出入口須領牌 港嚴打「黑心油」

－今日香港 X 公共衛生－

談油色變 香港近年屢爆出問題食油風波。由「地溝油」、「黑心油」等事件，以至去年9月的台灣劣質豬油問題，不僅令全城聞油色變，更揭示本港對食油監控的漏洞。食物及衛生局和環境局早前公佈立法規管食油的諮詢文件，提出不同方法監控食油質素，有關方法是否有效？港府建議立法規管廢食油，此舉有什麼利弊呢？讓我們在下文逐一分析。

■順德聯誼總會鄭裕彤中學教師 李浩彰

■連串的「地溝油」、「黑心油」事件，令本港市民關注食油安全。 資料圖片

高永文：「劣質」難定義 無害最重要

新聞背景 早前台灣坑渠油輸港事件，引起市民對本港廢食油規管的關注。食物及衛生局7月7日起聯同環境局宣佈，就立法規管食用油脂及回收「廢置食用油」，諮詢公眾3個月。

當局表示，一般用作製備食物的食用油脂，包括用作烹調、煎炸的油脂，以至餐桌油或沙律油等均受到規管。但由於脂肪乳狀液如牛油及植物牛油等乳化製品，在國際都受不同標準的規管，所以建議該類油產品不受規管。

高永文承認，坊間所指的「地溝油」、「黑心油」和劣質油只是籠統的稱謂，難有科學定義，國際上也無統一檢測標準，監管當局只可檢測食用油中的有害物質作為參考，判斷有關產品是否適合供人食用。

署理環境局局長陸恭蕙說，局方建議透過發牌規管食肆及廢食油回收商，是避免廢食油重新進入食物鏈，食肆要保存12個月的食油單據，以便追查來源。

環保署助理署長黃漢明稱，廢油對食肆來說已是廢物，但因有市場價值，所以有人回收，規管可令廢油流入正當的途徑，相信對食肆影響輕微。

■高永文(左三)和陸恭蕙(右三)等出席食用油脂規管建議公眾諮詢記者會。 資料圖片

概念鏈接

脂肪酸與甘油的酯類化合物。食油源自動物或植物，最常用的食油有花生油、粟米油和豬油。食油必須經過加熱後，才能發揮烹煮美味食物的功能。煮食時，食油的溫度上升至攝氏170度至220度，食油內降解物的含量隨着高溫加熱的時間而增加，這些化學物質可能影響食用者的健康，惟現時尚未有確實的科學證據顯示食油內的降解物會令人類患癌。也有些報告指出，食油經多次加熱後可能會釋出少量丙烯醛，這種物質對實驗動物有毒。

此外，某些植物油如花生油可能含有天然存在的「黃曲霉毒素」，黃曲霉毒素是一種致癌物。

現行食油註冊屬自願性質

現時，食物環境衛生署的食物監察計劃負責監察食用油的質素。衛生督察會經常抽查食用油，以確保食油適宜用作烹煮用途及可供人安全食用。香港法例第一百三十二章《公眾衛生及市政條例》訂明，任何人出售不適宜供人食用的食物均屬違法，違例者最高可被罰款5萬元和監禁6個月。

食物及衛生局局長高永文表示，食物安全中心自2011年1月至2012年10月，共抽取超過310個食油樣本做測試，全部結果屬滿意水平。

香港品質保證局於2013年推行香港食油註冊計劃，餐飲商戶、食油生產商、廢食油回收商只要提供食油的安全證明、來源地證明等文件，通過審核，可獲發註冊標誌，消費者如見到標誌，便知道食油可放心食用。食油註冊計劃旨在確認食油來源地，以便日後追查。不過，有關措施屬自願性質，商戶不一定要遵從。

模擬試題

資料A

■設計圖片

資料B

鑑於食油安全問題事件頻生，食物及衛生局和環境局於7月公佈立法規管食油的諮詢文件，建議從3方面加強規管，包括：一，規定本地生產或出口的食用油，不得使用「廢置食用油」，或非供人食用的劣質油作為原料。不過考慮到飲食界使用「翻炸油」的烹調習慣，有關翻炸油不會納入規管範圍。

二，食油進出口都要有官方證明書，或官方認可檢測機構證明書，廠商如違法則有可能被取消牌照，而進口商要提供證明書副本予分銷商、零售商或食肆，供食環署抽查。

三，回收方面，港府建議引入「廢置食用油」收集處置及進出口牌照，所有收集商和出入口商都要領牌，食肆必須將廢置食油交由持牌收集商處理。食衛局常任秘書長謝凌潔貞指，罰則未有定案，若參考現行規管食物安全的做法，最高可監禁半年。食肆牌照將加入條款，如食肆沒有將廢食油交予持牌回收商，可能被「釘牌」。

食油供應鏈

■資料來源：香港品質保證局

想一想

1. 資料A凸顯什麼公共衛生的風險？指出及解釋該風險。
2. 參考資料B，試指出及解釋特區政府的建議的利弊。

參考答案

1. 題目拆解

本題為漫畫題，要求學生詮釋漫畫，同學可引用「六何」方式，依「時、地、人、事、如何、為何」有條理地逐步拆解，繼而分析出其隱含寓意，並在作答時引述漫畫作答。考評局有時為了增加難度，便會加入一些條件限制，規定考生一定要從某些特定方向分析。此題亦不例外，若回答「因怕食用油安全問題而人心徨徨」，則屬未緊扣題目。考生務必引用相關的字眼回答公共衛生的風險，如健康、醫療開支、染病比率等。

參考答案

資料A凸顯了因食油安全隱患而引致的市民健康憂慮，引致醫療開支上升的公共衛生風險。

食油經過加熱後，食油內降解物的含量隨着高溫加熱的時間而增加，這些化學物質可能影響食用者的健康，甚至有致癌的風險。

此外，一些不法商人利用工業用油製造食油供港使用，市民食用後會影響健康。

2. 題目拆解

在分析之前，需要先將資料B提出的措施一一點明，否則分析時便易有所遺漏而難臻上品；在分析措施的成效和限制時，可運用長短期、迫切性、因果、覆蓋範疇、力度等準則以作分析。

建議

一、規定本地生產或出口的食用油，不得使用「廢置食用油」，或非供人食用的劣質油為原料；

二、食油進出口都要有官方證明書，或官方認可檢測機構發出的證明書，廠商如違法則有可能被取消牌照，而進口商也要提供證明書副本予分銷商、零售商或食肆，供食環署抽查；

三、建議引入「廢置食用油」收集處置及進出口牌照，所有收集商及出入口商都要領牌，食肆等必須將廢置食油交由有牌的收集商處理。

利

●覆蓋範疇廣，由來源以致回收程序皆有所監管，觸及每一個環節；

●條例屬立法性質，食油進出口都要有官方證明書，業界必須遵從，異於現時的自願性措施；

●廠商如違法則有可能被取消牌照，具有一定的阻嚇性；

●條例屬持續執行，供應商、生產商供應食油前須進行正式、專業的食物檢測，並定期進行，故能長期發揮作用。

弊

●香港已經沒有生產本地食油，而本港大部分食油都由外地輸入，所以監管的程序會比較困難；

●有關措施現時只在諮詢階段，到真正落實有一段真空期，且何時能落實仍未可知。

尖子必殺技

■劉穎珊 文憑試通識科5**狀元、中文大學中國語言及文學系三年級生

地溝油兩主因：成本低、執法鬆

「地溝油和黑心食油」屬於比較嚴肅的時事議題。由於不是一般的政策類題目，所以作答時有相當的難度。

早前有台灣商家用回收的餿水油和皮革工廠廢棄油等去提煉食油，並轉賣給供應商。香港食物安全中心發現本港有食物製造商曾經使用這批食油，當中包括著名的飲食集團：美心。

商家為什麼會製造地溝油？同學可以從以下角度思考。一，經濟誘因，商家意圖降低生產成本以獲得最大的利潤，因而不惜罔顧商業道德和企業社會責任，製作地溝油；二，當局抽查和執法不嚴謹，以致有商家鋌而走險。

事件對於各持份者都會有負面影響。例如：消費者的健康受威脅、選用該食油的商業機構的聲譽和營業額下跌、市民對香港政府食物安全中心的信任下降、香港品牌的聲譽受損。

「毒油」全球化 跨地合作治本

那麼，港府應如何處理上述事件和避免發生？食物安全中心應加強抽查執法，並加強通報機制，好讓市民盡快知道第一手資料。發現問題食品後，應立即促使食物供應商回收相關產品，並即時限制可疑的食物進口。

未來，對於食物原材料的供應和監管更應多加留意。特區政府現正就立法規管食用油脂，以及回收「廢置食用油」諮詢公眾，內容包括規定出入口食油須有官方證明，強制食肆把廢置食油交有牌的收集商處理等等。

值得一提的是，地溝油的問題不只出現在台灣，內地也有類似問題。如2003年北京有公司被揭用黑心食油炸麻花和江米條等食品；2011年，金華市有煉油戶使用腐爛變質的動物殘骸製造黑心食油。

另外，此議題與全球化有少許聯繫。地溝油的供應商為台灣，但香港的飲食業購入原材料製作食品，可見地方分工的現象以及全球化下交通運輸的改善，地溝油因而被運往各地。當發現問題時，要從各地回收問題食品。而要解決此問題時，跨地的合作也很重要。除了港府要加緊監管食品的入口，台灣當局也應加強監管，才是治本之法。

延伸閱讀

1.《產自台灣的「劣質豬油」》，香港食物安全中心，http://www.cfs.gov.hk/tc_chi/whatsnew/whatsnew_fst/whatsnew_fst_Substandard_Oil_Produced_in_Taiwan_faq_Public.html

2.《立法規管食油 限廢食油回收》，香港《文匯報》，2015年7月8日，http://paper.wenweipo.com/2015/07/08/YO1507080011.htm

3.《理大5分鐘測食用油篩地溝油》，香港《文匯報》，2015年6月30日，http://paper.wenweipo.com/2015/06/30/HK1506300051.htm