唔食得」。金寶運承認曾向寶源購入八十多噸油，其後轉售台灣。本港食安中心已派員到元朗調查寶源。本報查冊發現，香港金寶運與台灣強冠的董事有着千絲萬縷關係。有台灣強冠員工踢爆，強冠從香港進口劣質油至少十三年。

台灣坑渠油流向圖

食安中心顧問醫生何玉賢昨稱，台灣強冠曾向本港一間貿易公司「金寶運有限公司」（Globalway）輸入豬油。翻查公司註冊處資料，「金寶運」其中一名董事江桂才，名下有七間公司，其中一間名為「強冠企業股份有限公司」，與台灣強冠同名，去年六月已解散，但其中一名台灣籍董事葉文祥，與捲入台灣坑渠油風波的強冠企業董事長同名同姓。江桂才名下另一間公司曾刊登廣告招聘人手榨豬油。

老闆驚爆：根本唔食得

何玉賢說，金寶運向食安中心表示，豬油購自元朗的寶源油脂公司。寶源油脂負責人郭先生接受電視台訪問指，向金寶運出售的是工業用油，已向食環署聲明不能供人食用。對於金寶運涉將工業用油轉售台灣強冠製成食油，他指：「我同金寶運做生意啫，佢後面啲嘢（轉售強冠）我唔清楚！」他聲稱，輸出的油產品全數在本港工場生產。對於其他食油公司有否向寶源油脂購入豬油，何玉賢表示非常關注，已派員到現場調查，有消息會公布。

記者到寶源油脂在元朗崇正新村的工場，發現該處有倉庫與石屋，拍門無人應，工場外有類似泵油工具，地面有油漬。附近村民透露，該處常有內地人出入。翻查資料顯示，寶源油脂曾在〇五年被傳媒揭發，涉將工業豬油供應給港九新界的麵包店，製成麵包出售。

向台灣強冠供油的金寶運，負責人江先生接受電視台訪問時指，不知寶源生產工業用油，其公司將寶源的油樣本寄到台灣，對方覺得價錢及質量合適才做交易：「質量啱噶……咁啫同你做（生意），做 trading（貿易）啫！」

台 211 萬噸坑渠油來自港

台灣強冠從香港進口劣質油至少十三年，有強冠員工向台灣媒體稱，強冠從二〇〇一年起自香港進口劣質食油，混合郭烈成的油再出售。台灣財政部關務署統計資料顯示，台灣今年上半年進口未食用豬油，即外界較擔心的俗稱坑渠油，超過二百四十萬噸，其中近九成，約二百一十一萬噸來自香港，而從大陸進口的未食用豬油不多，僅一千零八十三噸。

文章編號: 201409100320239

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

信報財經新聞 | 2014-09-10

報章 | A16 |兩岸消息

字數: 818 words

台逾千企業 222 項食品中招 陸客不買鳳梨酥 上海廈門回收產品

台灣 4 日揭發的地溝油事件，至昨日已波及島內 1256 家業者共 222 項食品，重創台灣食品聲譽，不僅夜市小食攤販生意連日遇冷，伴手禮（手信）行業也大受打擊。大陸「十一黃金周」長假將至，《人民日報》海外版昨報道，許多即將赴台的大陸遊客表示，暫不考慮買鳳梨酥等當地食品當伴手禮。

「打算 9 月底去台灣玩，本來打算帶一些鳳梨酥回來，現在也不敢隨便帶吃的了，還是決定買些工藝品或者護膚品當禮物。」北京市民徐小姐說。報道指出，不少市民也表示近期不會買台灣食品。

「香豬油」合格外界譁然

儘管許多涉使用地溝油的台灣品牌強調在大陸銷售的產品沒有問題，但上海部分超市仍將味全、盛香珍等遭點名的品牌產品下架。上海市食藥監局連日動員 500 多人展開全市核查，截至昨日共發現並下架的問題食品約 8700 件。

大陸質檢總局表示，陸企 2006 年曾進口強冠公司的產品，並在一批人造奶油中驗出大腸菌群數超標。不過，目前有多少陸企使用過強冠地溝油，仍沒有明確數據。

廈門檢驗檢疫局昨透露，廈門口岸發現味全、盛香珍食品的 4.9 噸進口食品，已要求進口商全部召回。據指廈門民眾對台灣食品信心大跌。

台灣食藥署 8 日公布地溝油檢測結果，「全統香豬油」檢驗項目全部合格、對人體無害，令外界譁然。

台灣大學公共衛生學院昨抨擊政府搞錯重點，只檢驗常規項目，結果令人質疑。該學院指出，回收油含有許多致癌物質，但這次未檢驗，當然無法得知確實結果；認為政府為安撫人心而草草宣布「無害」結果，危機公關技巧拙劣。

郝龍斌倡判不肖業者重刑

在地溝油爆發地屏東縣，國民黨屏東縣黨部昨發動民代及民眾「路過」屏東縣政府，舉着寫有「縣政昏迷、叫醒曹縣長」、「餽水油毒害全台、縣府放縱瀆職」等標語的牌子，

要求道歉究責。

台北市長郝龍斌昨建議修改食品法規，對知法犯法、圖暴利犯法的不肖業者，「採取非常重的刑罰，甚至判無期徒刑或死刑都不為過」。

行政院處理劣質豬油事件專案小組昨日召開首次會議，召集人行政院副院長毛治國說，地溝油做法是惡劣犯罪行為，檢調會從嚴追訴，絕不寬貸。

文章編號: 201409105304487

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。

文匯報 | 2014-09-10

報章 | A03 | 重要新聞

字數: 584 words

港飲食界倡從上游源頭查油

香港文匯報訊（記者 陳廣盛、文森）台灣地溝油廣泛流入本港，牽連愈來愈大。有飲食界人士估計，香港只有約 20 間台灣食油的進口商，建議港府從源頭調查問題豬油的去向。有立法會議員則批評食安中心現時檢測食油安全工作不足，採取標準亦太寬鬆，若繼續只執行簡單登記措施，將難以從入口方面做好把關工作。立法會食物安全及環境衛生事務委員會將於本月 25 日召開特別會議，要求相關官員解釋今次地溝油襲港事件。

香港餐飲聯業協會會長黃家和昨在電台節目上表示，香港只有約 20 間台灣食油的進口商，由上而下追查才是有效方法，建議食安中心可根據入口商的客戶資料，追查分銷商名單，調查食油分銷到那一層面。他又批評現時從分銷下游向上追查，費時失事。

黃家和又說，有些商戶可能擔心生意受影響而沒有主動公布資料，有些商戶則可能不知道已牽涉其中；如果要求分銷商或食肆在事發後 24 小時內提交單據，有一定困難。他指出，食安中心應已掌握所有涉及事件的商戶資料，是否要公開名單，應由食安中心評估風險。

議員建議食油進口發牌

有立法會議員批評食安中心現時檢測食油安全工作不足，目前的食物安全條例亦有漏洞，如食安中心無法要求餐飲業或進口商等在限時內提供資料；即使證實對方拖延，都只是罰款 1 萬元，難起阻嚇作用。議員建議當局為食油進口商設立發牌制度，確保從入口至批發過程均要先取得牌照，以免於食品安全有問題時無法要求進口商或批發商提交進口食材資料。

文章編號: 201409100050156

本內容經慧科的電子服務提供。以上內容、商標和標記屬慧科、相關機構或版權擁有人所有，並保留一切權利。使用者提供的任何內容由使用者自行負責，慧科不會對該等內容、版權許可或由此引起的任何損害 / 損失承擔責任。