

**2011年3月16日(星期三)的  
立法會會議上  
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。