

專項食品調查—— 翻用食油

食物環境衛生署
食物安全中心

2012年11月

背景

- 近年「萬年油」及「地溝油」事件受到廣泛報導。市民大眾特別關心本港食肆使用食油炮製食物的情況。
- 食油在加熱過程中，會產生新的化學物質。重覆使用食用油，亦有機會令一些雜質變得更濃縮，或存在於加熱過程時所產生的油煙內。部份化合物可能會影響身體健康。
- 有見及此，食物安全中心(中心)進行一項有關的專項食品調查，評估一般香港食肆內的翻用食油的食用安全。



測試項目

- 中心在今年4月至9月期間從不同的食肆及食物製造廠等地點抽取68個樣本作下列測試：
 - 二噁英和二噁英樣化合物
 - 多環芳香族碳氫化合物
 - 黃曲霉毒素
 - 金屬雜質
 - 染色料
 - 礦物油



整體結果

- 全部樣本均屬滿意。

給業界的建議

- 選擇高質素和品質穩定的食油
- 不使用已過期的食油
- 採用設計良好的烹煮工具



給業界的建議（續）

- 避免使用不必要的高溫來油炸食物
- 經常過濾食油中的食物殘渣



給業界的建議（續）

- 經常清潔煮食器皿
- 當有需要時，更換新的食油以保持質素



給業界的建議（續）

- 訓練及教導員工有關的知識
- 經常檢測所使用的食油



給消費者的建議

- 光顧衛生和可靠的持牌食肆

