

## 《食物攬雜（金屬雜質含量）規例》的建議修訂

致 食物安全中心 台啟

就《食物攬雜（金屬雜質含量）規例》(第 132V 章)(《規例》)的建議修訂，我們蓼茸海味及食品業界均是十分歡迎是次的修訂。

就今次《規例》的建議修訂前，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，令我們業界一直困擾多年，亦令經營環境雪上加霜。

因此，就今次《規例》的修訂，我們業界感謝 環境及生態局 黃淑嫻副局長、食物安全中心專員黃宏醫生、食物安全中心首席醫生 張勇仁醫生 及 各位食物安全中心官員重新檢視《規例》內的食物安全標準，參考國際和國家標準，聆聽我們的意見；亦感謝 邵家輝議員 及 張宇人議員 協助業界 與 食物安全中心 召開多次有關是次修訂的會議，從而促成是次的《規例》修訂。

在此謹代表蓼茸海味及食品業界，再次感謝各界人士幫助，亦再次感謝食物安全中心作出是次的修訂！  
適逢新春佳節，祝願各人 身體健康 工作順利！

蓼茸海味及食品業界同寅

中港澳東盟燕窩蟲草蓼茸海味商會  
代表 梁保康 博士

香港餐務管理協會  
主席 梁振華 先生

國際食品安全協會  
創會主席 張劉麗賢女士

香港海味雜貨商會  
主席 蘇啟國 先生

南北行公所  
主席 黃光輝 先生

興利行  
董事長 林本雄 先生

安記海味有限公司  
總經理 潘權輝 先生

福聯公司  
總經理 林漢華 先生

耀成貿易公司  
總經理 黎國耀 先生