

大 公 報 社 評

中學生關心國是熱情應予肯定

本港一個青年團體進行了一項中學生眼中二〇一〇年中國十大事件調查，四十多家中學二萬一千多名學生通過網上及投票表格提供了答案，內容頗值得關注。

首先，應該指出的是，中學生關心國家大事，以及有關機構作出問卷調查，都是很有意義及值得肯定的事。主辦機構負責人指出，今年的評選已是第四屆，參加人數比三年前增加了近兩倍，反映本港中學生對國家事務越來越關心，對特區和國家的關係在認識上也有所加強。

事實確是如此。就以學生選出的十件大事來說，其中包括：青海玉樹大地震全國哀悼、世博舉世矚目七千萬人次入場觀看、「嫦娥奔月」開拓中國航天新里程、釣魚島風波、甘肅泥石流、富士康十三連跳揭露農民工可悲生活等，都是二〇一〇年內在中國發生的全國關心、舉世矚目的大事，這裡面有喜有悲、有成功有失落，但都緊緊繫着十三億中國人民的心。

而且，就是在這些大事發生的過程中，本港市民、包括中學生都曾作出過不同程度的參與，其中，特別是兩起重大的天

災事故，特區政府撥款救災及參與重建，市民也自發捐款逾千萬，還有各界人士、義工、師生組成慰問團到災區探望，在這過程中還出現了兩位捨己為人的港人義工阿福和曾敏傑，兩人的事跡感動了兩地民衆，亦獲得了中央的表彰。而更難得的是，不少中學生在這些天災面前及參與救援的過程中都受到了不同程度的教育，更感念到生存的意義及生命的可貴，也進一步體會到「同胞愛、骨肉情」的真義。

與此同時，上海世博會取得的巨大成功，以及「嫦娥奔月」工程的成功啓動，對喜愛科技知識和關心世界的中學生來說，當然不會遺漏在十大事件之外。上海世博的成功，不僅在於破紀錄的入場人數，而是整個展覽從籌辦、組織到實際運作，都展示了今日中國的經濟實力、綜合國力和人民的質素，相信不少中學生也會從老師那裡了解到當年舊中國只有兩捆蠶絲送去參加首屆世博會的經過。

大致說來，十件大事，涉及到自然災害、矚目盛事、科技成果、國際關係、社會民生以及人權法治等方面。這裡面，諾

貝爾和平獎劉曉波事件也位列其中，而且受到投票學生的較大關注。

此一結果，也是毫不奇怪的，作為中學生，年輕人，對社會有憧憬和富於正義感，對人權和法治問題特別關心乃屬理所當然。不過，對本港的中學生來說，關心中國的人權和法治事業，必須要學會從歷史發展、社會現狀以及複雜的國際關係大環境中去看，必須學會比較全面、客觀的看問題，而不是狹隘的只聽說一些片面、割裂的觀點和反華宣傳。劉曉波問題的核心或本質並不是人權問題，中國的人權狀況已經有所改善和還在進步中，但劉曉波公然鼓吹「結束一黨專政」、實行普選和聯邦制，則已明顯是一種違法違憲的行為，是為法所不容的。

當然，儘管理解上有偏差，中學生關心國是的热情也絕不容被否定，正如主辦機構負責人說，中學生要多了解國家，最好的辦法就是多到內地去實際考察，以及多參與升旗禮、唱國歌等國民教育活動，提高對國情的認知與國民身份的認同。

井水集

節日更應多關顧老人

聖誕節和新年假期是年輕人和小孩子最開心的日子，但對一些老年長者來說，節日的歡樂距離他們已越來越遠，一些經濟能力欠佳的老人，更可能要到通脹壓力下的生活而擔憂。

在節日期間，一些團體和人士沒有忘記這些曾為社會付出過的一群，特別組織了一些有長者參加的活動和論壇，敬老之心值得肯定。而在所有這些活動中，不論是何種主題和性質，核心始終都離不開老人的生活和養老問題。

這其中，近日提出的老人自置居所「逆按揭」計劃，是受到關注的重點之一。「逆按揭」的用意是六十五歲以上長者將已供款期滿的自置居所按揭給銀行，每月換取一筆生活費，直至百年歸老，樓按有欠不用還，有多則退還給繼承人。

從表面看來，「計劃」應有一定的可行性，特別是社會上確有不少老人家，憑着一輩子辛勞，有了一層自置居所，但眼前積蓄及生活費卻日見拮据，相反，樓宇卻未必需要遺留給後人。如此「逆按揭」計劃可以幫到他們的忙，即每月既可從樓

按中得到一筆生活費，亦不用改變居住環境，即使按揭結束後也可以續住直至離世，實行與銀行「鬥長命」。如此從某個角度說也不失是一種「遠水能救近火」的現實做法。

不過，連日已有一些論者指出，「逆按揭」計劃只是一個大概，內中細節還未見公布，如手續費問題，很可能「未見官先打三十板」，按揭所得會少了一截。而且，一些連自置居所也沒有的老人家，根本連參與的資格也沒有，而他們卻是最需要支援的一群。

在日前的立法會議上以及昨日的論壇中，設立全民退休保障計劃已再一次被提上議事日程，多個團體均要求政府及立會成立專責委員會研究。全民退休保障在本港如何推行？是否取代現有的強積金制度以及綜援、生果金、長者公屋免費醫療等一系列老人福利制度？事關重大，即使現在開始討論，恐也最少十年不為功。真予實行，也不是眼前這一群長者的事了。

關 照

網頁無資料 消費者靠估

網上食品店 懶理營養標籤

▼食物營養標籤法由今年七月一日起生效 本報攝



根據《食物營養標籤法例》，網上出售的預先包裝食品亦受規管，必須附加「1+7」營養標籤，惟法例生效半年，仍有網上食物零售店未按法例要求，在有關食物附加營養標籤；另外，法例存有盲點，並無要求店舖網頁提供營養標籤資料，令市民訂購時難以即時知悉其中的營養價值。

本報記者 曾愷欣

港人生活節奏急速，不少更為「無飯家庭」，近年興起的網上食物零售店，遂深受辦公室女郎、年輕家庭追捧。買家只要透過網上訂購方式，將款額存入賣家的戶口，或以信用卡付款，即可安坐家中選購食物，更可獲送貨，簡單快捷。

根據《食物營養標籤法例》，網上出售的預先包裝食品亦受規管，即食物必須附加「1+7」營養標籤，即總熱量、脂肪總量、膽固醇、碳水化合物、蛋白質、纖維、鈉質和反式脂肪的含量。

法例無規定網頁必須刊載

不過，法例生效至今半年，仍有不少網上食物零售店，尤其是專門出售日韓食品的公司，並無按法例要求在食物附上營養標籤。以出售日本食物「JFOOD.HK」網上食物零售店為例，網頁上介紹公司專門批發高級日本料理，產品多達二百多種，當中不乏預先包裝食物，如新鮮凍凍拉麵、湯包、多春魚等，僅提供產品的圖片、產品編號和價格等資料，完全沒有附上營養標籤的資料。另外，該公司在葵涌金龍工業中心亦設有零售點，現場所見，約兩、三成預先包裝食物，並沒有按法例要求在食物包裝附上營養標籤。

除此之外，《食物營養標籤法例》只規定網上出售的預先包裝食品附加營養標籤，並沒有要求店舖網頁亦要羅列營養標籤資料。消費者訂購食品時，不知道所買的食物是否「物有所值」，產品送到府上方知其營養價值。另一間專門出售日本食品的明邦（香港）有限公司，有提供網上訂購服務，但網頁上介紹的芝士年糕等食品，同樣只提供產品的成分，並沒有提及營養標籤資料，令消費者無法知悉其營養價值。

食安中心稱會抽查網上舖

食物安全中心自法例生效後，至今收到一宗關於網上零售店的投訴；中心會進行多次網上零售店抽查行動，涉及五十七間網上零售店。

食物安全中心回應稱，中心已就查獲的營養標籤違規個案

作出跟進，以確保有關網上零售店符合法例規定。中心表示，會主動抽查網上零售店，尤其針對經常被投訴的商戶或商品，除定期在網上巡查零售店的食物營養標籤事項外，並對設有門市的網上商店進行實地突擊巡查。

資料 市民多唔識「1+7」

《食物營養標籤法》由今年七月一日起生效，規定所有預先包裝食物須附加「1+7」營養標籤，供消費者參考食品的營養含量。不過，法例生效至今半年，不過市民對「1+7」一知半解，完全不能講出七種標示營養素的任何一種，更坦言購買食品時不會看營養標籤。

《食物營養標籤法》規定所有預先包裝食物須附加「1+7」營養標籤，令市民知道購買的食品的營養價值。不過，早前有政策調查顯示，七成五受訪市民不知道營養標籤中「1+7」的含義

，只有兩成八人知道「1」代表能量。

市民史小姐說，知道「1+7」營養標籤，但有些營養標籤上以「每100克」、「每100毫升」、「每食用分量」（Per serving）、「每包裝」（Per packing）等方式標示營養，每個產品使用計算方式不同，政府亦沒有統一，因此購買食品時，除非是高脂肪、高熱量食物，一般都不會看營養標籤就直接付款。劉太完全不能講出七種標示營養素的任何一種，「通常只會看有沒有標示低糖、低鹽，不會再檢查食品的營養標籤」。



▼現時不少市民皆喜歡在網上商店購買食品 本報攝



▲▲有網上食品零售店的網頁，未有附上食品的營養標籤資料

47學校參加「現場派飯」



▲陳美娟校長（右一）表示，採用「現場派飯」後可調節分量，減少廚餘

本報攝

【本報訊】記者曾愷欣報道：「飯盒飯」肉多菜少，為莘莘學子超重元兇之一。環境及自然保育基金去年預留五千萬元資助學校改善硬件，如增添煮食用具、進行改裝工程等，協助全港校園推行「現場派飯」，因應學生個人食量而調整午膳分量，且提供多菜少肉「即煮飯」，至今有四十七間學校參加。

去年底起接受申請

○九至一〇年度的施政報告提出環保午膳，鼓勵學校採用「現場派飯」形式派發午餐。環境保護署去年於環保及自然保育基金

中預留五千萬元，以實報實銷的方式資助學校改善硬件，包括購買翻熱及簡單煮食設施、洗滌設備、傢具、循環再用的食物器具、水電工程和廚房裝修工程等，而獲資助學校需要承諾現場派飯三年。

「現場派飯」去年底接受申請後，至今有四十七間中小學校參加，平均獲資助約一百三十萬元。其中馬鞍山靈糧小學今年一月申請逾一百萬元資助，將天台及地下操場改建為飯堂，九月開學後落實「現場派飯」。馬鞍山靈糧小學校長陳美娟表示，以前的「飯盒飯」肉多菜少，且分量多，學生多數吃不完，於是帶來浪費食物的問題，而且「飯盒飯」的餐盒、用具亦不環保。

參加者稱廚餘減少

馬鞍山靈糧小學採用「現場派飯」後，

可因應學生個人食量而調整午膳分量，有助減少廚餘。陳美娟表示，「現場派飯」的午餐按食物金字塔訂定，並劃分六等分量，即兩份菜、三份飯，以及一份肉，令學生食得更健康；並可提供新鮮蔬菜，如西蘭花、芥心，有別於以往只能供應黃芽白、椰菜花。

現時，該校約有七百名學生選擇「現場派飯」，其中就讀小五的鍾雅芝稱，新式午餐提供即日煮的蔬菜，十分可口，以往的蔬菜「焗住好耐，會變黃，味道差一點」。黎太兒子今年升小二，「以前食飯盒分量多，會剩下三分之一」，現時可以自己選擇分量，環保又健康。

此外，為了落實健康校園的目標，馬鞍山靈糧小學的小食部亦大變革，只限出售健康小食，如三文治、粟米粒、車厘茄，小朋友最愛的薯片、朱古力等已不見蹤影。

午膳食品分類

類別	準則	例子
綠色食物	（須每天供應）	紅米飯、糙米飯、菜飯、粟米飯、麥包
黃色食物	（每周不多於兩天）	炒飯、全脂奶、全脂芝士、玉子豆腐、午餐肉、排骨
紅色食物	（不應提供）	炸豬扒、炸魚柳、豆卜、鹹蛋、蛋糕

資料來源：衛生署

▲靈糧小學會計算每天的廚餘，提醒學生不要浪費食物 本報攝

馬鞍山靈糧小學
每周廚餘統計表

日期	人數	地下飯堂	天台飯堂
		飯量 (kg)	飯量 (kg)
13-Dec-10 (Mon)	313	14.4 Kg	0.05 Kg
14-Dec-10 (Tue)		Kg	Kg
15-Dec-10 (Wed)		Kg	Kg
16-Dec-10 (Thu)		Kg	Kg
17-Dec-10 (Fri)		Kg	Kg