

本人認同 [食物攙雜金屬雜質含量規例的建議修訂] 的大部份內容，並認為此方向及分類方式更能保障大眾市民的健康及業界於執行上的適應。

個人認為：海鮮業界非常關心那些海鮮品種將會在新制度底下受到影響。眾所周知，海鮮常常因為供應及需求影響而出現價格波動，而出現所謂 [海鮮價]。因此，新的檢測方式，將有可能導致某些海產品種短缺，加劇價格波動性，而對飲食業及市民造成負面影響。

當然，海鮮業界必須將香港市民的健康放在首位，如果業界能夠早些洞察高危品種的產地，相信可以能夠在其他產地輸入那些品種作為替補。值得注意的是，海鮮貿易不像其他貿易一般能夠快速轉換產地，因為捕捉及養殖都需要時間。2012年深圳出現鎘含量超標事件，69個貝類海產樣本的重金屬鎘含量，有七成不合格。帶子、元貝、蠔、花甲、蜆子等，從國內進口到香港的比例佔據很重的市場份額，因此，中國那些產地的出品較安全，能夠通過驗證，相信是業界關心的問題。

至於魚類方面，根據諮詢文件的內容，只有吞拿魚在香港較普遍被食用，其餘的鯊魚、劍魚、旗魚、大王馬鮫魚等相信因不普遍被食用，所造成的影響將非常輕微。諮詢文件建議吞拿魚將採用最高含量每公斤 0.5 毫克的標準，此標準較美國一毫克的標準為高，根據本人的有限了解，吞拿魚每年的活動範圍很廣，很難追蹤產區，體型較細的、近岸捕捉的吞拿魚雖可追蹤產區，含甲基汞風險小，但體型較大的吞拿魚，都用國際大型遠洋船捕捉及運到日本出售(實際產地不是日本)。因此，當吞拿魚出現問題時，業界可能未能從其他地區輸入貨源。

所以，有英當局可以考慮放寬相關標準，並給予時間業界  
我個人希望 適應

香港海鮮業聯合總會