

吳醫生，您好!

有關<<食物內有害物質規例>>(第132AF章)的建議修訂，本會意見如下:

1. 感謝食衛局和食安中心能與時俱進，配合世界衛生組織及社會發展需要，找出食物安全隱患，主動立例進行規管。
2. 收緊已知多項對人體有害物質在食物中含量的要求，提高對市民，特別嬰、幼兒健康的保障，本會及業界均十分支持。
3. 希望相關修訂有足夠過渡時間讓業界作出適應，以便有足夠時為設施及材料上作出改建及配合。
4. 希望政府能作“源頭把關”，在調查時追溯源頭，若是食肆或商店自行使用儲存不當或過期食材引致食物產生霉菌毒素，或明知食物有問題而仍然售賣，當然是要徵治相關食肆或商店。然而若食肆及商店正當使用食材製作及加工，及後發現是本身供應的食材霉菌或毒素超標，則應追究食材供應商，而食肆或商店則應免責。否則，亦應給予清晰指引、足夠的培訓及教育、或設立「食材供應商建議清單」，讓食肆及商店選擇，確保不會因供應商的問題引致食肆或商店不必要的犯例。

如有查詢，歡迎致電

與本會秘書處聯絡。

香港餐務管理協會會長  
楊位醒謹啟  
(秘書處代行)