

時評

灣區就業取錄率低 畢業生技能錯配？

政府年初推出「大灣區青年就業計劃」，鼓勵在香港及大灣區有業務的企業，聘請及派駐本地專上畢業生到大灣區內地城市工作，合共提供逾2,800個空缺，吸引超過1.8萬宗求職申請。但即使政府向參加計劃的企業，提供每名獲聘畢業生為期18個月、每月1萬港元的津貼優惠，至今卻只有350人入職，取錄率僅約1.9%。這跡象無疑為社會敲響警號：本港教育課程是否出現技能錯配，不符合勞動力市場的需求，以致畢業生對灣區僱主來說並無相應吸引力？

內地發展一日千里，目前大灣區生

產總值接近17,000億美元，是國家開放程度最高、經濟活力最強的區域，擁有華為和騰訊等世界五百強企業，也有在全球無人機業內領軍的大疆等大型企業，發展潛力巨大。各傳統行業亦紛紛引入科技元素，創新經營模式，令一座座城市蛻變為讓人眼前一亮的活力都市，在國家新發展格局中擔當着關鍵角色，吸引全球頂尖人才前往大展拳腳。因此，港人即使擁有國家給予的便利和港府補貼，競爭壓力肯定是存在的。

尤其是，求職者是在香港找不到工作才北上「碰運氣」，抑或是被大灣區的前景所吸引去開展職業生涯，這是完

全不同的兩碼事。同樣，社會上是將北大灣區視為解決失業問題的備胎方案，抑或是將其視為促進經濟協同發展、發揮人才互補優勢的心態去經營，結果自然也會大不相同。

年前亞太經濟合作組織（APEC）論壇發表了一個亞太地區調查，絕大多數僱主、政府官員和學者認為，數碼經濟發展迅速，教育制度卻沒有配合，明顯存在技能錯配的問題。目前，「大灣區青年就業計劃」取錄率僅約1.9%，其原因是否出自本港畢業生技能錯配仍言之尚早，有待當局進一步了解和研究。不過，參照美國三藩市灣區南部矽

谷一職難求，灣區就業取錄率低似乎亦在情理之中。

反而，本港當局需盡早釐清鼓勵青年大灣區就業的政策目的，以免「差之毫釐，失之千里」；同時，需從速檢視目前教育政策和課程設計，有否與勞動力市場需求脫節。短期內，政府應更有針對性地為年輕人提供系統性培訓，設法填補數碼技能差距，提升畢業生在周邊地區的職場競爭力；中長期應投放更多資源，發展電子學習和普及科學教育。融入灣區發展，港人無需自怨自艾，應保持一顆遇強愈強的鬥心，只要藉着固有優勢，自然大有可為。

海鮮選擇指引更新 紅衫鰻魚見「紅」

環團首籲勿食波士頓龍蝦

香港每年人均進食66.5公斤海鮮產品，全球排名第八，世界自然基金會香港分會（WWF）昨日推出《海鮮選擇指引》更新版，新修訂的指引把海產分為三個建議食用等級，其中港人至愛的藍鰭吞拿魚、紅衫魚、馬頭、緬甸青蟹及波士頓龍蝦等海鮮（見表）建議避免食用。該會海洋保育主任王希允解釋，這些海鮮除因為野生數量銳減外，部分也與捕獲方法有關，例如波士頓龍蝦捕撈方式嚴重影響北大西洋露脊鯨生態，因此首度被列為避免食用海產之一，並建議市民選擇食用環保海鮮，例如西澳龍蝦。

新修訂的指引以網站形式刊載（wwf.hk/seafood-guide），方便手機上瀏覽，讓公眾及海鮮供應商均可查閱本地多種海鮮的可持續狀況。《海鮮選擇指引》把海產分為三個建議食用等級，分別是「綠色—建議」、「黃色—想清楚才食」或「紅色—避免」，通過海產數量、捕捉時對海洋生態破壞、漁業管理等方面作為評級標準，希望可以供消費者和供應商在選擇海鮮時作出參考，鼓勵保育海洋生態。最新版本的《指引》新增或調整26種海鮮的級別，其中深受港人歡迎的波士頓龍蝦，更由過往「綠色」轉列為「紅色」級別，即由「建議食用」首度改為「避免食用」。

捕撈殃及瀕危露脊鯨

王希允解釋，波士頓龍蝦本身未受絕種威脅，但其捕撈地域與去年被世界自然保護聯盟《瀕危物種紅色名錄》評為「極度瀕危」的北大西洋露脊鯨棲息地重疊，且用作



■王希允（左）表示，香港屬亞洲人均海鮮消耗第二高。



捕撈的器具亦會纏繞或誤捕該鯨魚物種，令其受到嚴重威脅，因此該會把波士頓龍蝦列為避免食用的紅色級別，並建議市民可以選擇來自澳洲、價錢相若的西澳龍蝦替代。

同時，本港街市常見的紅衫魚、大眼雞及鰻魚等，亦分別因為數量減少或捕獲方法破壞生態，被列為「避免食用」級別。另

《海鮮選擇指引》建議避食海鮮

品種	來源
藍鰭吞拿魚	全球
波士頓龍蝦	加拿大、美國
青蟹	緬甸
紅衫魚	中國香港、內地
馬頭	中國香港、內地
鰻魚	內地
大眼雞	中國香港、內地
鯊魚、鰩魚	全球
白對蝦	泰國、越南

資料來源：世界自然基金會香港分會

外，新指引亦加入不少新品種，包括日式餐廳常見的海鮮，如鯖魚、油甘魚和比目魚皆屬「黃色—想清楚」，食用與否應視乎生產方式。「綠色—建議」亦加入了鯧魚、帝王蟹、麵包蟹、西澳龍蝦及斑點蝦。

香港屬亞洲人均海鮮消耗第二高，超越了日本及馬來西亞等地，僅次於馬爾代夫。

研究揭鹹味小吃均含代糖



■原屬鹹味的薯片卻帶甜。

資料圖片

攝入過量添加糖會造成許多健康問題，當中包括肥胖症。為制止肥胖症的蔓延，世界衛生組織於2015年發布新的成人和兒童添加糖攝入量指引，建議添加糖的最高攝入量不應超過每日整體攝入熱量的10%，並有條件地建議添加糖的攝入量應低於每日總熱量的5%。然而，由香港大學分子與細胞生物學研究部領導的一項研究，審核約2萬種本港預先包裝食品中的代糖使用情況，發現含有代糖的產品類型，比由香港食物安全中心等監管機構設計的風險評估模型假設的種類多。

現時坊間的代糖包括非營養性甜味劑（NNS）或低熱量甜味劑（LCS），但團隊檢查該2萬種包裝中，卻有12種不同類型的NNS和8種LCS。研究並發現，代糖不僅用於低熱量或飲食產品，還用於普通食品，有15至20%的鹹味小吃，如薯片，以及膨化小吃，其配方中也至少含有一種非營養性或低熱量甜味劑。

研究團隊建議，政府應更好地對消費者進行標籤閱讀教育，以幫助他們作出明智的選擇。研究團隊並表示，在更清晰顯著的標籤方案出現以前，消費者應加緊留意產品成分表上代糖的名稱或E代碼，以自行識別這些隱藏的代糖。