

拓展中西醫協作 造福更多市民

醫院管理局昨日公布，今年第一季已將中西醫協作治療，由原有8間指定公立醫院，擴展至26間，全面涵蓋七個醫院聯網的急症/復康醫院，共有53個服務點。這對市民無疑是個大好消息，尤其是中西醫協作乃解決當前本港醫療服務供應嚴重不足最快見效的辦法，如能加快建立一套完整的中西醫臨床診治機制，真正做到優勢互補，廣泛地將中醫藥納入社區醫療網絡，將能造福更多市民。

醫管局推出中西醫協作先導計劃已超過十年，可惜仍要等到李家超擔任特

首，才於去年初將協作常規化。雖然截至上月底，中西醫協作的住院服務總診症量僅超過4.4萬人次，相對於目前市民每日對醫療服務的需求有如九牛一毛，但隨着協作計劃的不斷完善和擴容，相信未來來診症人數會有明顯增加。

近來政府為開源節流，擬調整公營醫療服務收費，引起大眾關注，其一主要原因便在於公私營醫療系統服務供應嚴重不足。本港現時平均每千名人口只有2.1名西醫，即使增加學額及提升培訓力度，遠水救不了近火，增加的西醫人數也依然應付不了市民的需求。但另

一方面，本港共有近萬名註冊中醫，這些資源若能運用得宜，不但能大幅紓緩醫療人手荒，亦能為市民提供更多元化的治療服務。

目前中西藥協作樽頸，一是有些人仍抱持頑固僵化思維，未能令中醫藥物盡其用。雖然立法會早於1999年通過《中醫藥條例》，亦早已成立「中醫中藥發展委員會」，但直至最近，當局仍只是將中風、肌肉及骨骼痛症、癌症紓緩及癌症治療四類納入先導項目，對於中醫藥同樣擅長的老年康護仍有限制。相關方面理應加快

將中醫藥納入基層和社區醫療網絡，擴展至護老等領域。

另一方面，目前只限八達通支付中醫治療亦毫無道理。內地醫療系統中西醫協作服務運作已經相當成熟，各類配套和醫患供需等情況都很值得本港認真學習和借鑑。香港有良好的中醫藥發展土壤，過去數十上百年來，市民都有向中醫求診及選用中藥的習慣，香港走中西醫協作和融合的條件，是其他地區所不能比擬，將其全面推展至公私營醫療，長遠對市民和業界都是件天大美事。

視光師馬虎 漏驗散光眼更矇

消委會3年181宗配鏡投訴 涉防藍光現鬼影等

香港近視人口比例全球最高，成年人近視率高逾七成，衍生龐大眼鏡市場，但服務素質參差。消委會近3年共接獲181宗配鏡投訴，去年佔54宗，單計今年首兩個月也收到8宗，較去年同期增加兩宗。投訴涉及眼鏡店視光師馬虎，顧客配眼鏡後視力更模糊、變色眼鏡產品效果與實際不符、防藍光眼鏡出現反光及鬼影等。消委會促請眼鏡店確保服務及貨品的專業性，應向消費者提供全面及準確的鏡片資訊，並清晰講解銷售與保用範圍條款，避免發生售後爭議。

消委會昨公布數宗典型投訴個案。吳小姐前往A眼鏡店配眼鏡，並攜同舊眼鏡度數紀錄給視光師參考，但被視光師拒絕，視光師直接為她檢查。整個程序迅速完成，吳小姐感覺對方態度懶散及敷衍，而在試戴新眼鏡數星期後，更感到視力模糊，翻查當日的驗眼紀錄，竟發現視光師沒驗出她有散光問題。

吳小姐遂到B眼鏡店驗眼，該店視光師以不同類型儀器替其驗眼外，更為每邊眼睛試戴不同度數及散光軸度的鏡片作比較。吳小姐對比兩店的驗眼結果，發現數據懸殊，於是返回A店展示兩邊數據的差異，店員僅解釋店舖資料是尚未完成分析的數據，不能作準，吳小姐於是向消委會尋求協助，經介入後，A店表示會作出檢討及改善，並願意退款。

變色鏡效果解說不清

另一個案韓小姐到C眼鏡店選購變色鏡片連鏡框，店員展示兩張產品照片，介紹鏡片於變色前後的分別，但沒說明照片中變色後的效果，是用紫外光燈照射下拍攝而成，亦無解釋陽光下深淺程度會有分別。韓小姐最後購買了一副變色的平光眼鏡，但其後發現在陽光下眼鏡並沒有如產品照片顯示般變色成深棕色，只變成淺茶色。在消委會介入下，C店同意為韓小姐免費重造一對平光墨鏡、或同等價錢以下的鏡片。

個案張先生則到D眼鏡店更換鏡片，在店員推薦下以476元購買一對防藍光鏡片，取貨及試戴時，已發現鏡片有反光及鬼影問題，初時以為眼睛未適應，但佩戴兩星期後問題仍然存在，張先生於是要求店方更換普通鏡片並退回差價被拒。經消委會介入後，店方終退回476元。消委會提醒消費者，購買眼鏡前應多加留意商戶的信譽及口碑，並由註冊視光師提供服務。



市民應找註冊視光師服務。

5港餐廳新上榜米芝蓮一星



三星餐廳Noi

第16屆《香港澳門米芝蓮指南2024》上榜食肆完整名單出爐，今年共有214間香港餐廳及48間澳門餐廳上榜，包括星級餐廳、入選餐廳及必比登推介。

其中星級餐廳方面，分別有79間香港餐廳及16間澳門餐廳，獲評一星至最高的三星餐廳，當中有5間香港餐廳為新入選，包括時尚法國菜「Cristal Room by



一星餐廳彤福軒

Anne-Sophie Pic」、「Feuille」、「Racines」、創新菜「Mora摩」及順德菜「彤福軒」。

此外，今年香港有7間餐廳繼續獲選為米芝蓮三星，包括「8½ Otto e Mezzo — Bombana」、「Caprice」、「富臨飯店」、「L'Atelier de Joël Robuchon」、「志魂」、「旅」及「唐閣」。

米芝蓮指南國際總監 Gwendal Poullennec 表示，香港是一個匯集多元人才的大熔爐，當中包括曾在世界各地磨練廚藝後回流香港的主廚，以及將自己的專長和技巧帶到本地餐飲業界的外國主廚。儘管面對近期的經濟波動，兩地的餐飲業整體仍朝向正面發展，建構一個健康且生氣勃勃的飲食生態圈。

香港米芝蓮餐廳

三星名單

8½ Otto e Mezzo — Bombana(意大利菜)	Caprice(時尚法國菜)
富臨飯店(粵菜)	L'Atelier de Joël Robuchon(時尚法國菜)

Sushi Shikon 志魂(壽司)	Ta Vie 旅(創新菜)	唐閣(粵菜)
---------------------	---------------	--------

二星名單(*為晉升)

*Noi(時尚意大利菜)	Amber(時尚法國菜)	Arbor(創新菜)
廚魔(創新菜)	麗晶軒(粵菜)	L'Envol(時尚法國菜)
龍景軒(粵菜)	Octavium(意大利菜)	潤(粵菜)
Tate(創新菜)	天龍軒(粵菜)	營致會館(粵菜)

一星名單(只列新上榜)

彤福軒(尖沙咀, 順德菜)	Cristal Room by Anne-Sophie Pic(中環, 時尚法國菜)	
Feuille(中環, 時尚法國菜)	Mora摩(上環, 創新菜)	Racines(上環, 時尚法國菜)