

環保海鮮推廣計劃

世界自然基金會香港分會

背景

直至 2013 年，全球約百分之 90 受評估的商品化水產種群已遭過度或屆捕撈上限[1]。而平均每名香港人每年消耗 65.5 公斤海鮮，較全球人均食用量高出多於 3 倍，在亞洲地區中更是排行第二[2]。香港日常消耗的海鮮很多均來自不可持續發展的漁業，因此我們的海鮮消耗是會對全球漁業資源及海洋生態系統帶來負面影響的。此項目旨在提高公眾對環保海鮮議題之意識，並協助消費者作出更負責任的海鮮選擇。



計劃目標

- 向公眾及業界宣揚環保海鮮的訊息。
- 為業界製造更多推廣環保海鮮的機會。
- 促使連鎖企業及中小企提供更多環保海鮮的選擇，使環保海鮮更能在香港成為大眾的日常之選。

計劃內容

- 舉辦研討會及工作坊，與業界分享採購及推廣環保海鮮的範例和最新趨勢。
- 透過環保海鮮週，宣揚環保海鮮的概念，讓消費者品嚐環保海鮮，並讓更多食肆為推廣環保海鮮作出嘗試。
- 舉辦烹飪示範，與消費者分享將環保海鮮融入日常菜式的方法。
- 通過導賞團，向公眾介紹現時本地海鮮的消耗情況和漁業發展。
- 發佈電子報、短片、插畫及資訊圖表，鼓勵大眾及業界響應選擇環保海鮮。

參考資料

[1] 《2016 年世界漁業和水產養殖狀況：為全面實現糧食和營養安全做貢獻》，聯合國糧食及農業組織 (2016 年)

[2] FAO Yearbook of Fishery and Aquaculture Statistics 2014, 聯合國糧食及農業組織 (2016 年)(無中文版本)