



**七成市民感在港分辨可持續食品困難  
倡大型食肆不再只提供垃圾食物  
良心食肆將支持提供給可持續食品市民學生選擇**

2017年3月，香港大學民意研究計劃及香港醫療專業人士協會（醫專會）合作透過隨機電話訪問問卷向香港地方進行了一項<可持續食物及膳食認知調查>，最後共收回超過1,014份被核實為合資格的有效樣本。

香港大學民意研究計劃助理總監彭嘉麗小姐表示：

- 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。
- 七成被訪者表示不懂得分辨可持續食品
- 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

世界名廚Ebber Vollmer2018年1-3月走訪香港食肆快餐，發現香港快餐如大家樂等及茶餐廳酒樓餐飲多使用重口味加工食品，重化學調味及沒提供「可持續食品」。

「可持續膳食」是指食用沒有添加防腐劑、沒有被基因改造、沒有化學物、沒有催生激素、沒有添加荷爾蒙、沒有抗生素、沒有使用化學殺虫藥和沒有使用化學農藥的肉類海鮮蔬果農作物雞蛋牛奶食品、飲品及調味，從而

可以減低污染、減輕氣候暖化及令到動物及人類都可以得到「可持續」的健康與地球。

消委會在2016年12月致函本地9間大型連鎖快餐集團（包括肯德基、麥當勞、Subway、大快活、大家樂、太興、吉野家、美心MX、翠華餐廳），要求它們提高採購透明度，並分階段停止採購抗生素食材等。消委會今年1月與其中6間連鎖集團（大快活、大家樂、太興、肯德基、美心MX、麥當勞）會面，解釋抗生素耐藥性對消費者的影響。然而至今仍有3個餐飲集團不曾就停用抗生素食材一事作過任何回應，消委會對此深感失望。

衛生署2017年11月公布的人口健康調查與10年前同類調查相比，本港患高血壓、糖尿病及高膽固醇人數都有上升，其中高膽固醇問題較嚴重，推算10年間多了110萬名患者。究竟港人飲食習慣10年間出現了什麼問題，才使高膽固醇患者如此急增呢？

要解決以問題令港人得到可持續健康，香港醫療專業人士協會創會主席江明熙醫生表示須

- 1) 提高市民對可持續食品 (sustainable food)的認知
- 2) 餐飲業提供提供可持續膳食(sustainable diet)給香港市民
- 3) 政府給予更多支持

支持可持續餐桌膳食計(Sustainable Food Program)未來半年來以下廚師餐單中: 1) 將加入及標籤至少一項菜色為可持續膳食提供給市民選擇; 及 2) 如有剩食時，請捐給惜食堂，參與有可持續膳食供應的餐廳:

- 帆船飲食管理有限公司 (學校餐飲供應)
- 雪山冰廳呂先生
- 富臨飯店副行政總廚黃隆滔先生
- 桃花源小廚總廚黎有甜先生
- 九龍草地滾球會餐廳歐先生

**關於 Hong Kong Society of Medical Professional 香港醫療專業人士協會 (醫專會)**

於二零零八年成立。醫專會是由一群在香港成長並具備醫療專業資格的人士創立，希望能夠聚集一批跨界別的醫學專業人士，共同齊心建立一個更美好的社會，幫助本港的貧困老弱。我們每年會籌集善款做福袋、特製預寒內衣、冷帽、頸巾、助聽器及血壓計送給弱勢社群。我們也舉辦盆菜宴，一起和貧苦大眾共渡佳節。我們非常重視環保，尤其關注食品的可持續性。2016年5月我們並與香港世界自然基金會合作，進行可持續的食品研究、企劃及教育工作，推廣可持續健康食物。研究引入可持續食品的概念，希望本地餐飲業及市民能響應這個概念。二零一八年是醫專會創立十週年的大慶日子。

<http://www.hksmp.org.hk>

傳媒請聯絡：93099481 Amy or 63967322