



**PUBLIC OPINION PROGRAMME
THE UNIVERSITY OF HONG KONG**

香港大學民意研究計劃



**Hong Kong Society of 香港醫療專業人士協會
Medical Professionals**

(由Sponge Creation Lab有機愈膳房義務協助)

市民對可持續食品及膳食認知調查 結果簡報

彭嘉麗小姐

香港大學民意研究計劃助理總監

2018年3月25日

研究背景

- 由Sponge Creation Lab 有機愈膳房義務協助，香港醫療專業人士協會於2018年2月委託香港大學民意研究計劃進行是次調查，目的為了解香港市民對可持續食品及膳食的認知和態度。
- 調查的目標對象為18歲或以上、操粵語的香港居民。
- 調查問卷由港大民研計劃諮詢香港醫療專業人士協會及Sponge Creation Lab 有機愈膳房後獨立設計，最終審議權由雙方共同擁有，而調查所有操作，包括數據收集和分析，均由民研計劃獨立進行，調查結果亦由民研計劃全面負責。

樣本資料

調查日期： 2018年3月15至20日

訪問對象： 18歲或以上、操粵語的香港居民

調查方法： 透過訪問員以隨機電話訪問形式進行

樣本數目： **1,014個成功個案**
(包括808個固網及206個手提電話個案)

實效回應比率： 61.1%

標準誤差： 少於 1.6%
(即在95%置信水平下，各項百分比誤差不超過 $\pm 3.1\%$)

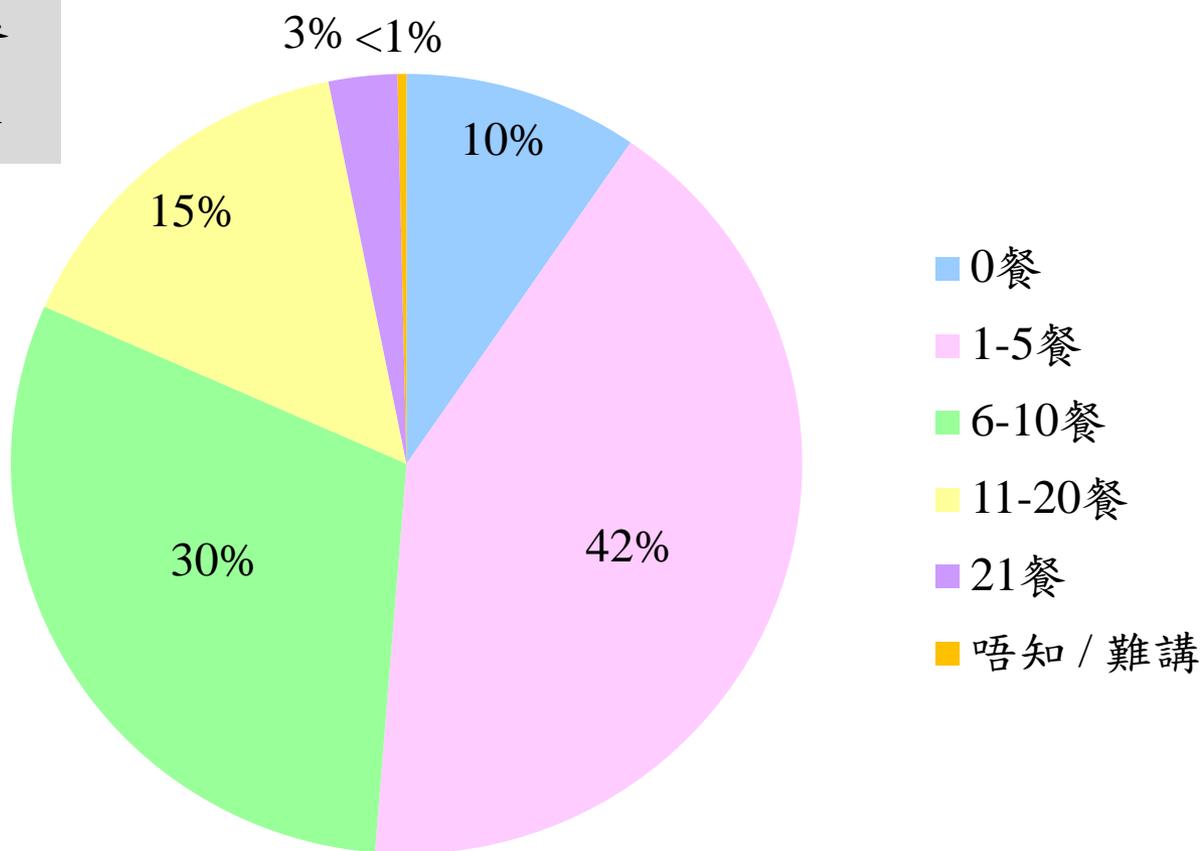
調查結果

飲食習慣

被訪市民平均每星期有六餐會外出用膳或買外賣

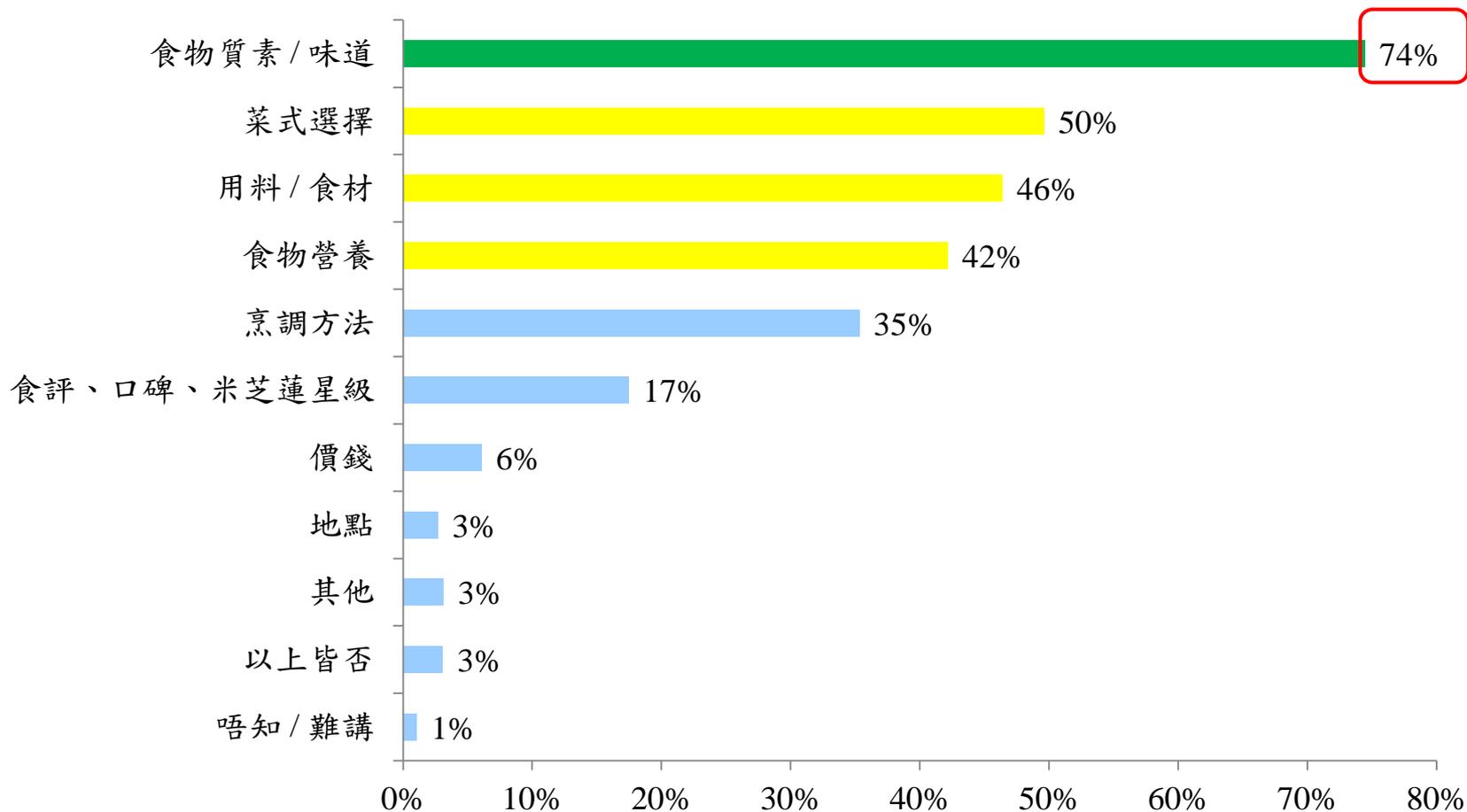
平均數：6 餐

中位數：5餐



[Q1] 請問你平均一星期有幾多餐會出街食或者買外賣？請包括早、午及晚餐。(基數=1,014)

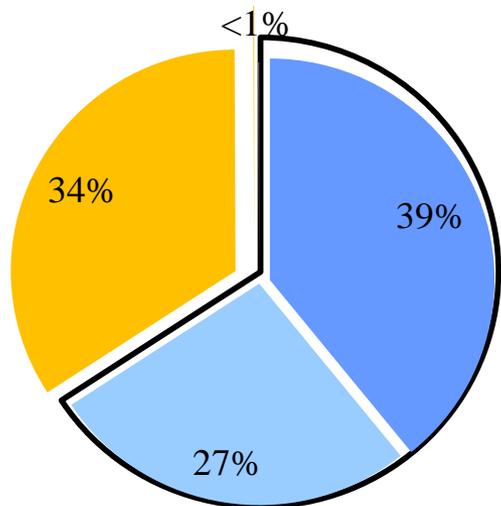
食物質素或味道為市民選擇食肆時最注重的考慮因素



[Q2] 當你要選擇食肆用餐或外賣時，你會最注重以下邊啲因素？[讀出答案1-6，次序由電腦隨機排列，可選多項](基數=1,013)

市民選購食材時最注重品質，其次為營養價值

- 係，主要負責準備膳食嘅人
- 係，間中負責準備膳食嘅人
- 唔係
- 唔知 / 難講



主要／間中負責準備膳食者：**66%**

[Q3] 請問你係唔係屋企裡面負責準備食材或煮飯嘅人？包括間中負責都計。(基數=1,014)

品質，包括新鮮程度

有冇益 / 營養價值

價錢

有冇含有化學物

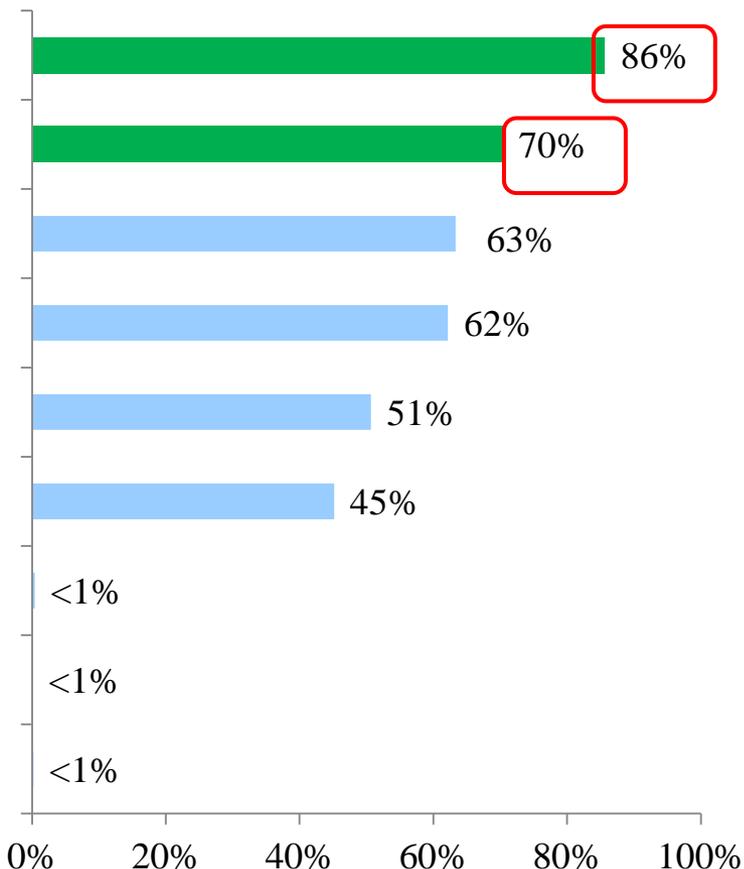
味道

來源地

其他

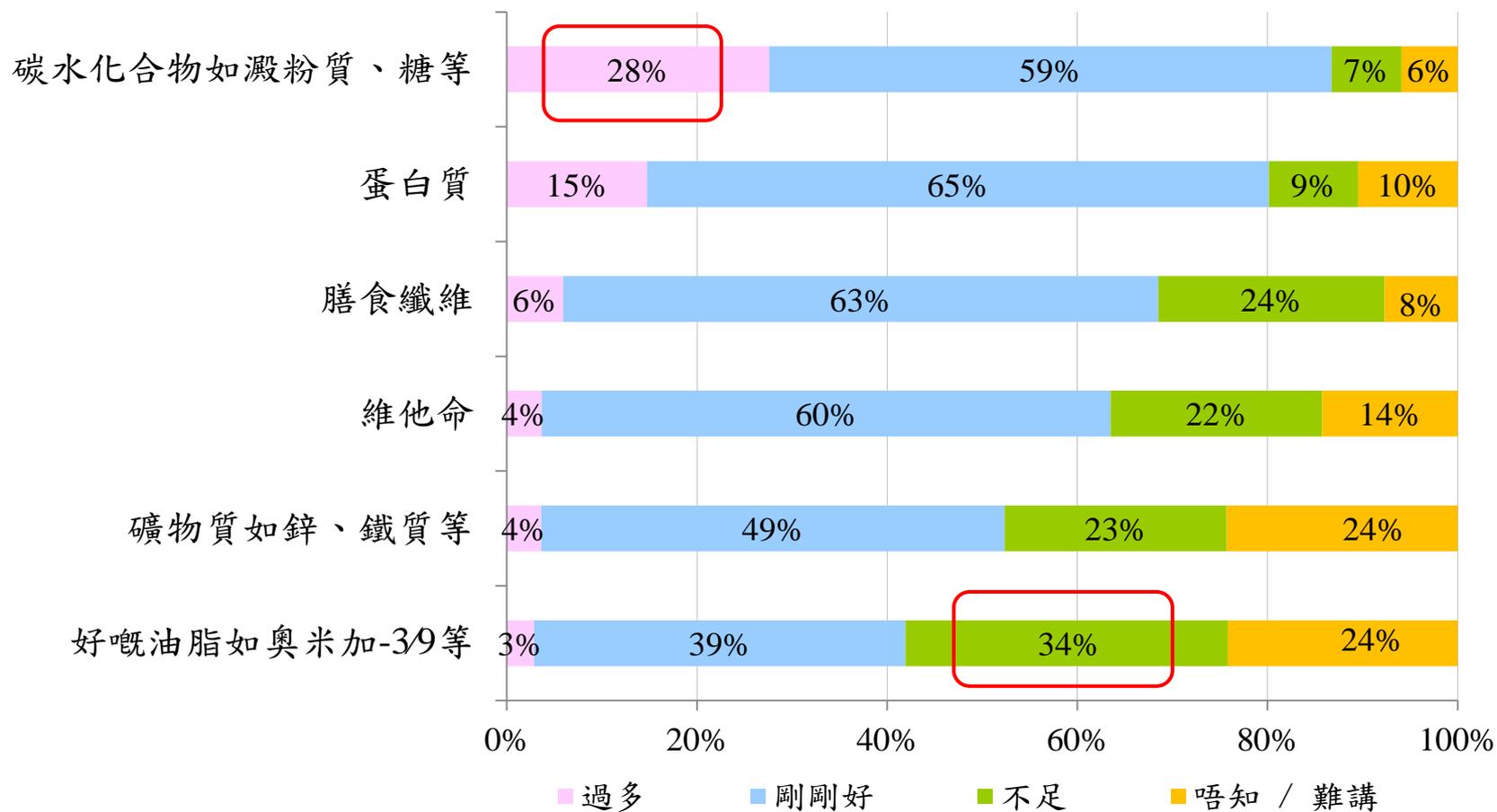
以上皆否

唔知 / 難講



[Q4][只問Q3答「主要／間中負責準備膳食」的被訪者] 咁嘅你選擇食材(即係買餸)時，你會最注重以下邊啲因素？[讀出答案1-6，次序由電腦隨機排列，可選多項](基數=667)

近三成認為自己日常飲食攝取過多碳水化合物 另逾三分之一則認為自己攝取好油脂不足

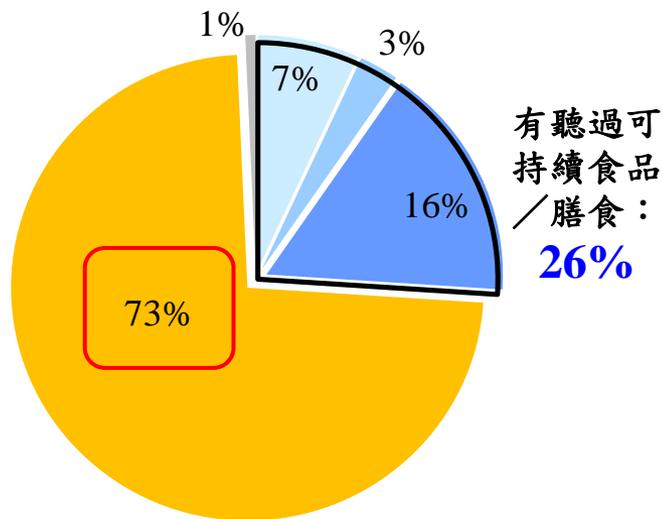


[Q5] 一般嚟講，你認為自己嘅日常飲食係攝取以下嘅營養方面係過多、剛剛好定係不足？(基數=1,013-1,014)

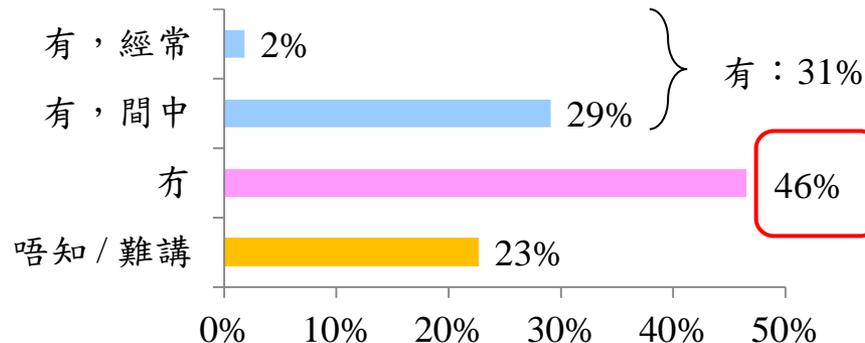
對可持續食品及膳食的認知

只有四分之一被訪者曾聽聞過可持續食品或膳食當中，大部分沒有在香港食用過可持續食品及食肆

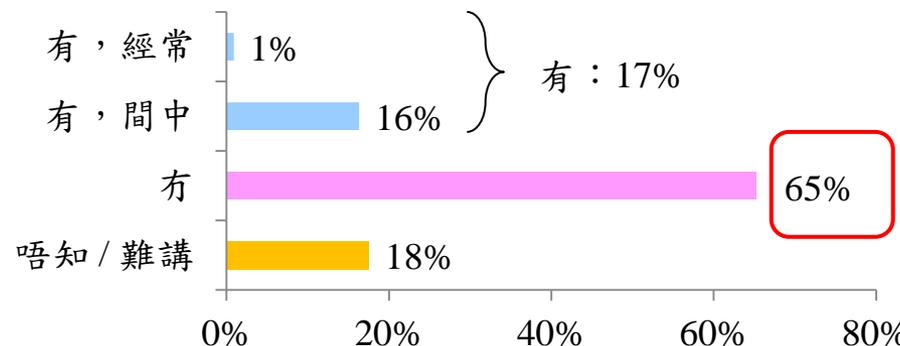
- 有聽過「可持續食品」
- 有聽過「可持續膳食」
- 兩樣都有聽過
- 兩樣都沒有聽過
- 唔知 / 難講



[Q6] 請問喺呢個訪問之前，你有冇聽過「可持續食品」或「可持續膳食」？
(基數=1,014)



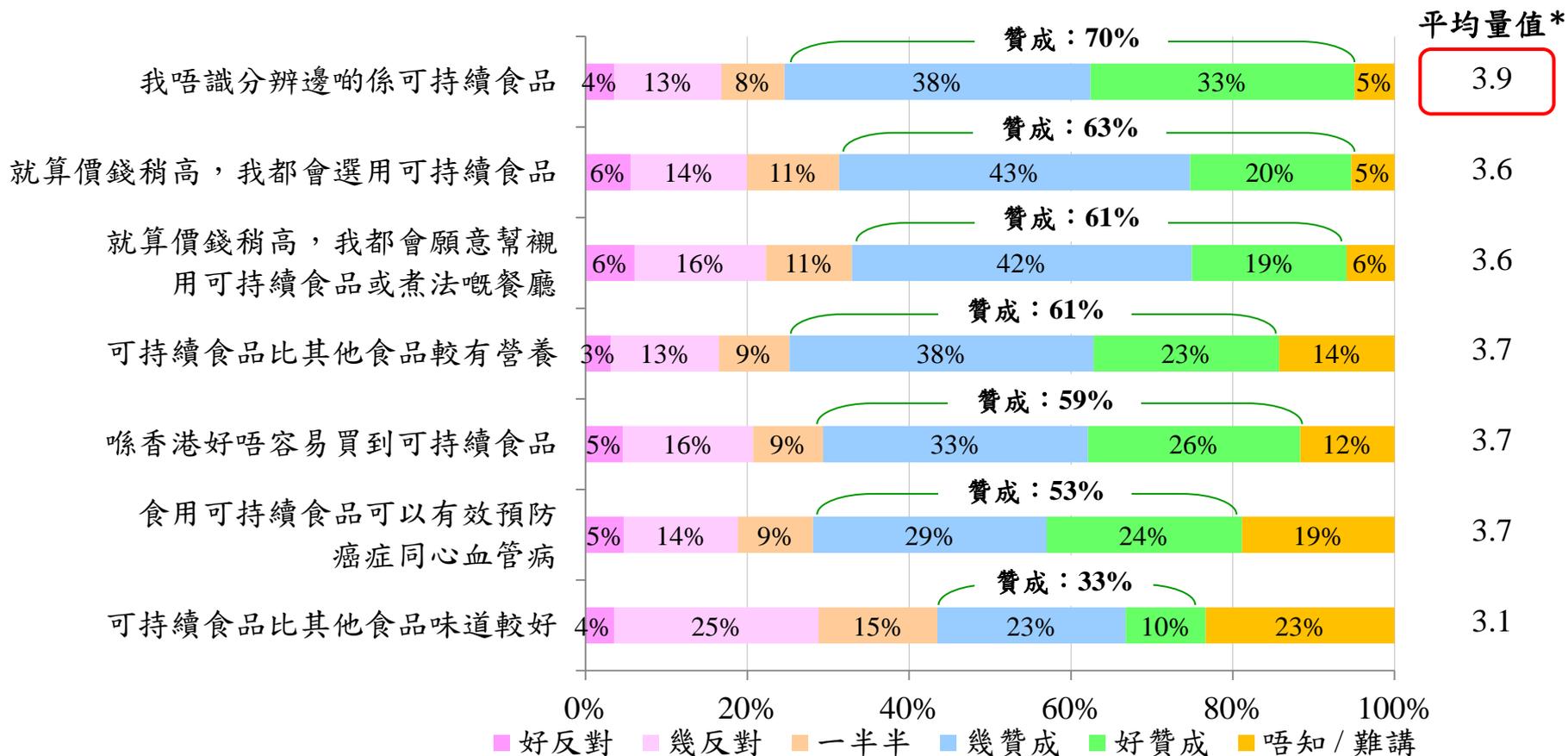
[Q7][只問Q6答有聽過「可持續食品」及/或「可持續膳食」的被訪者] 咁你有冇喺香港買過或食用過「可持續食品」？如果有，係經常定間中？(基數=264)



[Q8][只問Q6答有聽過「可持續食品」及/或「可持續膳食」的被訪者] 咁你有冇喺香港幫襯過以「可持續膳食」為烹調原則嘅食肆？如果有，係經常定間中？(基數=264)

對可持續食品及膳食的態度

高達七成被訪者不懂得分辨甚麼是可持續食品 但普遍表示會選用及認同其好處



[Q9-15] 跟住我會讀出一啲有關可持續食品或膳食嘅講法，請你話俾我知你有幾贊成或反對呢啲講法。[讀出每項，次序由電腦隨機排列，追問程度，只選一項] (基數=1,010-1,014)

* 平均量值是把所有答案按照支持程度，以1分最低5分最高量化成為1、2、3、4、5分，再求取樣本平均數值。

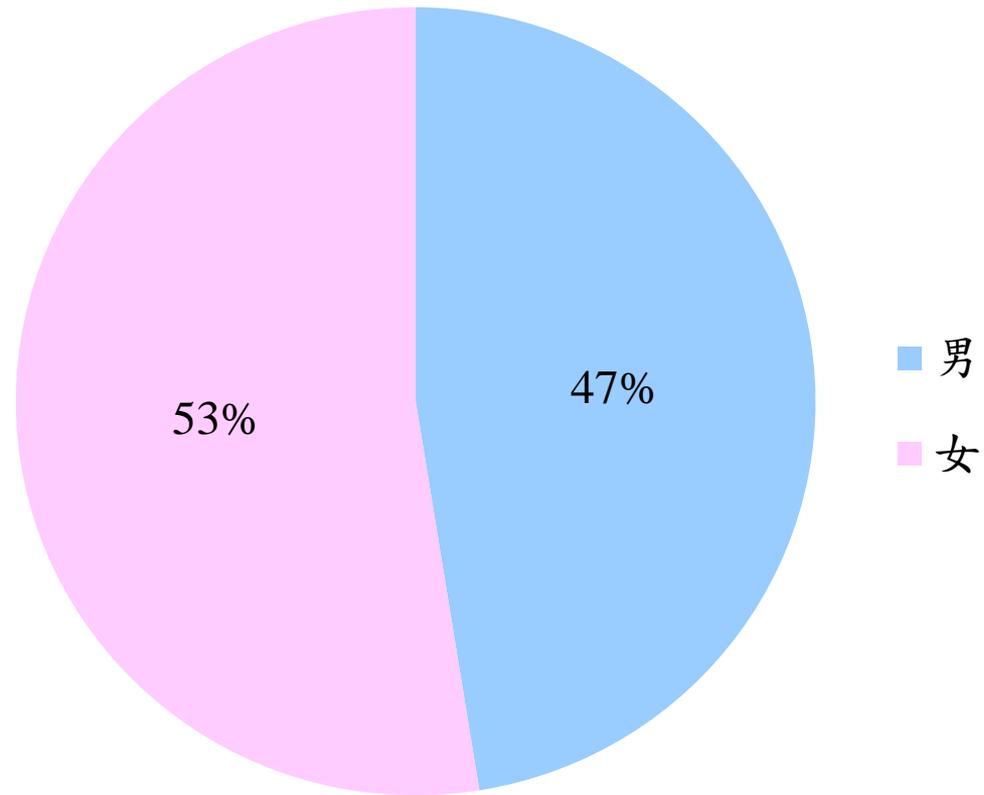
結語

結語

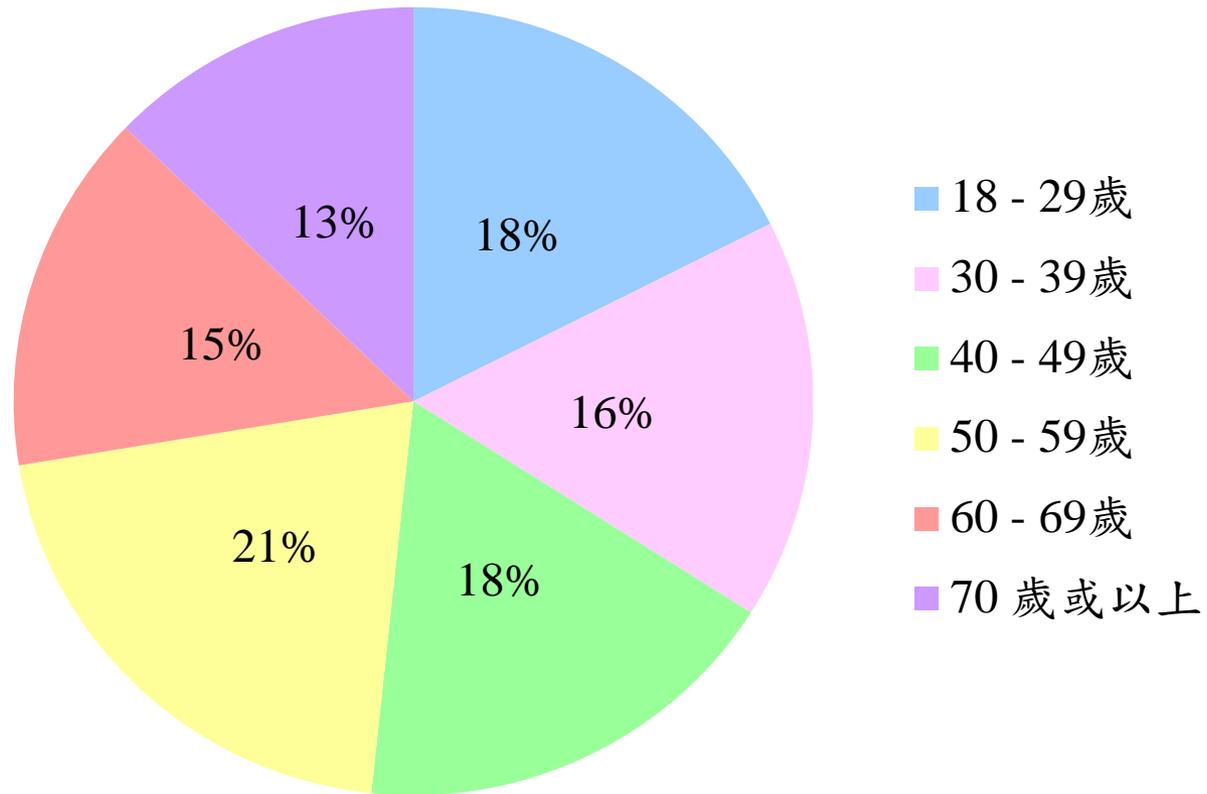
- 結果顯示，被訪市民平均一星期有六餐會外出用膳或買外賣，而選擇食肆時會最注重食物的質素及味道。而負責家中膳食的被訪者亦表示他們最注重食物品質，其次為其營養價值。
- 只有四分一人曾聽聞過「可持續食品」或「可持續膳食」，當中近五成沒有在香港食用過，而六成多更表示未曾光顧過以「可持續膳食」為烹調原則的食肆。
- 同時，七成被訪者表示不懂得分辨可持續食品，但同時各有逾六成表示即使價錢稍高，他們都會選用可持續食品和願意光顧使用可持續食品或烹調方法的餐廳。

附錄：被訪者個人資料

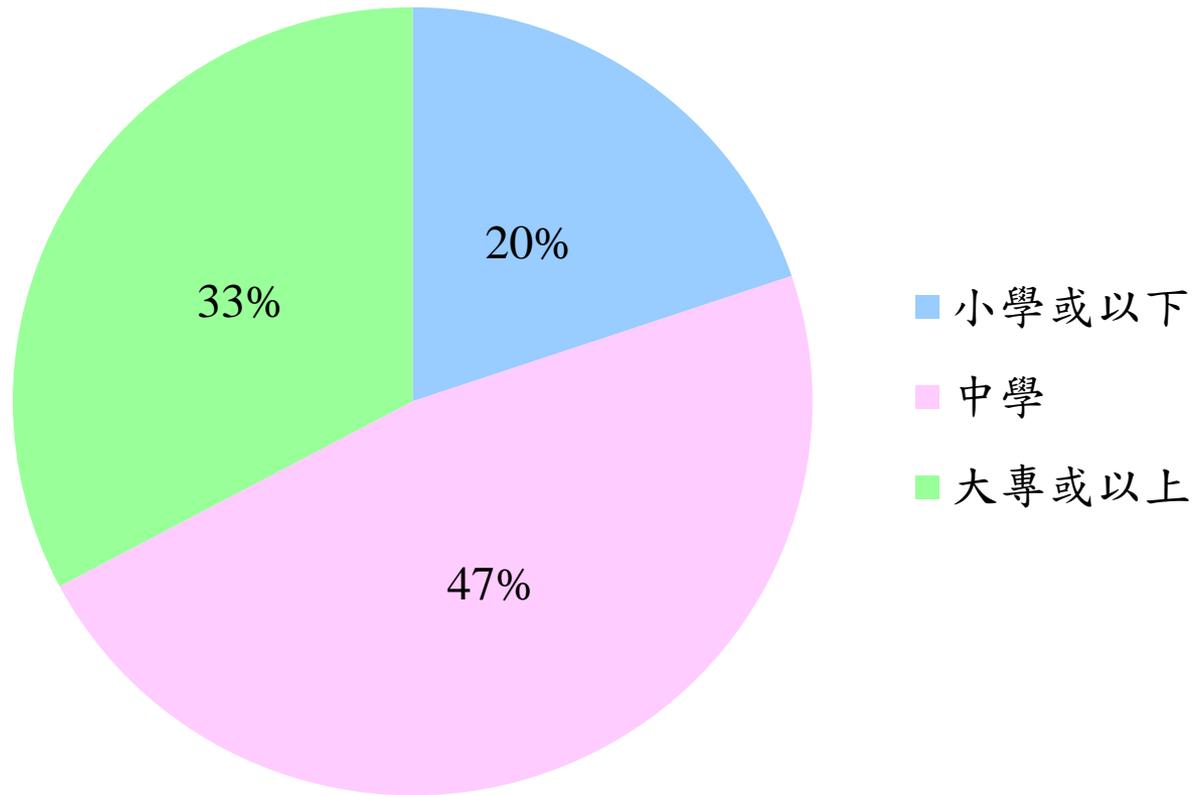
性別



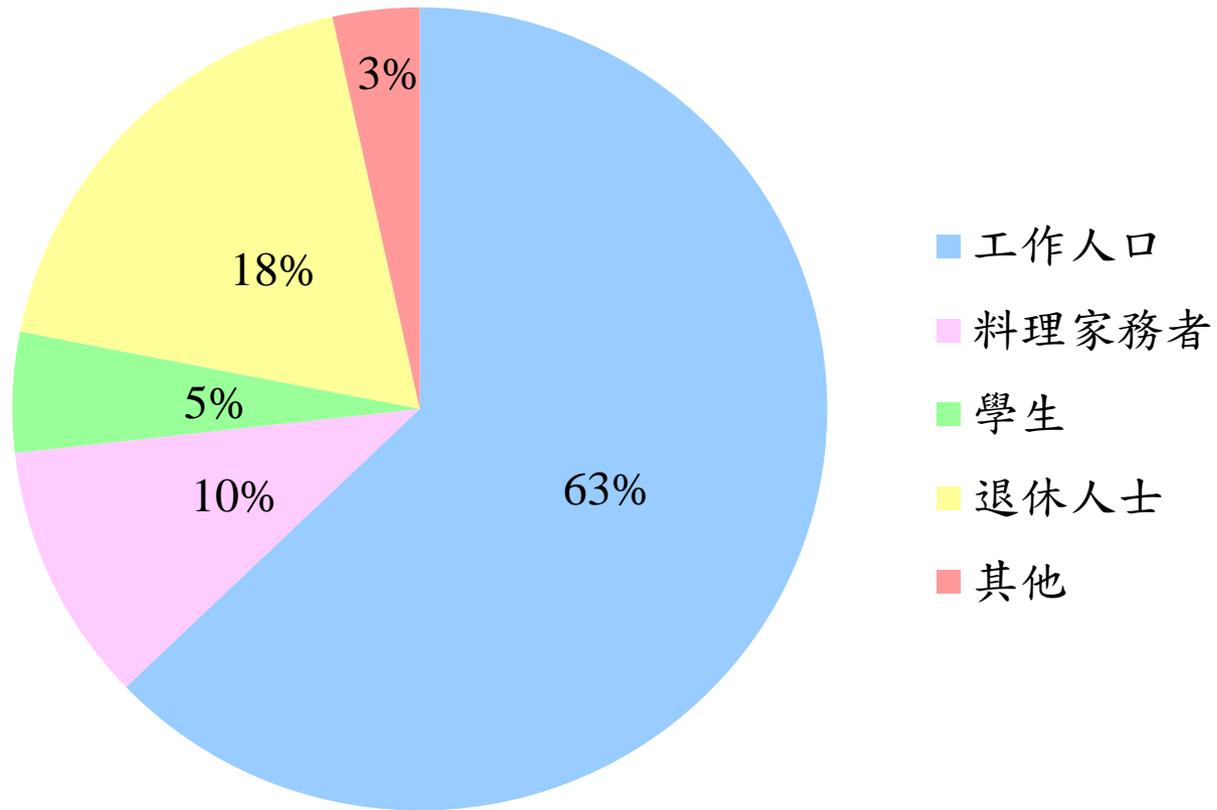
年齡



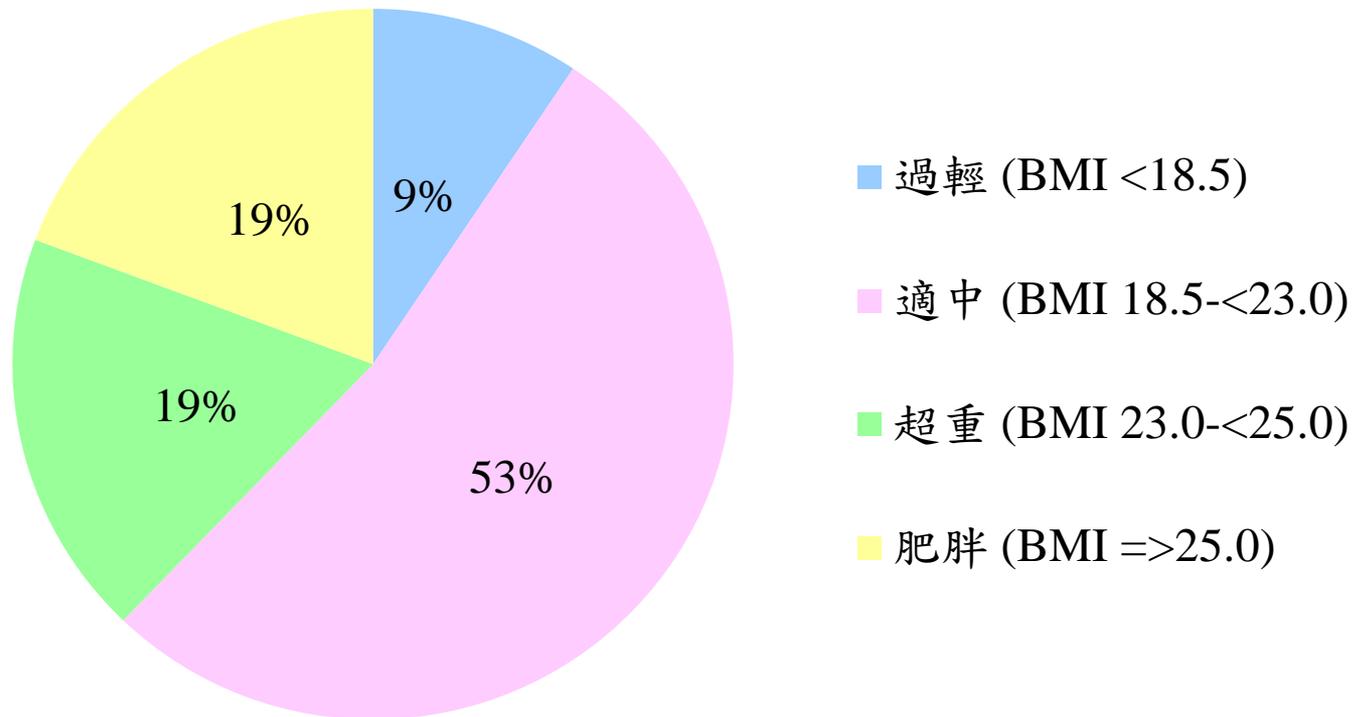
教育程度



經濟活動身分



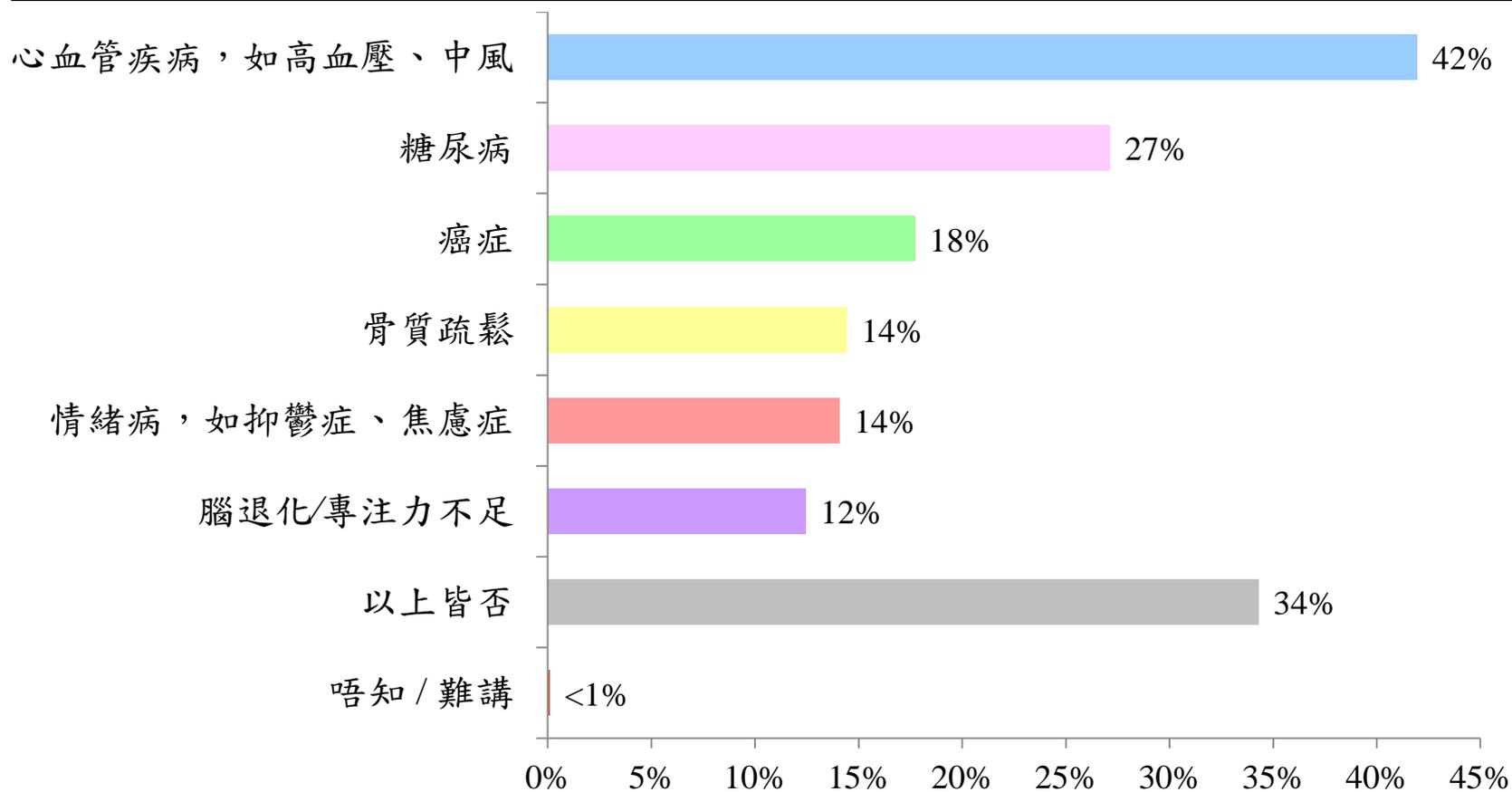
體重指標(BMI)



註：體重指標(BMI)以被訪者提供之體重及身高計算(計算程式：體重(公斤)/[身高(米)]²)，分類則根據衛生署使用之香港的華裔成年人而定的體重分類。

(Source: <https://www.chp.gov.hk/tc/statistics/data/10/280/6621.html?f=466>)

慢性疾病 (被訪者及家人)



[DM7] 最後，請問你或你家人有冇患有或患過以下嘅慢性疾病？[讀出答案 1-6，可答多項]

報告完畢

詳細報告結果，請瀏覽
<http://hkupop.hku.hk>