

致：食物及衛生局 及食物環境衛生署食物安全中心

由：香港餐飲聯業協會

主題：提交加強規管食物內有害物質諮詢 (諮詢文件)

加強規管食物內有害物質諮詢 (諮詢文件)

政府建議修訂《食物內有害物質規例》(第132AF章) (《規例》)，更新和加強規管食物中三類霉菌毒素，分別是黃曲霉毒素、脫氧雪腐鏟刀菌烯醇及棒曲毒素，並訂定五類其他有害物質在食用油脂、調味品及擬供嬰兒食用的配方產品的最高含量。綜合會員食肆的建議，本會有以下意見。

食物安全問題一直備受社會關注，保障食物安全對食客健康和出外用膳信心至為重要，不論選購、處理還是烹調食物都不容忽視。過去一年，就上述三類霉菌毒素，消費者委員會及食物安全中心都有報告指出在市面上抽查若干的乾香料、乾意粉、果汁飲品樣本，發現超出含量水平的個案，消息令人憂慮，長期食用仍有機會構成風險，故此本會贊同修訂有關規例，加強規管，訂明較清晰的指引對食品製造商和食客都更有保障。但是在制定規管對象，以及執行方法上，本會認為應該慎重考慮源頭堵截的方向。

新冠肺炎肆虐本港將近一年，市民為減低感染風險，紛紛減少大型聚餐及出外用膳，加上全港食肆在疫情下多次被勒令暫停晚市堂食及縮減顧客人數，不禁令餐飲業的收入大受打擊，加上要承擔租金和人力成本，已令不少食肆停業或結業，若再就食物內有害物質規管食肆，必然對餐飲業的經營百上加斤。

其實餐飲業一向已致力於為市民提供衛生可靠的用餐環境，現時食物業處所須符合有關部門所訂定的衛生規定及安全標準，才會獲發牌照，食環署的衛生督察亦定期巡查持牌食物業處所，確保持牌人遵守發牌及持牌條件，並符合法例訂明的衛生標準。惟在立例加強規管食物內有害物質的時候，應該留意除了烹調過程，其實食材生產、包裝或運送的過程中，都有機會影響食物安全及質素，因此，若果以食肆作為檢查和違例懲處的對象不但對食肆不公，亦未必能夠有效阻截有害食材流入市面的風險。

食肆從採購到烹調的過程中，並不可百分百聘請專門檢測的專員去為食材檢測繼而再進行烹調，因此本會建議把食物供應商/製造商作納入為監控對象，由源頭開始跟蹤及監察相關食料供應商的食品質素，以保障食肆不會誤入不合規格的食材，把食品安全的風險減至最低。

至於在執法工作上，全港經濟受疫情嚴重影響，打擊各類餐飲業的士氣，本會建議透過實施公正有效的獎懲制度，例如寬減一些收費，或者設立嘉許計劃，鼓勵並肯定有良好表現的食物供應商/製造商繼續保持對食物安全的嚴謹監控，相信更能有效提高廠商的積極性，加強業界的食安意識。協會冀做到多管齊下，配合教育和適時作出警報提醒，定期抽檢食物供應商/製造商，減低有害食材流入食肆的機會，令規管工作行之有效。

「香港餐飲聯業協會」簡介：
香港餐飲聯業協會(簡稱餐飲聯)是一個由餐飲業及有關聯業管理人士聯合組成的政治中立及非牟利團體。自1999年創會至今，均致力以團結業界、凝聚力量及推廣餐飲業務發展為宗旨，會員遍及中式酒樓、西式及特色餐廳、連鎖式食肆、茶餐廳及飲食聯業的公司、經營者、管理層等，現時會員機構逾1,200多間，旗下食肆約8,000間。

此致
《加強規管食物內有害物質諮詢》小組委員會

香港餐飲會協會

查詢：

TEL :	Fax :
Email :	Website:

Wendy Kong
Senior Manager
Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades