

至 食物安全中心 台啟

就《食物攪雜（金屬雜質含量）規例》（第132V章）（《規例》）的建議修訂，我司商會讚同是次的修訂。自《規例》於2018年修訂後，當中食用真菌的指明金屬（鎘）含量上限，比我國及其他鄰近種植國家的要求嚴謹。是次的建議修訂對海味業界是有莫大幫助。

但除了食用真菌類外，「乾製百合」仍存在一定問題。我司商會亦已向食物安全中心 盧博士 提供相關的百合實際資料(2024年10月電郵 內有湖南地區的一些地區土壤研究資料)，希望可一併考慮。

在此謹希望食物安全中心 能考量把「乾製百合」（產地為 湖南一帶）多作研究。例如根據JECFA為鎘定出的定每日最大耐受攝入量(PMTDI)計算，以30公斤體重計(約8-10歲)，每天進食多於12克的乾百合(鎘含量達2毫克/公斤或以上；而我司多年來的研究檢測數據顯示，湖南百合的鎘含量是在0.5-1.8毫克/公斤)，並連續進食1個月才會有機會出現健康問題。以消費及食用模式，以乾百合入饌的菜式，平均食用量約為5-10克/成年人。但以乾百合入饌的菜式大多為藥膳湯水或糖水，由此可見，普羅大眾每天進食以乾百合入饌菜式的機會不大。再者「乾製百合」與一般新鮮蔬菜或鮮百合 - 蘭州地區 的食用方式不同，不應一同而論。

明白國家目前暫沒有相關標準，但希望食物安全中心能多方考慮，如「乾製百合」（產地為 湖南一帶），為低食用量食品，如食物安全中心 能考量對「乾製百合」其食用方式（湯水或糖水為主），以箭煮後(decoction)一體檢測是否超出要求。

亦希望大家能以科學角度（2018年修訂條例時，食物安全中心對「精米」的鎘含量上限放寬時指出：「現有的證據顯示從飲食中攝取鎘，似乎不具有明顯的基因毒性，亦不大可能令人患癌」）作出考量，為乾製湖南百合作出風險評估的考量等等。

最後，希望食物安全中心 能在《規例》再修訂後，仍能多與我們業界溝通。以促進雙方對此《規例》或其他規例的了解。

中港澳東盟燕窩蟲草蔘茸海味商會 代表