

二零一一年三月十六日立法會會議

「推廣慢食文化」議案

進度報告

目的

二零一一年三月十七日的立法會會議通過了由梁劉柔芬議員動議、並經李華明議員和黃容根議員修正的「推廣慢食文化」議案。經修正的議案現載於附件。本文件旨在匯報當局就議員的各項建議所展開的跟進工作。

支援本地農業發展

2. 政府一向奉行自由市場的政策原則。雖然社會的資源分配由市場力量決定，但政府一直致力向農民提供基礎設施和技術支援服務，以協助發展現代化、高生產效率、安全和環保的農業生產。

3. 漁農自然護理署(漁護署)設立了「農地復耕計劃」，協助業主及租用耕地的農友或市民就租地的條件達成協議，於開耕時提供相關的技術支援及低息貸款等服務，使廢置的土地得以善用，提高本地農業生產。過去三年，漁護署成功協助 48 位農友租用並且復耕大約 8 公頃農田。

4. 針對優質和安全食品的市場需求，漁護署會繼續物色適宜在本地具良好銷售潛力的新品種。在進行試種成功後，會向農民推廣。近年開發的優質品種包括有機草莓、小果番茄、椰菜、小西瓜、網紋蜜瓜、小南瓜及彩色甜椒等。

支援本地漁業發展

5. 在漁業可持續發展方面，漁護署會繼續透過講座、示範、座談會、培訓工作坊和技術刊物，向漁民推介優質養殖品種。漁護署亦會繼續提供技術支援，為從業員提供培訓，提升業界的技術水平和管理方法。

6. 另一方面，政府會繼續落實禁止在香港水域拖網捕魚的政策措施。政府推出這項措施，是為了使遭受損害的海牀及海洋資源得以盡快復原，為我們的下一代的長遠利益設想。為協助受禁止拖網捕魚措施影響的漁民，政府建議把禁止拖網捕魚措施、自願回購計劃及向受影響拖網漁民發放的特惠津貼一併推出。我們已於今年三月二十五日在憲報刊登有關禁止拖網捕魚措施的法律公告，並於三月三十日提交立法會進行先訂立後審議的程序。先訂立後審議程序的期限已於五月十八日屆滿。我們會在2010-11立法年度完結前就禁止拖網捕魚措施、自願回購計劃及向受影響拖網漁民發放的特惠津貼向立法會財務委員會申請撥款。

推廣品牌

7. 消費者對健康及環境日益關注。普遍香港市民亦注重到飲食習慣對個人健康帶來的益處，尤其是多食蔬果的重要性。本地漁農產品的生產標準及監管制度具較高透明度，消費者對本地漁農產品的安全自然更有信心。此外，新鮮的本地農產品，味道當然更好，營養價值亦更高。上述現象令本地漁農產品較進口產品更為優勝，並為本地漁農提供市場空間。政府因而推出了多項措施，協助業界為市民提供優質、安全又新鮮的本地蔬果等副食品。

8. 漁護署一直積極協助本地農戶建立優質品牌，並會繼續推行「信譽農場」計劃，推動良好耕種方法，提升產品的質素，利便市民辨識優質安全的農產品，及提高消費者的信心。從「信譽農場」出產的蔬菜都必須通過品質保證測試，確保食物中農藥殘餘符合食物安全標準。計劃推出至今共有 254 個本地農場登記為「信譽農場」。

9. 漁業方面，漁護署和魚類統營處為本地優質魚產品建立「優質養魚場」的品牌，以突顯本地魚產品的質素及安全性。參加計劃的養魚場須實施一套良好水產養殖方法，而養魚出售前必須通過品質保證測試，包括檢驗養魚體內的殘餘藥物及重金屬水平，以確保養魚符合食物安全標準。所有獲計劃認證的魚產品均配有「優質養魚場」品牌的標籤，以便市民識別。自計劃推出至今，共有 99 個養魚場成功登記為「優質養魚場」(33 個魚塘及 66 個魚排)，佔本港養魚場面積約 19%。

10. 漁護署亦會繼續協助業界推廣本地漁農產品，包括設立假日農墟及舉辦大型嘉年華活動等，加深市民對本地漁農產品的認識，推廣本地品牌。為提倡可持續的耕作模式及推廣本地優質漁農產品，明年初漁護署會再度舉辦「本地漁農美食迎春嘉年華」，相信將吸引過百本地漁農戶參加及近二十萬市民參觀。

有機生產和認證

11. 漁護署會繼續推動發展有機耕種，提倡以可持續的技術解決病蟲害，處理園藝、土壤管理和留種等技術問題。在漁護署推行的「有機耕作支援服務」計劃下，全港的有機農場數目在過去五年由 71 個增長至現時共有 164 個，每天供應市場的有機農產品也由大約 2.5 公噸增長至 4.5 公噸，估計平均產值增長達兩至三倍。

12. 漁護署在二零零九年開始探討有機水產養殖，協助業界進行首批有機水產養殖試驗，並於今年初將有關產品推出市場，反應理想。現時有兩個有機水產養殖場獲香港有機資源中心頒發認證，預計今年會有更多養殖場參與有機水產養殖。漁護署會繼續鼓勵更多漁民參與有機水產養殖，亦會與業界共同開發更多有機水產和其它水產養殖品種，令業界和消費者有更多的選擇。

13. 至於有機認證方面的工作，漁護署會繼續透過蔬菜統營處向香港有機資源中心提供撥款，推動發展及實施有機生產及加工的認證標準。獲香港有機資源中心發出有機認證的本地農場和工場，已由二零零五年的四個增至現時的 90 個。有關數字的增長充分肯定了本地農戶以至市民大眾對中心的認證工作充滿信心。

禽畜業

14. 本港現有 73 個持牌禽畜農場，飼養量可達 130 萬隻雞及 7 萬 4 千隻豬，而整體農場飼養量一般維持在飼養量上限的七至八成。

15. 政府在制訂禽畜業政策時，首要的考慮一定是市民大眾的健康。本港的禽流感及其他人畜共通疾病風險能降至現時的低水平，是多年來在農場、批發、零售和進口層面實施各項防控措施的成果，實在得來不易。鑑於禽流感及其他人畜共通疾病風險一直存在，政府必須作詳細科學論證，為香港的整體風險作評估。若我們貿然決定擴大禽畜行業的生產規模，可能會削弱香港對人畜共通病或其他動物疾病的防控能力。

16. 政府會繼續與禽畜業界共同合作，保持各項預防動物疾病的工作，及確保禽畜供應維持於穩定的水平。

認清食物來源、生產和品質

17. 食物安全中心自二零零八年起推出「食物安全『誠』諾」，每年鼓勵食物業協會、食物店舖、零售商及其他食物業界簽署，以食物安全為核心，為顧客提供優質的服務。目前已有 21 個食物業協會及 2 052 間食物業處所簽署。市民除了可透過商戶在店內展示的「食物安全『誠』諾」證書及標貼，得知其承諾人身份；另外還可在中心網頁查看承諾人的名單，選擇合適的店舖。

18. 另一方面，營養資料標籤制度已於二零一零年七月一日起生效，所有適用的預先包裝食物須附有營養標籤，列出「1+7」（即能量及七種指定標示營養素包括蛋白質、總脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、碳水化合物、糖及鈉）的含量，而營養聲稱亦須符合特定條件。自有關營養資料標籤制度的法例於二零零八年年中通過以來，食物安全中心已透過並會繼續各種宣傳和教育活動，使消費者明白營養資料標籤制度的好處，並運用營養標籤作出有依據的選擇，以建立良好的飲食習慣。

推廣健康飲食習慣

19. 均衡飲食是健康生活模式中重要的一部份。我們若能奉行健康均衡的飲食習慣；加上恆常運動和維持理想的體重，便能促進身體健康，有效預防癌症、高血壓、心臟病和中風等疾病。

20. 香港人習慣經常出外用膳，除了味道外，我們對食物的營養價值亦愈來愈講究。衛生署的一項研究顯示，四成多的香港人每星期最少五天的午膳在外進食，超過九成的受訪者希望在食

肆用膳時可以有更健康的菜式選擇。

21. 因此，衛生署會繼續推行「有『營』食肆」運動，讓市民憑著「有『營』食肆」這個標誌，可輕易體驗「有『營』菜式」的清新感受。計劃推出三年以來，逐漸獲得廣大市民和業界的支持，現時已有超過 670 間「有『營』食肆」。

向學童推廣健康飲食

22. 為配合世界衛生組織的《飲食、身體活動與健康全球策略》，我們會繼續鼓勵市民改善飲食習慣。鑑於學童肥胖問題日益嚴重，協助學童自小養成及鞏固他們健康飲食習慣尤為重要。衛生署於2006-07學年與教育局攜手合作，透過研究及評估、教育及支援、營造有利環境，以及宣傳及倡導四大方面，於全港小學全面推行「健康飲食在校園」運動。在該計劃下，衛生署編制及定期更新學校午膳及小食的營養指引，作為小學學童每日所需營養的重要參考，並向學校、家長和供應商提供相關培訓，以提升校內午膳和小食的營養質素。2010-11學年，有超過400間小學(包括特殊學校)參與健康飲食在校園運動的主要活動。另外，來自超過1 150間中、小學及學前機構超過51萬名學童參加了今年的開心果日的活動，創歷年之冠。

23. 為進一步引導和協助學校建立更健康而持久的校園飲食環境，衛生署自2009-10學年起推行了「至『營』學校認證計劃」。認證計劃是透過學校制訂由上而下和由下而上的健康飲食政策及措施，加上家長和學校通力合作，切實執行衛生署發出有關午膳供應和小食部或食物售賣機提供食物的質量要求，從而確保學童置身於「營養友善」的學習和培育環境。截至今年四月，有關計劃已得到180間小學參與，當中更有22間達到認證水平。

24. 另外，教育局在制定課程學習宗旨時，亦已將「建立健康的生活方式」作為其一重點，推動學童以行動達成目的。在學科學習方面，體育、常識等科目各有不同配合。以小學常識科為例，「健康與生活學習範疇」正是針對健康飲食的知識、技能和正面價值觀的培育而撰定。學校亦可透過校本課程、不同的切入策略，如德育及公民教育、全方位學習活動等，促進學童全人發展，加入自理、作息有序、有效運動等理念和能力，幫助學童建立健康的生活方式。

推廣休閒旅遊

25. 在休閒旅遊方面，近年休閒農場在香港興起，不少農場或非政府機構皆利用農地發展「有機耕種」、「租地自耕」、「果園採果」或「農場觀光」等業務，吸引學校、企業及本地旅行團參觀及公眾參與，使市民更認識食物的來源、生產和品質。

26. 為方便市民到訪本地的休閒農場，今年漁護署首次編製了《香港休閒農場指南》，並向學校、區議會、圖書館等免費派發。漁護署亦於二零一零年五月舉辦「休閒農場研習班」，協助業界優化農場的營運及提供機會讓業界交流心得。此外，漁護署亦會繼續向有意從事休閒農場的人士提供技術協助。

27. 另一方面，民政事務總署會繼續透過「香港自遊樂在 18 區」網站，提供地區特色及各區景點的資料，而 18 區民政事務處亦一直支援區議會推行各項推廣區內特色景點(當中包括粉嶺綠田園、元朗香港有機農莊等)的措施，從而增加市民對本區的歸屬感和刺激本土經濟。

28. 就非本地旅客而言，香港旅遊發展局(旅發局)會繼續推廣結合生態及飲食的旅遊模式，採取針對性的策略，吸引對大自然

感興趣的非本地旅客訪港。具體工作包括以「香港郊野全接觸！」為推廣平台，向旅客宣傳香港的綠色景致，例如本港的遠足徑以及沿途可品嚐到的地道美食及可供旅客參觀的有機農莊；安排海外傳媒到訪新界圍村並品嚐盆菜美食；積極推動業界推出包括品嚐新界圍村盆菜的旅遊行程(例如於今年三月，旅發局與內地業界合作，藉慶祝三八婦女節，組織內地女性旅客來港，體驗香港的綠色景致，行程包括品嚐圍村菜)；及計劃於明年農曆新年期間舉辦盆菜宴，供本地市民及海外旅客參與。

29. 漁護署會繼續協助有興趣轉型至休閒漁業發展的漁民，並提供適當培訓。漁護署由二零零二年開始推行計劃，讓養魚戶在保障養魚環境和市民安全的前提下，在其魚排上經營休閒垂釣業務。目前，有十個養魚區共 37 名持牌人參與計劃。

減少廚餘

30. 爲了減少廚餘和即棄飯盒，環境局聯同教育局於二零一零年二月推出《環保午膳約章》，鼓勵學校使用可重用餐具及器皿，盡量在現場派發飯菜，減少食物浪費，從而推廣綠色生活，加強學生、老師及家長珍惜食物的概念，幫助學生培養出愛護環境的價值觀。現時有接近300間學校簽署了約章。環保基金已預留1億5千萬元資助學校加裝基本設施以推行現場派飯，200多間學校已表示有興趣申請資助。現時有62宗申請獲批准，其中36間學校已完成工程，在2010-11學年開始推行現場派飯。

31. 環保基金亦會繼續支持非牟利機構舉辦相關的教育活動，例如「有衣食日」，活動包括如市民及學生於參與食肆或學校要求少飯，可獲一元折扣優惠，以鼓勵市民減少浪費食物。另外，政府現正制定計劃，透過環保基金資助屋苑回收及處理廚餘。

土地政策

32. 此外，發展局指出，現有的法定規劃圖則中約有3 290公頃的土地是劃作「農業」地帶。此地帶的規劃意向主要是保存和保護良好的農地/農場/魚塘以便作農業用途，並鼓勵復耕及保存良好的休耕農地。農業及相關用途在此地帶上屬於經常准許的用途。

33. 現有的土地規劃制度可靈活地回應漁農業界的計劃發展。在擬備法定規劃圖則時，當局透過法定規劃程序確立合適用途，以照顧地區需要和社會發展。

結語

34. 香港是一個有七百多萬市民聚居、人口相當密集的城市，再加上多年來城市化的發展及經濟迅速增長，我們不能完全依賴本地生產的農作物或魚類以滿足市民的需求。普羅大眾亦期望市面上有多元化的食物供應可供選擇。因此，香港的食物供應非常依賴內地和外國進口。儘管如此，政府仍會繼續推廣本地漁農業的發展，發揮本地天然資源的優勢。

35. 市民的生活方式和活動空間往往會受到環境限制。雖然我們常常鼓勵市民多接近大自然，到郊野公園舒展筋骨、呼吸新鮮空氣，但有些市民可能為了生活奔波勞碌，未必能抽出時間。然而，我們希望每位市民都可以選擇合適的生活方式，養成健康生活和均衡飲食的習慣，多做運動，培養健康的興趣和嗜好，讓自己無論在工作和生活上，都能夠保持心理和精神的平衡健康。我們亦希望市民能夠遠離煙草及避免酗酒。政府會在保障公眾健康的前提下，繼續透過宣傳、教育及推行戒煙服務，鼓勵和協助市民戒煙，以及向公眾教育及宣傳酒精對健康所帶來的不良影響。

36. 香港市民越來越重視健康飲食和良好生活習慣，亦十分注意環境保護和保育。政府各部門會繼續全力推廣個人及社區健康、食物安全、環保、休閒旅遊和可持續發展的漁農業等方面的工作，使香港能夠達致多元化及平衡的發展。

食物及衛生局

二零一一年五月

二零一一年三月十六日(星期三)

立法會會議席上

梁劉柔芬議員就

「推廣慢食文化」

動議的議案

經李華明議員及黃容根議員修正的議案

鑒於香港是美食之都，但急速的生活令很多港人只能匆匆用餐，食不知味，亦造成健康問題；歐洲近年興起慢食文化及運動，強調減慢節奏、崇尚環保自然的生活態度、宣揚負責任消費、尊重食物的理念、鼓勵使用本土食材以減低運輸帶來的碳排放、反對基因改造食品、反對使用農藥、教導公眾關於快餐的危害，以及保育傳統飲食文化，是值得在香港推廣；鑒於推廣慢食文化需要從食物供應、銷售推廣及教育着手，本會促請政府在漁農、經濟及教育三方面採取以下措施，以推廣慢食文化：

食物供應—

- (一) 制訂全面的漁農業政策，包括平衡農耕、保育及發展的新界土地政策、保護農地及本港水質、支持行業革新及增加生產本土食材，以提高本港糧食自給率；
- (二) 增加對有機耕作的支援，並鼓勵農地復耕，從而為本地提供新鮮、安全的有機食品；
- (三) 發揮本地天然資源的優勢，鼓勵養魚戶飼養優質魚類；

銷售推廣—

- (四) 協助本地業界，包括為有機耕作和水產養殖業界申請認證，並協助食品認證行業在這方面的發展，研究如何就有機食品認證制訂基本規範、規則、合格評定程式及統一的標準、標誌，以避免有製造商魚目混珠，欺騙消費者；向公眾及周邊地區推廣認證服務，扶助業界建立銷售網絡，並增加優質漁農產品的宣傳，讓消費者易於分辨及安心購買，並建立本地食材的鮮明、優質的形象；

- (五) 向市民及海外旅客推動結合生態旅遊及飲食旅遊，如圍村盆菜美食團、假日農夫、有機農墟遊等，以期帶動旅遊及飲食業及推動本地經濟增長；

教育—

- (六) 加強公眾教育，向公眾推廣慢食文化的理念和生活態度，讓市民透過飲食的選擇來保護環境，珍惜自然，建立可持續發展的飲食習慣；
- (七) 鼓勵市民從食物供應鏈的層面認識食物的來源、生產和品質，讓他們在進食的過程中更懂得品嚐及選擇食物，並為食品生產者提供生產高質素、有機食品的誘因；及
- (八) 在中、小學推廣慢食文化，教導學生在午膳時減慢進食速度，並向學生宣揚負責任消費及避免浪費食物的價值觀，以及在校內供應新鮮、優質的食品，作為快餐食品以外的選擇；

食物供應—

- (九) 積極研究在符合現代化管理和公共衛生的要求下，擴大本地禽畜業的生產規模；
- (十) 鼓勵養魚戶飼養有機魚類及貝介類等海產，並創造有利條件，維持傳統捕撈業；及

銷售推廣—

- (十一) 積極推動休閒漁農業發展及協助本地漁農業轉型。