

立法會CB(2)2328/13-14(01)號文件
LC Paper No. CB(2)2328/13-14(01)

傳真：2509 9055（共 2 頁）

敬啟者：

意見書

就「劣質豬油事件與食物安全問題」，我們的意見如下：

處理手法

1. 對於食物安全中心公布涉事業界名單的手法，餐飲業表示強烈不滿。不少名單上的業界向我們反映，當局公布的資料造成誤導和公眾恐慌。他們大都只有少量產品曾用涉事的劣質豬油，部分更加沒有使用有關豬油煮製食品，有些則只在洗潔廚具時用，完全與食物無關，惟當局未經查證，即公布他們公司的名字，使人誤以為公司所有出品都有問題，令他們的商譽大受影響，生意一落千丈。

我們促請當局檢討有關公布手法，是否有足夠理據和法例支持，在公眾健康沒有即時危險的情況下，可在未經查證前，向外公布只是有「可能」涉事的公司名字。業界促請當局，汲取教訓，日後在處理食物事故時，應該嚴謹評估風險程度，在市民知情權及業界生存空間之間做好平衡。

2. 我們對於當局監管廢食油的態度也深表失望。今次事件，業界可說是最大的受害者。業界早向當局反映，廢食油（或劣質油）欠缺監管，最終有機會流入食物鏈，促請當局正視有關問題，惟當局一直冷淡處理，如今終揭發有人使用香港提煉的劣質豬油作食用豬油，但苦果卻要飲食業一力承擔，這對業界並不公道。

業界一直強調，當局不可以單靠餐飲業監管食物安全，因為食肆都是消費者，充其量只可向供應商索取檢疫證明書及產地來源證，並確保單據儲存妥當，但食肆監察及驗證食材的能力非常有限，當局絕不應將把關責任一面倒推卸給食肆，這也無助食物安全。

廢食油規管

3. 對於環境局現階段只計劃透過食肆發牌條款，規定食肆須把廢食油交給認可的收集或回收商處理，餐飲業認為在沒有足夠的配套下就要食肆承擔把關責任，有關安排並不妥當，也無助追縱廢食油的去向。

若食肆沒法核實收油人士，卻要承擔責任，甚要背上違反發牌條款的罪名，經營風險因而大大增加，是不公道的做法。須知道，現時市面收集廢食油的

1 香港九龍尖沙咀亞士厘道 22 號好利時大廈 2 字樓
2/F., Honytex Building, 22 Ashley Road, Tsimshatsui, Kowloon, H.K.

活動非常頻繁，猶如螞蟻搬家，許多自稱是來自廢食油收集或回收商的人士向不同食肆收集廢食油，甚至有人穿著制服冒充這些公司的僱員來收集，食肆根本難以辨認，尤其是中小型食肆更加欠缺能力和人手負責確認工作。

解決方法只有為廢食油收集或回收商設立發牌制度，規定這些公司須向政府登記員工資料及收油車車牌，才可安排有關人士及車隊負責收油，從而方便食肆隨時查核。同時，當局有必要加強監察及抽查有關廢食油回收及交易紀錄，以確保廢食油並非用作生產食用油。

食用油規管

4. 有業界反映，擔心當局建議於法例寫明「經使用煮食油」及「劣質油」不可用作生產食用油的原材料，可能會引致業界誤墮法網，因為業界有「翻炸油」的習慣，故當局在草擬法例時必須界定清晰，避免業界誤中副車。
5. 另外，對於政府要求進口食油須附來源地的官方證明，確認符合本港法定標準，有業界向我們反映，不是所有地方都有這樣的高規格安排，許多來自發展地區、小本經營的生產商，最多只可提供坊間化驗所認證。我們認為，當局應該考慮加入其他認證或豁免安排，避免消費者選擇的食油種類減少。
6. 此外，當局不應單靠食肆把關，乃應多從入口商及分銷商著手，對他們入口的貨品加強巡查及抽樣檢驗，以確保他們的食用油符合相關規定。

餐飲業一向盡量配合政府的規管措施，對於當局因應今次事件提出加強食用油安全及廢食油回收規管，我們認同這個大方向。不過，有關措施必須合乎合理、公平及公正的原則，避免大幅加重業界的行政工作，必須顧及業界的生存空間。政府當局在制定任何新的監管措施前，亦須與各持份者充分諮詢，以致措施到位，既要確保市民食用健康，又應對業界的影響減到最少。

此致

食物安全及環境衛生事務委員會

香港飲食業聯合總會
現代管理（飲食）專業協會

2014年9月25日

2 香港九龍尖沙咀亞士厘道22號好利時大廈2字樓
2/F., Honytex Building, 22 Ashley Road, Tsimshatsui, Kowloon, H.K.