

傳真：2509 9055（共 2 頁）

敬啟者：

意見書

就「有關規管食用油脂及回收『廢置食用油』的立法建議」，香港飲食業聯合總會（下稱「聯會」）的意見如下：

1. 聯會基本上支持透過加強食用油安全及廢食油回收規管，以杜絕廢食油回流到食物鏈，這對市民與業界均有益處。不過，對於法例框架並未完善，就已用行政措施，透過增加食物業持牌條件，規定食肆須把廢食油交給預先登記的收集或回收商處理，即是要餐飲業在沒有足夠的配套下，就要承擔把關責任，這樣的安排並不妥當。
2. 根據建議，環保署會透過自願登記制度，在未來數個月時間接受及完成廢食油收集商、處置商和出口商登記，及後將要求食肆續牌時增加持牌條件，規定廢食油交給已登記的收集或處置商。不過，據業界了解，現時廢食油收集商或處置商有收縮的跡象，收購廢食油的價錢也不斷回落，當局如何確保市場有足夠的廢食油收集商或處置商吸納全港食肆的廢食油、如何防止寡頭壟斷、以及避免食肆失去議價的能力等，諮詢文件均沒有交代。
3. 聯會亦擔心，若有人穿著制服冒充來自己登記的廢食油收集或處置商，中小型食肆欠缺能力和人手分辨。因此，當局必須在執行有關行政措施前，加強教育，確保大大小小的食肆均理解新的發牌條件，並停止現金交易，將廢食油售予自稱來自廢食油收集或處置商的人士等欠缺紀錄的做法。當局亦應完善廢食油收集或處置商的登記及查詢系統，讓業界可以隨時查核有關資料。
4. 還有，當局必須充分了解現行餐飲業廢食油處理的流程，不應遺留了替連鎖食肆收集廢食油的運輸商、收集中央隔油池廢料的商場管理公司及清理個別食肆隔油池的清潔商等，廢食油收集或處置商的登記名單應該包括這些公司在內，確保食肆把煮食過程中生產出來的廢食油交給他們處理也不會違例。
5. 另外，餐飲業一直關注，使用「翻炸油」會否誤墮法網。即使當局建議將廢食油定義為「從任何煮食供人食用的過程中扔棄的食用油」，但由於同時建議列明「劣質油」不可用作生產食用油的原材料，並規管食用油的有害物質上限，這似乎仍有可能會引致業界誤中副車，令業界仍未能釋除疑慮。食用油翻用多少次才超出指定的安全標準，這與每次翻煮時的溫度、份量及混合的食材均有影響，即使做測試，實際情況也會有偏差。因此，聯會認為，立法

焦點應該是防止廢食油經回收後用作食用油的原材料，而不是僵化地不許翻煮食用油，故當局應保證，食肆在煮食過程中重用多於一次的食用油並不屬於新建議法例的規管範圍。

6. 對於政府要求進口或本地生產的食油均須附官方證明書，確認符合本港法定標準，餐飲業並不反對，但須知道，業界沒有能力辨認官方證明書的真偽。因此，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，並向食肆提供可靠的供應商清單，幫助業界加強防範。
7. 至於寬限期方面，當局不應只著眼於讓業界有時間按需要改良其產品配方等問題，也應考慮在廢食油回收或處置商完成登記後，給予食肆較長時間適應，才以行政措施增加食肆持牌條件，規定廢食油必須交給已登記的回收或處置商。此外，即使有關持牌條件生效，在整個立法框架及其他相關的監管制度完善前，有關當局向食肆執法時也應該持較寬鬆的態度，即使有違反的情況，如非案情嚴重，仍應以口頭警告為主，這對餐飲業才為公道。

總而言之，監管收油商一事，政府應要負上最大的責任，餐飲業沒可能有資源監管。有關立法建議必須合乎合理、公平及公正的原則，以防「魔鬼在細節」出現。因此，政府在制定任何新的監管措施前，須充分考慮各持份者的意見，以致措施到位，既要確保市民食用健康，又應顧及業界的生存空間，避免大幅加重業界的行政工作。

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

2015年10月5日