



「有營食肆」
網上及流動應用程式

優惠券
推廣活動

想藉着提供優惠向食客推廣你的食肆和你精心創作的「有『營』菜式」嗎？

衛生署將於稍後推出「有『營』食肆」優惠券推廣活動，讓市民透過「有『營』食肆」運動專題網站及「有『營』食肆」流動應用程式下載優惠券，於參與活動的「有『營』食肆」品嚐「有『營』菜式」時可獲得優惠。我們希望藉此令大眾更加認識「有『營』食肆」運動，幫助參與食肆宣傳及擴大客源。

秘書處將於稍後時間發信誠邀你的食肆參與本活動，屆時亦會公佈活動細則及詳情，敬請留意。本活動費用全免，希望各「有『營』食肆」能多多支持！



「有營食肆」運動
評估研究



「有『營』食肆」運動於2008年開展，為了解運動的成效及收集各持分者對運動的意見，衛生署將會於2016進行一次「有『營』食肆」運動評估研究。本署將參考研究的結果以制定運動未來的方向。

研究計劃於2016年7至8月期間進行，本署會隨機抽樣並邀請若干「有『營』食肆」參與，並委託研究機構派員到食肆，與食肆員工(包括管理階層的

員工、前線員工及廚師)及顧客進行訪問。

秘書處將於稍後發信通知全港「有『營』食肆」有關的細節和安排，希望屆時能得到各食肆的支持，讓「有『營』食肆」運動得以優化！



免費宣傳活動

「亞洲素食展2016 - 「少油廚房」烹飪示範



衛生署「有『營』食肆」運動秘書處於今年3月12日舉行的「亞洲素食展2016」活動中主持「少油廚房」環節。我們安排了一間「有『營』食肆」「The Herbivore」即場示範烹調他們精心設計的「有『營』菜式」-「南瓜卡邦尼」，並邀請了到場觀眾上台試食；同場亦安排了營養師講解飲

食貼士，推廣健康的飲食習慣和少用油鹽糖的煮食態度。

本活動能讓市民更了解「有『營』食肆」運動，外出飲食時多選擇惠顧「有『營』食肆」和點選「有『營』菜式」，吃得健康又有「營」。



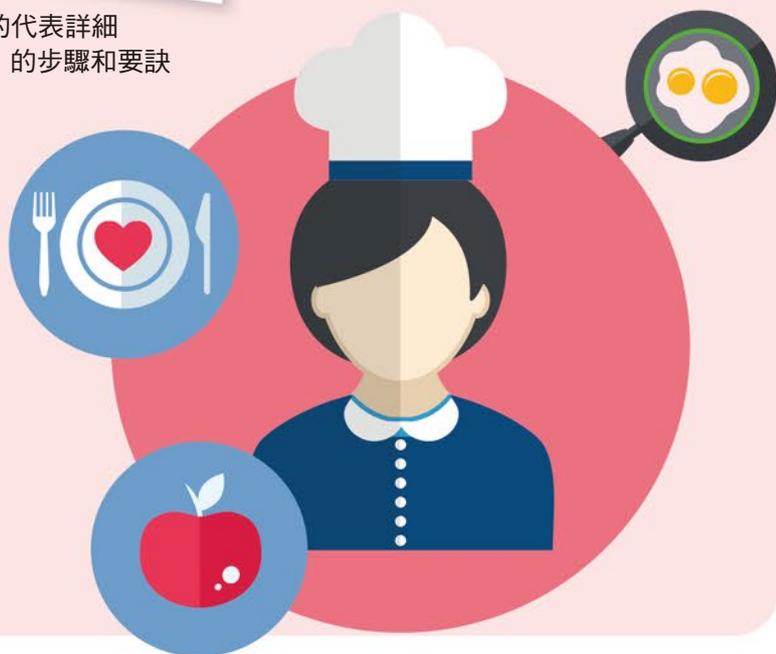
現場氣氛十分熱鬧，觀眾對營養師講解十分感興趣，非常踴躍參與問答環節



▲「The Herbivore」的示範菜式「南瓜卡邦尼」

▲「The Herbivore」的代表詳細講解「南瓜卡邦尼」的步驟和要訣

營養師講解少油、鹽和糖的烹調要訣



世界衛生日一

糖尿病

世界衛生組織(世衛)訂立每年4月7日為世界衛生日，每年世衛都為其選定一個國際關注及重要的公共衛生課題作為主題，而今年世界衛生日的主題是糖尿病。2016世界衛生日的最終目標是引起公眾關注及正視糖尿病。

根據世衛的資料，2012年總共約有150萬人直接死於糖尿病，其中80%以上的死亡病例是發生在低收入和中等收入國家；而且，糖尿病患病率亦有上升及年青化的趨勢。據世衛的預測，到2030年，糖尿病將成為世界主要死亡原因的第七位。實踐健康生活模式，如多做體能活動、健康飲食和保持正常體重，均是及早預防及減低患上糖尿病的方法。

為響應2016年世界衛生日的主題，衛生署會由2016年4月開始，舉行了一系列的宣傳運動。衛生署基層醫療統籌處特別編制及出版了一本名為《適飲適食》的書籍。書內輯錄多個健康食譜，包括湯水、蔬菜、肉類、海鮮和小食等，為大家提供一些健康飲食的實用資料。歡迎各「有『營』

實踐 健康 生活模式

食肆」在構思「有『營』菜式」時，可以從書中取得靈感，製作出健康又美味的菜式。《適飲適食》現已推出網上版(http://www.pco.gov.hk/tc_chi/resource/diabetes-friendly_recipes.html)，大家除了可以瀏覽各食譜之餘，更可收看各菜式的烹調示範影片。



「有『營』食肆」運動秘書處一直有為各「有『營』食肆」準備不同的宣傳產品，包括雙面餐牌、餐牌膠貼(包括「蔬果之選」標誌和「3少之選」標誌)及顧客意見表等，幫助食肆向顧客推介「有『營』菜式」。另外，上述宣傳品亦備有電腦圖檔，方便食肆使用。食肆可向秘書處免費索取有關宣傳產品及電腦圖檔，詳情請向秘書處查詢。



「有『營』食肆」運動秘書處

地址：香港灣仔軒尼詩道 130 號 修頓中心 7 樓
傳真：2591 6127 電郵：esr_cheu@dh.gov.hk



2016年度食肆探訪

「有『營』食肆」運動秘書處職員將會繼續到訪各「有『營』食肆」，以保持與食肆的聯繫、聽取大家的意見和協助解決運作上的困難。



溫馨提示：

為確保「有『營』食肆」運動順利進行，秘書處的職員會：

- 觀察食肆有否在當眼處張貼「有『營』食肆」櫥窗膠貼；
- 檢視食肆是否每天在指定營業時段內提供最少五款「有『營』菜式」；
- 觀察食肆有否在餐牌上的「有營菜式」貼上「蔬果之選」及「3少之選」標誌；和
- 確保食肆存放「顧客意見表」供顧客表達意見。



「有營食肆」簡介會

根據「有『營』食肆」運動的「經理及廚師實用手冊」，參與運動的食肆必須確保有2至4名現職負責設計菜單的員工曾出席本署所舉辦的簡介會，了解何謂「蔬果之選」及「3少之選」健康菜式及通過小測才成為「合格」人員。如貴公司／食肆 (1) 遇有「合格」人員離職，(2) 希望更多員工接受相關訓練，或 (3) 讓負責員工重溫相關知識，亦可以安排新任或現職員工參與簡介會。

二零一六年五月份簡介會時間
日期：2016年5月19日(星期四)
時間：下午3時至5時
地點：香港灣仔軒尼詩道130號
修頓中心七樓會議室

下半年的簡介會時間，將於稍後時間以電郵通知各食肆，亦同時上載於「有『營』食肆」專題網站，敬請留意！

