



報告

HK

2016

An underwater photograph showing a diver's face and hand holding a bright orange-red fish. The sun's light filters through the water from above, creating a bright, shimmering effect. The diver is wearing a mask and snorkel, and the fish has a small metal ring in its mouth.

香港環保海鮮動向

進程、前景與挑戰

世界自然基金會

世界自然基金會是全球性環保組織，總會於 1961 年成立，總部設於瑞士。分會及項目遍佈全球超過 100 個國家。本會的使命是透過以下途徑，建立人類與大自然和諧共存的未來：

- 保護全球生物多樣性
- 確保以可持續方式使用可再生天然能源
- 推廣減少污染和浪費的行為

自 1981 年起，世界自然基金會香港分會透過保育、生態足印及環境教育項目，締造生生不息的地球。為響應我們在全球的使命，世界自然基金會香港分會的願景是透過保育自然環境，減少碳排放造成的污染，市民「惜」用資源，推動香港成為亞洲最可持續發展的城市。

出版：世界自然基金會香港分會

作者：杜偉倫、張志華

編輯：Michael Quinn（英文版）、世界自然基金會香港分會（中文版）

中文版翻譯：Social Alliance Communications Consultancy

設計：Cranes Media Co.

封面：Jürgen Freund / WWF

鳴謝

我們鳴謝黎珮延及曾翠芝協助製作本報告；並感謝謝貝嬈及羅嘉恩的寶貴協助。
特別鳴謝海鮮業界的合作夥伴向本會提供寶貴資料。

內容

1. 報告摘要	4
2. 報告涵蓋範圍	5
3. 背景	6
3.1 國際貿易所帶來之挑戰	6
3.2 全球漁業挑戰	7
3.3 與香港的關聯	7
4. 香港環保海鮮運動的開始	9
5. 世界自然基金會《海鮮選擇指引》	10
5.1 世界自然基金會《海鮮選擇指引》是甚麼？	10
5.2 如何評估海鮮品種？	11
5.3 世界自然基金會《海鮮選擇指引》的內容	11
5.4 世界自然基金會《海鮮選擇指引》於餐飲業上的應用	13
5.5 世界自然基金會《海鮮選擇指引》於海鮮供應商上的應用	14
6. 近年香港業界採購環保海鮮的情況	16
6.1 供應商	16
6.2 餐飲業	19
7. 企業如何與本會合作，改善海鮮的可持續性 並帶動改變？	24
8. 業界對香港環保海鮮運動的看法	26
9. 結論	28
附註	30

1. 報告摘要

世界自然基金會香港分會（本會）於 2007 年推出為香港編製的世界自然基金會香港分會《海鮮選擇指引》（《海鮮選擇指引》），成為本港首個對海鮮的可持續性評估，以提高公眾對此議題的意識，並協助消費者選擇環保海鮮，亦同時展開了香港的環保海鮮運動。自 2010 年起，餐飲業開始提供「環保海鮮菜單」，讓消費者更容易在香港找到環保海鮮；而海鮮供應商也開始建立「環保海鮮產品目錄」，以迎合日益增長的本地需求。透過海鮮供應商向本會所提供的資料以及本會

對香港環保海鮮市場的觀察，在過去幾年環保海鮮已逐漸獲得商界的 support。隨著銷量顯著增加，更多供應商引入更多環保海鮮，令本港的環保海鮮選擇更多。同時，很多大型酒店和餐飲集團亦根據世界自然基金會《海鮮選擇指引》（WWF《海鮮選擇指引》）和 WWF 全球海鮮評估資料庫，主動訂立目標以提高海鮮的整體可持續性。

經過多年來本會在有限資源的推動下，香港的環保海鮮運動到了一個關鍵時刻，需要供應鏈的所有持分者，如餐飲業、海鮮供應商、非政府組織以及政府，一同努力推廣，務求令環保海鮮得以在社會上蓬勃發展。海鮮供應商及餐飲業界應採購及供應更多環保海鮮產品予其顧客，例如透過提供「環保海鮮產品目錄」及「環保海鮮菜單」，令環保海鮮在市場上更為普及。供應商及餐飲業界可與本會合作，進行深入的海鮮可持續性評估、決定不同方案的優先次序、訂立時間表及目標以改善其公司採購的海鮮之可持續性。透過持分者攜手合作才能令環保海鮮真正於市場上紮根，令環保海鮮成為市場上的主流產品並成為企業採購海鮮產品時的基本要求。市民最終亦會受惠，因為業界於將來只提供環保海鮮，市民已無需根據《海鮮選擇指引》購買海鮮。



獲海洋管理委員會（MSC）認證的海鮮，此為於瑞士 MIGROS 售賣的冷藏三文魚。

2. 報告 涵蓋範圍

鑑於可持續發展委員會支援小組正積極推動生物資源的可持續使用，本會認為現時為最佳時機與各持分者分享環保海鮮在本地市場的最新動向。環保海鮮亦被引述為本地推動生物資源可持續使用的成功例子之一，本會希望本報告能讓支援小組作參考，了解本港現時環保海鮮運動的狀況，以達成小組的重要使命，並建造有利的環境以鼓勵及推動本港的可持續貿易及消費。

本文件是一份有關香港環保海鮮運動最新動向的報告。現時環保海鮮市場正不斷變化，所以要提供一份全面檢討報告是具挑戰性的。不同持分者和行業在這複雜的海鮮供應鏈上均有獨特的定位，亦面對著不同的挑戰和機遇，因此必有其獨特的故事及意見。

儘管如此，本報告的資訊和數據是由與本會合作的商業機構提供，以及本會自 2007 年起透過商界和公眾參與活動對環保海鮮市場的觀察所得。本報告重點指出可借鑒的例子及心得、可加強的領域和機遇、以及未來應投入更多資源和加以利用的層面，力求為海鮮市場轉型，中期目標為令環保海鮮在市場上更為普及，而長遠目標則為讓環保海鮮成為海鮮市場的主流產品。

本報告旨在反映環保海鮮於海鮮業的最新狀況。雖然消費者對此議題的關注與業界的行動互有關聯，但本報告不會探討這方面，亦不會包含任何政府就此議題的立場或相關行動。

由消費意識變成行為改變的過程是很難追查的。相反，餐飲業和海鮮供應商的第一手使用情況和貿易數據能提供更準確的估算，從而反映本港環保海鮮運動的最新狀況。

為求清晰起見，本報告中「海鮮」一詞泛指所有水產，包括捕撈及養殖以供人食用的海鮮和河鮮。「環保海鮮」一詞在香港是泛指得到海洋管理委員會（MSC）認證的漁業之產品、水產養殖管理委員會（ASC）認證的漁業之產品，以及 WWF《海鮮選擇指引》上「綠色 - 建議」和「黃色 - 想清楚」這兩個類別的海鮮。除特別註明外，本報告使用上述定義。

3. 背景

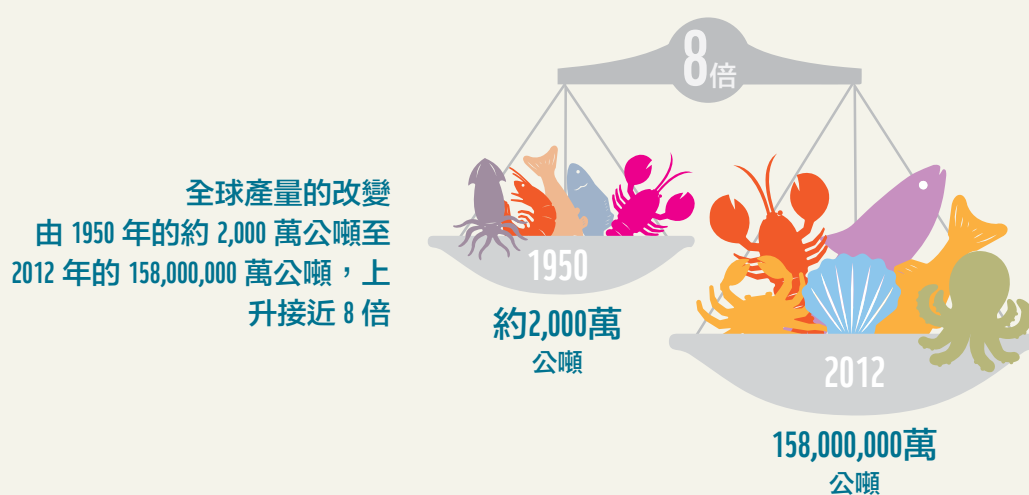


© James Morgan / WWF

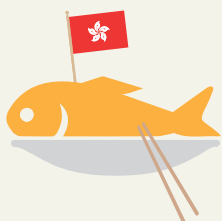
這巴瑤族漁民正將漁穫帶到漁籠－出口公司盛載石斑及其他活珊瑚魚的水中大型魚網。攝於印尼哇卡托比 Tomian Island。

3.1 國際貿易所帶來之挑戰

海鮮在全球很多國家飲食習慣中佔重要位置，而全球對海鮮的需求亦正不斷增加。根據聯合國糧食及農業組織（FAO），2011 年全球的海鮮（包括捕撈及養殖的海鮮和河鮮，水產植物除外）提供了約 30 億人的動物蛋白攝取量的 20%¹。隨著全球人口增加，海鮮的需求量亦日漸提高。於 1950 年，全球的海鮮產量約為二千萬公噸，大部份來自野外捕撈。到 2012 年，全球的海鮮產量已上升接近 8 倍，高達一億五千八百萬公噸，當中 58% 來自野外捕撈¹。在所有海鮮供應中，約一億三千六百萬公噸是供人類食用¹。



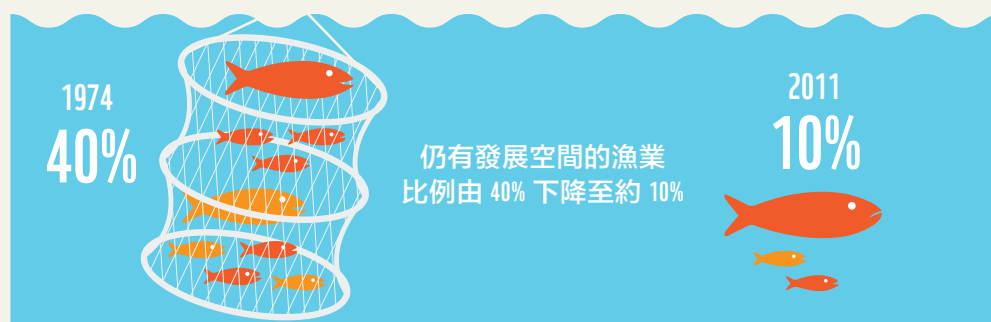
3.2 全球漁業挑戰



現時香港是亞洲
第二大及全球第七大的
人均海鮮消耗地

人們對海鮮的需求自五十年代起暴升，導致漁業資源萎縮。根據 FAO，過度開發的漁業（即因過度捕魚而令實際漁穫比最大生產潛力的漁穫量少）已由 1974 年的 10%，上升至 2011 年的約 29%¹。而在同一時期，開發不足或適度開發的漁業資源（即仍有發展空間的漁業）比例則由 40% 下降至約 10%¹。

WWF 全球總部於 2015 年 9 月發表了名為《Living Blue Planet》的報告，清楚揭露了現時海洋的最新情況，為全球海洋資源響起警號。報告分析了 1,234 種海洋生物合共 5,829 個族群在 1970 至 2012 年間的變化，發現這些品種的數量平均減少了 49%²，幅度之大令人震驚。人類對海鮮的需求龐大，導致海洋資源被過度開採，加上開採時對海洋生態的影響，是令這些品種數量減少的主要原因。另一個於 2015 年 11 月發表的研究進一步指出南中國海的海洋生態系統已迅速惡化，海洋資源已經下降至只有五十年代水平的 5% 至 30%³；部份珊瑚魚如蘇眉和石斑，在某些地區的數量已經大幅減少。



3.3 與香港的關聯

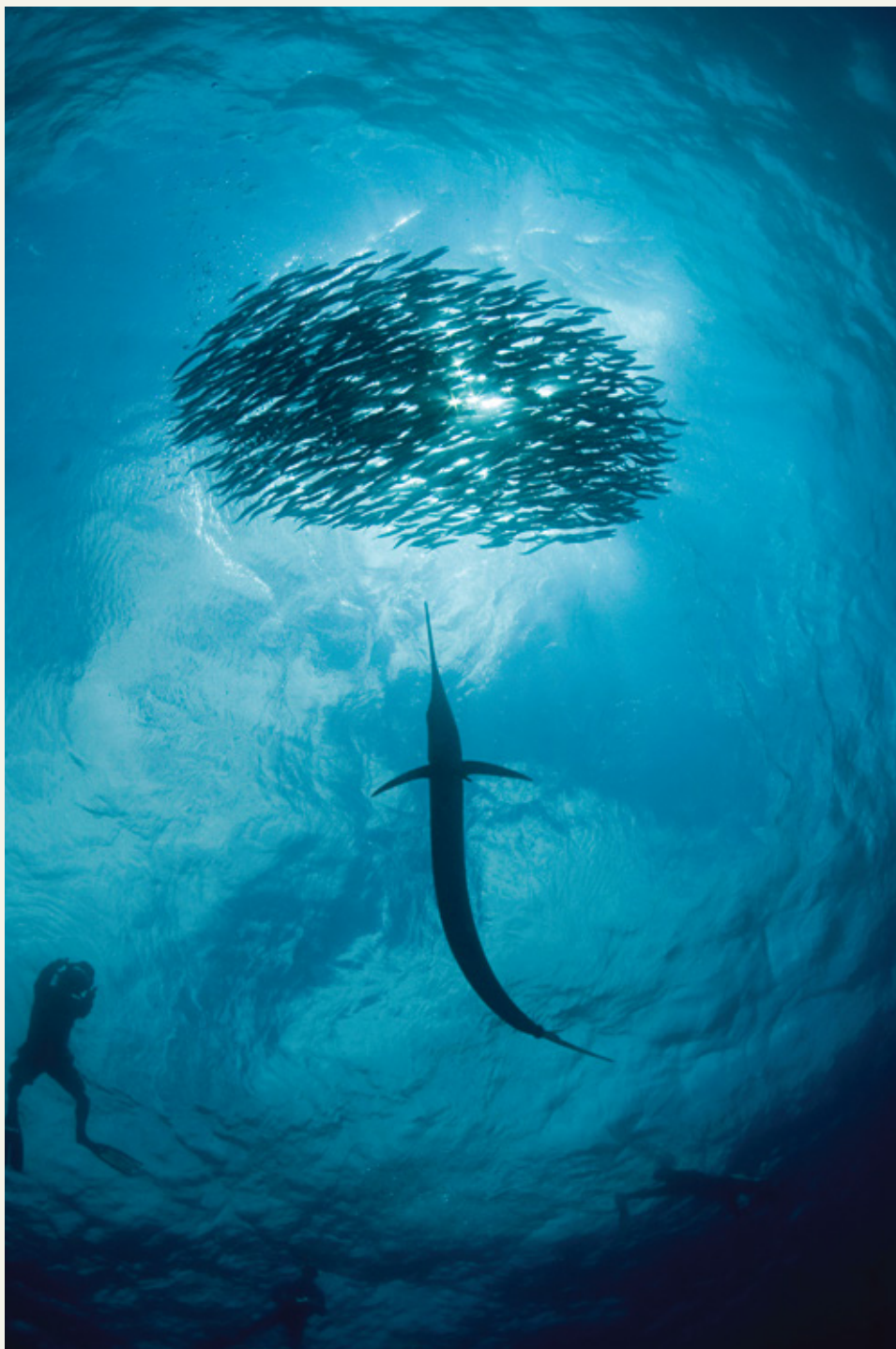
香港從前是一條漁村，漁業蓬勃。在過去數十年，我們對海鮮的需求不斷上升。FAO 的報告指出，本港於 2011 年共消耗約 505,553 公噸海鮮，若以本港人口計算，即平均每名香港人於當年消耗 71.2 公斤海鮮⁴，較中國的人均海鮮食用量高出兩倍，更比全球平均食用量（人均 18.9 公斤）高出約 3.8 倍⁴。作為亞洲第二大及全球第七大的人均海鮮消耗地區⁴，香港人的海鮮選擇絕對有能力改寫鄰近的南中國海以至全球漁業資源的前景。

於2011年，本港共消耗
約**505,553**公噸海鮮



平均每名香港人於當年
消耗**71.2**公斤海鮮





© naturepl.com / Doug Perrine / WWF

潛水員及大西洋旗魚 (*Istiophorus albicans*) 的剪影，旗魚正攻擊沙甸魚餌球。攝於加勒比海，墨西哥尤卡坦半島對出水域。

4. 香港環保海鮮運動的開始

香港得天獨厚，海鮮從世界各地源源不絕地入口，但很少人會知道我們對海鮮的需求正威脅著海洋生態。因此，本會於 2007 年正式在香港啟動「海鮮選擇大行動」，目的是為大眾及商界提供環保海鮮的資訊，鼓勵消費者及商界透過使用《海鮮選擇指引》及尋找獲 MSC 及 ASC 認證的產品⁵，來選擇及採購環保海鮮。WWF 是香港唯一負責評估海鮮可持續性及帶動公眾與企業參與環保海鮮運動的非政府環保組織。

本會於 2010 年推出一系列商業參與計劃，包括「環保海鮮菜單」計劃，與餐飲業界共同設計並推出「環保海鮮菜單」，方便消費者外出用餐時容易識別環保海鮮⁶。此計劃吸引了五十八間食肆參加。同時，本會亦推出了「環保海鮮產品目錄」計劃，協助海鮮供應商設計產品目錄，方便餐飲業界從參與計劃之海鮮供應商採購環保海鮮⁷。此外，本會更於 2010、2011、2012 年及於 2015 年 12 月舉行「環保海鮮研討會」，與餐飲業界交流經驗及開展更多的合作⁸。全港首個「環保海鮮週」於 2011 年舉行，而最近一次則於 2015 年 6 月尾至 7 月初舉行⁹，以增加公眾對環保海鮮及海洋保育的認識。

自 2007 年起，本會已分發約 50 萬份《海鮮選擇指引》。為確保指引與時並進，本會於 2013 年為《海鮮選擇指引》作出修訂¹⁰，將香港市面上超過七十種海鮮分為三個類別，並以顏色標示。「海鮮選擇指流动應用程式」其後於 2014 年推出¹¹，方便公眾能隨時查閱環保海鮮的資訊、餐廳名單及最新海鮮消息。

5. 世界自然基金會 《海鮮選擇指引》



© Allen To

在香港某間海鮮餐廳中的魚缸，展示出不同種類的新鮮。

5.1 世界自然基金會《海鮮選擇指引》是甚麼？

WWF《海鮮選擇指引》已在全球約 20 個分會出版，是幫助提高公眾意識和協助消費者選擇環保海鮮的工具¹²。WWF《海鮮選擇指引》是一個就著分會地區的海鮮供應狀況而度身訂造的全球性工具。例如，由於不同市場供應不一樣的海鮮，香港的《海鮮選擇指引》上的海鮮種類便跟日本的不同。



WWF 德國分會



WWF 奧地利分會



WWF 印尼分會



WWF 馬來西亞分會



WWF 挪威分會



WWF 新加坡分會



WWF 南非分會



WWF 瑞典分會



WWF 香港分會

5.2 如何評估海鮮品種？

WWF各分會以同一套方法評估海鮮的可持續性，方法亦供公眾查閱¹³。評估野外捕撈的海鮮品種涵蓋三個主要範圍，包括該品種在野外族群數量的趨勢、捕撈方法對海洋生境和生態系統的影響，以及漁業管理的有效程度。評估養殖海鮮品種涵蓋四個主要範圍，包括魚苗的來源、飼料的可持續性和可追溯性、養殖方式對周邊生境和生態系統的影響和養殖業管理的有效程度。根據評估的總分，不同的海鮮被分為不同類別，並以顏色標示。

海鮮評估是由對海鮮可持續性評估富經驗的的第三方專家進行。評估結果經過海洋生物專家或科學家審閱後，才會被加進WWF《海鮮選擇指引》。

雖然WWF並未有在一些國家如澳洲、美國等出版《海鮮選擇指引》，但亦有進行海鮮評估。所有WWF《海鮮選擇指引》的海鮮評估結果均收錄在本會內部的全球海鮮評估資料庫。新的海鮮品種會不斷被納入評估，海鮮評估資料亦會定期更新。

5.3 世界自然基金會《海鮮選擇指引》的內容

根據評估結果，WWF《海鮮選擇指引》將海鮮分為三個顏色類別：「綠色 – 建議」，「黃色 – 想清楚」和「紅色 – 避免」。本會建議食用「綠色 – 建議」類別的海鮮；而「紅色 – 避免」的則應避免食用。在香港，本會目前跟商界聯手合作時，仍接受商界選擇「黃色 – 想清楚」類別的海鮮，因為這些海鮮比「紅色 – 避免」類別的海鮮較好。本會亦建議食用獲 MSC 和 ASC 認證的海鮮，這些海鮮均被納入為「綠色 – 建議」類別。

進行海鮮評估時需考慮到多方面的因素，例如在澳洲昆士蘭手釣的東星斑屬於「綠色 – 建議」類別，因為當地設有有效的管理措施如資源監管與評估、訂立每年捕撈配額、規管魚穫體積及把魚類產卵期定為休漁期。這些措施均能確保該品種的族群維持在健康的水平。此外，手釣方法一般不會對海床環境構成影響。

在挪威以浮式網箱養殖的三文魚被評定為「黃色 – 想清楚」類別。雖然養殖場採用來自孵化場的幼魚，但仍有養殖三文魚逃離養殖場的問題，逃離個體有機會把疾病以及寄生蟲傳播給野生物種。此外，雖然養殖場設有飼料追溯系統，但飼料仍由大量野生魚類所製成。挪威的三文魚養殖場管理措施成效僅一般。

在香港和南中國海以底延繩釣方法捕撈的紅衫魚被評為「紅色 – 避免」類別。雖然底延繩捕魚相對地對海床帶來較小的影響，但是在這水域中缺乏良好系統以監察此品種的資源狀況，管理措施成效亦較低。這個品種的漁獲量已經在過去 10 年間減少約 30%，被世界自然保護聯盟（IUCN）評定為「易危」品種。



建議			RECOMMENDED		
品種 SPECIES	來源 ORIGIN	方法 METHOD	品種 SPECIES	來源 ORIGIN	方法 METHOD
長鱮吞拿魚 Albacore tuna	加拿大/斐濟 Canada/ Fiji	✓	波士頓龍蝦 Boston lobster	加拿大 Canada	✓
雪花鱈魚 Chilean sea bass	英國南喬治亞島 South Georgia, UK	✓	龍蝦 Rock lobster	澳洲昆士蘭 Queensland, Australia	✓
鱈魚 Pacific cod	美國 US	✓	鮑魚 Abalone	澳洲 Australia	✓
比目魚 Pacific halibut	美國 US	✓	鮑魚 Abalone	中國 China	✗
藍尖尾鱈魚 Hoki	紐西蘭 New Zealand	✓	蜆 Clam	中國 China	✗
狹鱈魚 Pollock	美國 US	✓	海參 Sea cucumber	加拿大西部 W Canada	✓
三文魚 Pacific salmon	加拿大 Canada	✓	象拔蚌 Geoduck clam	加拿大/ 美國 Canada/ US	✗
海蝦 Northern shrimp	加拿大 Canada	✓	蠔 Oyster	中國/ 美國 China/ US	✗
龍躉 Giant grouper	香港 Hong Kong	* (室內 indoor)	帶子 Scallop	中國/ 日本 China/ Japan	✗
東星斑 Leopard coral trout	澳洲昆士蘭 Queensland, Australia	✓	帶子 Scallop	昆士蘭/ 西澳 Queensland/ W Australia	✓
			翡翠螺 Whelk	加拿大 Canada	✓
✗ 野外捕撈 WILD CAUGHT			✗ 野外捕撈 WILD CAUGHT		
✓ 養殖 FARMED			✓ 養殖 FARMED		



想清楚			THINK TWICE		
品種 SPECIES	來源 ORIGIN	方法 METHOD	品種 SPECIES	來源 ORIGIN	方法 METHOD
三文魚 Atlantic salmon	愛爾蘭/ 挪威/ 蘇格蘭 Ireland/ Norway/ Scotland	✗	黃魷魚 Pompano	香港 Hong Kong	* ✗
三文魚 Pacific salmon	美國 US	✓	石斑 Star snapper	香港 Hong Kong	* ✗
鰵魚 Black cod	美國 US	✓	多寶魚 Turbot	中國 China	✗
沙甸魚 Sardine	西班牙 Spain	✓	泥鯭 White-spotted rabbitfish	南中國海 S China Sea	✓
黃鱈吞拿魚 Yellowfin tuna	印尼/ 菲律賓 Indonesia/ Philippines	✓	海蝦 Prawn	澳洲昆士蘭 Queensland, Australia	✓
龍躉 Giant grouper	香港 Hong Kong	* (魚塘 pond)	青蟹 Mud crab	中國 China	✗
鯉魚 Grass carp	中國 China	✗	鮑魚 Abalone	南非 S Africa	✓
烏頭 Grey mullet	香港 Hong Kong	* ✗	海參 Sea cucumber	加拿大東部 E Canada	✓
寶石魚 Jade perch	香港 Hong Kong	* ✗	海膽 Sea urchin	南中國海 S China Sea	✓
紅袖 Mangrove snapper	香港 Hong Kong	* ✗	刺參 Spiky sea cucumber	中國 China	✗
鯪魚 Mud carp	中國 China	✗			
✗ 野外捕撈 WILD CAUGHT			✗ 野外捕撈 WILD CAUGHT		
✓ 養殖 FARMED			✓ 養殖 FARMED		



避免			AVOID		
品種 SPECIES	來源 ORIGIN	方法 METHOD	品種 SPECIES	來源 ORIGIN	方法 METHOD
藍鱈吞拿魚 Bluefin tuna	全球 Global	✗	西星斑 Squairetail coral trout	東南亞 SE Asia	✗
黃鱈吞拿魚 Yellowfin tuna	印尼/ 菲律賓 Indonesia/ Philippines (延繩釣 long-lining)	✗	老虎斑 Tiger grouper	東南亞 SE Asia	✗
魚子醬 (鱈魚) Caviar (sturgeon)	全球 Global	✗	大眼雞 Bigeye	南中國海 S China Sea	✗
雪花鱈魚 Chilean sea bass	全球 Global	✗	紅衫魚 Golden threadfin bream	南中國海 S China Sea	✗
鰵魚 Black cod	美國 US (底拖網 bottom trawl)	✗	馬頭 Horsehead	南中國海 S China Sea	✗
龍躉 Sole	紐西蘭 New Zealand	✗	白鮑 Silver pomfret	南中國海 S China Sea	✗
劍魚 Swordfish	全球 Global	✗	福壽魚 Tilapia	香港 Hong Kong	✗
芝麻斑 Areolate and Duskytail grouper	香港 Hong Kong	✗	黃花魚 Yellow croaker	中國 China	✗
杉斑 Camouflage grouper	東南亞 SE Asia	✗	潮菜蝦 Mantis shrimp	南中國海 S China Sea	✗
龍躉 Giant grouper	香港 Hong Kong (網箱 sea cage)	✗	海蝦 Shrimp	南中國海 S China Sea	✗
老鼠斑 High-finned grouper	東南亞 SE Asia	✗	寶蝦 Shrimp	亞洲 Asia	✗
紅斑 Hong Kong grouper	中國 China	✗	紅花蟹 Red crab	南中國海 S China Sea	✗
蘇眉 Humphead wrasse	東南亞 SE Asia	✗	響螺 Conch	美國 US	✗
東星斑 Leopard coral trout	東南亞 SE Asia	✗	墨魚 Cuttlefish	南中國海 S China Sea	✗
青斑 Orange-spotted grouper	泰國 Thailand	✗	刺參 Spiky sea cucumber	日本 Japan	✗
沙巴龍躉 Sabah grouper	馬來西亞 Malaysia	✗	魷魚 Squid	南中國海 S China Sea	✗
✗ 野外捕撈 WILD CAUGHT			✗ 野外捕撈 WILD CAUGHT		
✓ 養殖 FARMED			✓ 養殖 FARMED		

世界自然基金會香港分會《海鮮選擇指引》

5.4 世界自然基金會《海鮮選擇指引》 於餐飲業上的應用

在本會「環保海鮮菜單」及「環保海鮮產品目錄」計劃中，《海鮮選擇指引》均是主要的工具。參與「環保海鮮菜單」計劃的餐飲業界如酒店或餐廳提供一系列海鮮的資料以供本會評估。根據評估結果，把被評定為「綠色 - 建議」及「黃色 - 想清楚」類別的海鮮放進「環保海鮮菜單」；本會亦會向餐飲業伙伴提供代替「紅色 - 避免」類別海鮮的選擇，以供參考。除此之外，本會亦會提供參與「環保海鮮產品目錄」計劃的海鮮供應商資料，以便餐飲業伙伴採購環保海鮮。

「環保海鮮菜單」可以是一份額外的菜單或於原本的菜單上增設環保海鮮菜式精選。「環保海鮮菜單」上都會有標準的聲明，列明菜單上的所有環保海鮮是根據 WWF《海鮮選擇指引》而採購，亦會列明海鮮的品種、來源地和生產方法。更重要的是，菜單上會印上《海鮮選擇指引》的封面以作標記，幫助消費者更容易認出「環保海鮮菜單」。

近年，香港餐飲業中部份具領導地位的企業已作出比建立「環保海鮮菜單」更大的進展。這些企業與本會合作，進行深入的海鮮可持續性評估以了解其正採購的海鮮之可持續性，並根據評估結果與本會共同討論及制定方案以改善整體的海鮮可持續性，例如增加環保海鮮的比例及逐步減少非環保海鮮、共同建立時間表以及制定目標。此全面的方法能為漁業資源帶來更大的正面影響。有關此方法詳盡的案例分享將於本報告第六章討論。



峰景餐廳的「環保海鮮菜單」



梅夫人婦女會的「環保海鮮菜單」



美心集團中餐餐廳的「環保海鮮菜單」



採購自可持續發展的漁業或養殖場的蠔為西式餐廳中「環保海鮮菜單」較常見的海鮮。

5.5 世界自然基金會《海鮮選擇指引》於海鮮供應商上的應用

參加本會「環保海鮮產品目錄」計劃的海鮮供應商會提供其海鮮目錄以供評估。被評核為「綠色 – 建議」及「黃色 – 想清楚」類別的海鮮會被納入供應商的「環保海鮮產品目錄」，供應商便可使用該目錄作推廣用途。本會亦會與有意參加本會「環保海鮮菜單」計劃的餐飲業伙伴分享這些目錄。「環保海鮮產品目錄」裏會列明海鮮資料，如品種、來源地和生產方法。目錄上亦印有《海鮮選擇指引》的封面以作標記，以助餐飲業界更容易識別「環保海鮮產品目錄」。

KLG Fine Food Company Limited 嘉安優質食品有限公司				
Office: 1204, 12/F, Kai Hing Green Building, No. 234 Queen's Road, Central, Hong Kong Tel: (852) 2552 8877				
PRODUCT CATALOGUE				
This catalogue contains only ocean-friendly seafood according to WWF Hong Kong Seafood Guide				
DESCRIPTION	ORIGIN	SOURCE	FORMS	SPSC
Atlantic Tuna (Yellowfin) 金槍魚 (Third party certified sustainable)	U.S.A.	Wild Caught	Loose	-
Atlantic Salmon 三文魚 (Third party certified sustainable)	Norway	Culture	Filets, skin-on Filets, skin-off	Shrimp 1.75kg/box
Shrimp 蝦 (Third party certified sustainable)	Holland	Wild Caught	Whole, skin-on	275-400g/box 325-375g/box 425-475g/box
Pangasius 鰱魚 (Third party certified sustainable)	Vietnam	Culture	GF Fillet, skin-off	220g-400g/box 220g-400g/box 220g-400g/box
Salmon 鮭魚 (Third party certified sustainable)	Holland	Wild Caught	Whole, no gut	various sizes, from 200-250g/box to 900g/box

嘉安優質食品有限公司的「環保海鮮產品目錄」

New Bon Marine (HK) Limited 味鮮食品有限公司				
Room 6, 10/F, Fu Cheung Centre, 5-7 Wang Chuk Yeung St., Fu Tin, Shatin, N.T. Tel: (852) 2571 8558				
PRODUCT CATALOGUE				
This catalogue contains only ocean-friendly seafood according to WWF Hong Kong Seafood Guide				
DESCRIPTION	ORIGIN	SOURCE	FORMS	SPSC
Salmon 三文魚 (Third party certified sustainable)	New Zealand	Wild Caught	-	-
Pangasius 鰱魚 (Third party certified sustainable)	Vietnam	Culture	-	-
Atlantic Salmon 三文魚 (Third party certified sustainable)	Australia	Culture	-	-
Atlantic Salmon 三文魚 (Third party certified sustainable)	Norway	Culture	-	-
Shrimp, Whiteleg Shrimp 蝦 (Third party certified sustainable)	Alaska	Wild Caught	-	-

味鮮食品有限公司的「環保海鮮產品目錄」

Worldwide Seafood Limited 環球海產有限公司				
Flat 40, 4/F, Man Ho Factory Building, 188-197A Kings Road, Queen's Bay, Hong Kong Tel: (852) 2571 4588 Fax: (852) 2552 5555				
PRODUCT CATALOGUE				
This catalogue contains only ocean-friendly seafood according to WWF Hong Kong Seafood Guide				
DESCRIPTION	ORIGIN	SOURCE	FORMS	SPSC
Atlantic Salmon 三文魚 (Third party certified sustainable)	Norway	Culture	-	-
Atlantic Salmon 三文魚 (Third party certified sustainable)	Australia	Culture	-	-
Atlantic Salmon 三文魚 (Third party certified sustainable)	Ireland	Culture	-	-
Atlantic Salmon 三文魚 (Third party certified sustainable)	Canada	Wild Caught	-	-
Pangasius / Whiteleg Shrimp 鰱魚 (Third party certified sustainable)	Australia	Wild Caught	-	-

環球海產有限公司的「環保海鮮產品目錄」



© Allen To

缺乏規管的底拖網捕撈能對海洋生態帶來相當大的負面影響，例如破壞棲息地及捕撈大量的幼魚。

6. 近年香港業界採購環保海鮮的情況

6.1 供應商

業務性質

雖然海鮮供應商一般不是面向公眾，他們卻是香港海鮮供應鏈中重要的持分者。海鮮供應商對環保海鮮的採購及其發展趨勢的看法，能反映出環保海鮮於業界的需求。為求清晰起見，本章節所提及的「海鮮供應商」均是指處理冷藏及冷凍海鮮（如鱈魚、吞拿魚、不同類型的鯉魚、三文魚、蜆、蠔、帶子等）的供應商，並不包括活海鮮貿易商；後者的行業情況將在本節後的段落再作討論。

需求與發展趨勢

香港的環保海鮮市場正在增長。根據本會由三個本港主要海鮮供應商所收集的銷售數據¹⁴，環保海鮮的銷售量從 2010 年至 2014 年間由 1,550 噸增至 3,819 噸，增幅達一倍多。供應商的銷售數字亦顯示環保海鮮佔整體海鮮的比例正穩步上升。另外，海鮮供應商指出由於本地需求量和海外供應量的增加，環保海鮮與非環保海鮮的價格差異亦起了變化，從 2007 年的 30 – 50% 縮窄至現時約 10 – 15%。

同樣值得注意的是，在過去幾年間，獲得 MSC 及 ASC 產銷監管鏈認證的海鮮供應商數目亦穩步上升，並且在 2013 年後的增幅尤為顯著。截至 2016 年 5 月 13 日，香港分別有 16 個¹⁵ 及 5 個¹⁶ 海鮮供應商獲 MSC 及 ASC 產銷監管鏈認證。獲 MSC 和 ASC 產銷監管鏈認證的海鮮供應商數目上升，反映本港對環保海鮮，特別為 MSC 及 ASC 認證的海鮮產品之需求已經上升。

挑戰與解決方案



© Jürgen Freund / WWF

於黃昏時，漁夫以漁網捕蝦。攝於菲律賓比科爾。

至於活海鮮貿易則展現了不同的行業前景。本章節所提及的「活海鮮貿易」一般是指主要售賣活海鮮的供應商，其產品為活食用珊瑚魚（如石斑、鯛魚、隆頭魚）、蝦、瀨尿蝦、蟹等，亦涵蓋淡水水產如鯪魚、鰻魚、淡水蝦蟹。除鯪魚外，大部分活海鮮，特別是活食用珊瑚魚，已被本會評定為「紅色－避免」的類別（如多種石斑、鰻魚、蝦）。

在香港市場，石斑往往是宴會中的重要菜式。WWF《海鮮選擇指引》評估了一系列石斑的品種，大部分為「紅色－避免」¹⁷的類別。幸而，環保石斑在市場上應運而生，並已被納入 WWF《海鮮選擇指引》內的「綠色－建議」類別，當中包括從澳洲昆士蘭以手釣捕撈的東星斑，及在香港室內養殖的龍躉。這些海鮮為餐飲業界的「環保海鮮菜單」提供重要的環保魚，在中式宴會中尤為重要。

蝦，是香港另一種熱門的活海鮮。WWF 評定南中國海野外捕撈的蝦和若干來自東南亞的養殖蝦（如南美白蝦、虎蝦、大頭蝦）為「紅色－避免」的類別¹⁸。由於數年前並未有環保蝦，蝦便成為有興趣採購環保海鮮的企業的難題。然而，環保蝦現已在香港供應，如獲 MSC 認證的加拿大冷水蝦、獲 MSC 認證的南澳皇帝蝦和獲 ASC 認證的越南養蝦，都被納入為 WWF《海鮮選擇指引》「綠色－建議」類別的海鮮。

總結

從供應商的角度，環保海鮮在海鮮市場的整體競爭力於近年正不斷提升，更有跡象顯示環保海鮮在業界的需求會持續增加。然而，環保海鮮於香港海鮮行業尚未十分普及，亦未成為本港海鮮市場的主流產品。不過，隨著愈來愈多不同種類的環保海鮮在全球市場出現，海鮮供應商可以發揮其獨特角色，識別及採購更多環保海鮮產品，以供應香港市場。



在香港海鮮市場，從可持續發展來源捕撈或養殖的石斑尚未成為主流。

6.2 餐飲業



餐飲業能透過支持環保海鮮，在保護海洋上擔當重要的角色。

業務性質

酒店及餐飲集團面向公眾，其採購的海鮮均與市場的需求息息相關。由於餐飲業競爭激烈，經常互相比較，大型集團的行動可以預視行業在香港的中期發展趨勢。這對於較注重品牌形象的酒店及餐飲業尤其重要，如多年來一直重視可持續發展的酒店。具前瞻性的餐飲集團亦愈來愈視可持續發展為一個新領域，以增加市場競爭力。本節重點介紹五個案例，當中包括四個採購環保海鮮的企業案例，以及一個本港大型環保海鮮活動。

案例一 – 美心集團

美心集團（在本節簡稱為美心）是香港最大的餐飲集團之一，其經營的餐飲業務包括粵菜、潮州菜、外省菜、西餐、日本菜、越南菜、泰國菜、快餐食品、蛋糕及西餅店、咖啡店和餐飲服務等，並在香港、中國、越南及柬埔寨經營超過 960 間食肆店鋪¹⁹。2011 年，美心在本會成立「無翅宴會菜單選擇計劃」一年後參與此計劃，隨後亦在 2014 年與本會合作於其香港的中式餐廳提供「環保海鮮菜單」。在 WWF 越南分會的協助下，美心與其越南的鯰魚供應商合作，並於 2014 年將該鯰魚養殖場轉化為獲 ASC 認證的養殖場。目前，美心提供的所有鯰魚產品均獲 ASC 認證；而在 2015 年 6 月由本會舉行的「環保海鮮週」期間，美心快餐連鎖店美心 MX 更是全港首個推廣獲 ASC 認證產品的香港快餐連鎖店²⁰。

美心最近與本會合作，為集團所採購的海鮮產品評估其可持續性，並決定於不久將來提升美心整體海鮮的可持續性。



「我們致力為顧客提供多元化的餐飲選擇，同時亦考慮到環保及可持續發展等因素。我們在 2014 年起已供應環保海鮮菜單，並著力推廣環保海鮮，例如藉著國際認證組織水產養殖管理委員會（ASC）推動供應商為我們供應環保海鮮，期望透過持久履行相應措施，為保育出一分力。」

美心食品有限公司
供應鏈管理及品質監控總經理
曾廣堅

案例二 – 凱悅酒店集團

凱悅酒店集團（在本節簡稱為凱悅）是一家全球酒店企業，經營一系列酒店和渡假村，集團的業務遍佈 52 個國家及包括 627 所產業²¹。在 2014 年 8 月，凱悅宣布與 WWF 合作，提高負責任採購海鮮數量，務求在 2018 年達到採用超過 50% 環保海鮮的目標²²。在 50% 的目標當中，至少有 15% 是來自獲 MSC 或 ASC 認證的海鮮，而餘下的 35% 將是 WWF《海鮮選擇指引》或其全球海鮮評估資料庫中屬「綠色 – 建議」類別的海鮮，或是來自正式的漁業／水產養殖改善項目（FIP / AIP）或是一系列獲其他認證的養殖海鮮。此外，為實踐承諾，凱悅已訂立時間表於全球停止供應魚翅，以及停止採購一系列被 WWF 界定為非環保海鮮的產品，並會在 WWF 的分析和建議下檢視整體表現和進度。

凱悅在香港經營的三家酒店已停止供應魚翅，並於 2015 年 6 月參加本會的「環保海鮮週」。凱悅酒店於香港積極參與集團的全球環保海鮮計劃，現正與本會共同檢視現有海鮮產品的可持續性，在本地實踐全球環保海鮮採購政策，務求提升香港旗下三間酒店採購之海鮮的可持續性。凱悅在本港跟本會的合作，是凱悅實踐集團全球政策的亞洲先導項目。通過此次合作所得的實踐心得和方案，將會成為凱悅把計劃拓展至亞洲其他地區的重要參考資料。



「漁業資源枯竭是一個全球性的問題，針對這個議題，香港應扮演更積極的角色，著手策劃解決方案，為這個全球所面對的挑戰出一分力。」

香港凱悅酒店
亞太區餐飲地區副總裁
顏偉達

案例三 – 香港上海大酒店有限公司

香港上海大酒店有限公司在亞洲、美國和歐洲等主要城市從事酒店、商業和住宅物業的發展、產權及管理業務²³。在香港，其酒店業務經營包括香港半島酒店。自 2012 年起，香港上海大酒店有限公司屬下所有餐飲場所已停止供應魚翅。在 2013 年更與本會合作，根據 WWF《海鮮選擇指引》和其全球海鮮評估資料庫，評估香港半島酒店的各種海鮮，幫助其制定出更全面的環保海鮮採購策略。在 2014 年，集團承諾在 2020 年底前停止供應一系列非環保海鮮，並根據 WWF《海鮮選擇指引》全面提供環保海鮮²⁴，亦透過世界自然基金會，對其在東京、馬尼拉和曼谷的酒店進行海鮮可持續性評估，為香港上海大酒店有限公司全面實踐環保海鮮承諾提供重要資料²⁵。

香港上海大酒店有限公司現正積極實踐承諾。

案例四 – 香港海洋公園

香港海洋公園（在本節簡稱為海洋公園）作為香港其中一個主題公園，最近一年有約 740 萬遊客到訪²⁶。自 2009 年以來，海洋公園一直提供環保海鮮的菜式。在 2012 年，海洋公園以 WWF《海鮮選擇指引》作主要參考，成為亞洲第一個於其餐廳和麵包店只採購環保海鮮的主題公園²⁷。在 2015 年 6 月，公園進一步推動環保海鮮，設立企業環保海鮮政策，並於其所有餐飲場所只供應環保海鮮²⁸。海洋公園亦宣布使用獲 MSC 認證的海鮮製作魚蛋，成為香港甚至亞洲的首個例子²⁸。

本會根據《海鮮選擇指引》及全球海鮮評估資料庫提供有關環保海鮮的意見，協助海洋公園繼續採購環保海鮮。



「大家已知 WWF 在保育及環保方面是有遠見的先鋒，而在推動環保海鮮方面亦是領導者。在環保海鮮成為全城熱話前，WWF 已開始著力提升大家對此議題的關注，而海洋公園更是 WWF 的長期合作夥伴。自 2009 年起，海洋公園已開始參考 WWF 的《海鮮選擇指引》採購海鮮，從而提供環保海鮮給園內遊客，並幫助我們了解未獲認證的海鮮的可持續性。」

海洋公園公司
風險及環保管理總監
侯文強

案例五 – 世界自然基金會香港分會環保海鮮週 2015

「環保海鮮週」是由本會舉辦的主要公眾參與活動，以提高市民和商界對環保海鮮的意識。「環保海鮮週」在 2011 年首次舉辦，當時有 9 間食肆參與，主要為蘇豪區的西餐廳²⁹。在 2015 年 6 月的「環保海鮮週」，共有 114 間食肆參與³⁰，並得到不同類別餐廳的支持，包括中西式餐廳、酒店和會所。除此之外，活動亦得到快餐連鎖店及茶餐廳的支持。其中八成較可作比較之用的數據顯示，環保海鮮的銷量在活動期間平均上升 31.4%³¹。2015 年舉辦的「環保海鮮週」亦得到 270 多篇媒體報導。參與食肆表示需要對環保海鮮作更多持續性的推廣。全城的環保海鮮推廣活動對於帶動環保海鮮的需求，以及獲得更廣泛的業內人士支持有著重要的效用。

總結

這些企業案例顯示出愈來愈多來自不同範疇的香港餐飲業界對環保海鮮運動均有正面的回應，而香港環保海鮮市場越趨成熟和多樣化，正為市場作進一步轉型締造良機。餐飲業界中不同的集團與本會合作的方法各有不同，反映出餐飲業界中即使在同一行業，實踐環保海鮮採購承諾時都可能面對獨特的挑戰。因此在合作項目中的靈活性和實用性是成功的關鍵。香港餐飲業的積極參與，顯示出持續的推廣活動已成為推動環保海鮮變得愈來愈普及及成為主流海鮮產品不可或缺的一環。



© WWF-Hong Kong

本會積極與餐飲業界合作的同時，亦需要提升公眾意識及教育公眾有關環保海鮮的概念。

7. 企業如何與本會合作，改善海鮮的可持續性並帶動改變？

- 採購及售賣更多於《海鮮選擇指引》上列為「綠色－建議」類別的海鮮，尤其已獲得 MSC 及 ASC 認證的產品，並取得相關的產銷監管鏈認證（如適用），同時逐步減少「紅色－避免」類別的海鮮
- 與本會共同建立「環保海鮮產品目錄」或「環保海鮮菜單」；及／或
- 與本會合作，進行深入的海鮮可持續性評估、共同為不同方案定下優先次序、訂立時間表及目標以改善其公司採購的海鮮之可持續性



獲得 MSC 及 ASC 產銷監管鏈認證的海鮮供應商可於獲認證的產品及宣傳品上使用相應的標籤，以確保其可追溯性。

© KLG Fine Food

7. 企業如何與本會合作，改善海鮮的可持續性
並帶動改變？



© naturepl.com / Frederic Larrey / WWF

漁民正將漁網撒往金頭鯛 (*Sparus aurata*) 養殖場上。攝於法國馬賽 Frioul Island。

8. 業界對香港環保海鮮運動的看法

(根據公司英文名稱排序)



「我們深信集團於提升公眾有關環境保護的認知及向顧客提供環保選擇上擔當重要的角色，因此，我們致力與供應商緊密地合作，根據 WWF 的《海鮮選擇指引》擴大環保海鮮的產品項目。我們希望顧客能在我們的連鎖店中享用多種優質的環保海鮮，包括獲 MSC、ASC 認證或在 WWF《海鮮選擇指引》上「綠色－建議」類別的海鮮。我們亦期望看到環保海鮮能在香港市場上愈趨普及，最終成為市場的主流，這必需要商界、非政府組織及政府共同合作，方能達到這願景。」

大家樂集團有限公司
採購助理集團總監
劉穎



「公眾和企業教育是開展環境保育策略最有效的方法。WWF 在提供可持續採購和使用海洋資源的資訊方面一直是領導者，提供卓越、以事實為依據和豐富的資訊。他們在研究、出版、認證和倡議方面的工作完全能夠平衡我們實踐抱負的可行性和地球的需要。他們傑出的工作在未來將會面對更大的需求，同時這行動亦十分值得我們大力支持及擴展。所有持分者包括非政府組織、海產業及政府，如對環保海鮮運動作更多的參與、推廣、並提升公眾意識，可以進一步推動香港的環保海鮮運動。」

Christopher Gallaga
Business Manager, Food Service Business
Food and Beverage Business Unit, Hong Kong Market
Citysuper



「國泰航空是其中一個最早在飛機上提供獲 MSC 認證海鮮的航空公司。於 2011 年，太古酒店停止供應魚翅，並開始根據 WWF 的《海鮮選擇指引》供應環保海鮮。有賴 WWF 的工作才令業界及大眾對魚翅及鯊魚製品有更大的關注。可是，業界及大眾對其他海鮮的可持續性的關注度仍然很低，需要業界和大眾更多的支持和努力。供應鏈中的持分者可扮演其獨特及主動的角色，而作為顧客的你和我亦可以攜手合作作出正確選擇，促使市場轉型。」

香港太古集團有限公司
集團可持續發展事務經理
鄺天生



「WWF 自 2007 年發起環保海鮮運動後，一直擔當著非常重要的角色，作為先行者提升香港市民對環保海鮮的關注。我們從 2013 年開始參與環保海鮮運動，對此感到非常興奮及鼓舞。我們相信只有攜手合作及在商業上取得成功才可令環保海鮮推廣行動得以持續。政府對行動的主動參與及牽頭角色至關重要，尤其在深入檢討現時應對非法、未報告及未受規管漁業的政策，推行措施及支持環保海鮮認證，都能為業界創造一個鼓勵企業持續發展，同時亦推動香港環保海鮮發展的營商環境。」

嘉安優質食品有限公司
營運總監
梁少珊



「很榮幸看到 WWF 在充滿挑戰的香港市場中，完成了令人驚訝的環保海鮮推廣工作。WWF 推出的《海鮮選擇指引》及全面的講解對餐飲業和用家的個人購買決定有顯著的影响力。我認為這是一個重大成就。」

我曾跟一個從漁民家庭長大的本地海鮮分銷商對話，因為漁業的資源愈來愈少，她的家人被逼離開捕魚業。她現在全力支持 WWF 的行動。她的故事亦可是數以千計漁民的體會。我們要更有決心地廣泛推廣對環保海鮮的關注，令環保海鮮成為消費者的首選。然而這亦會是一條漫長的路。切底地清除所有非法、未報告及未受規管漁業是最終目標。」

爵利香港食品有限公司
海鮮顧問
Makiko Karasawa



「於數年前開始聽到有客戶搜尋一些環保海鮮資料，於我們而言，這是一項相當新穎的事物，經過這幾年介紹，業界開始認識到環保海鮮是未來發展趨勢，並對這些產品的需求慢慢增多，不論是酒店、會所、西式及中式食肆均有查詢。期望業界、環保團體、政府及其他持份者能更加強合作，進一步推動環保海鮮在本港的發展。」

新華海產（香港）有限公司
高級市場銷售經理
劉少為



「我們很高興見證因 WWF 於過去五年間的工作令市場對環保海鮮的意識顯著提升，同時亦增加環保海鮮在市場上的供應。WWF《海鮮選擇指引》及其對採購方面所提供的意見幫助了餐飲業轉為採購環保海鮮。我們深信仍有機會及空間讓環保海鮮更廣泛供應於香港市場。我們期望不同機構如 WWF、商界及政府能舉辦更多活動推廣環保海鮮。」

梅夫人婦女會
總經理
沈蓓蒂

9. 結論

過去幾年，環保海鮮已逐漸紮根香港。一向著重品牌形象和環境可持續發展的商界是這個議題的先行者，而一些業界人士亦開始加入此行列，希望藉此從競爭對手中脫穎而出。海鮮供應商往往是第一群感到這變化的持分者，在香港亦然。從餐飲業對環保海鮮的積極響應，銷售量的增加及愈來愈多不同類別的餐飲公司對環保海鮮的支持，顯示香港的環保海鮮市場正趨於成熟，已準備好進行更大規模的轉型。業界普遍視持續的推廣活動為必要元素以維持環保海鮮運動的牽引力，也是推動環保海鮮需求行之有效的方法。海鮮供應商及餐飲業在這進程上擔當著十分重要的角色，藉由參與「環保海鮮產品目錄」及「環保海鮮菜單」計劃，提供更多環保海鮮予顧客。企業能透過與本會合作，共同制定具影響力並可行的計劃及目標以改善其整體海鮮的可持續性。只要繼續為環保海鮮製造更有利的市場環境，香港的環保海鮮市場必漸趨蓬勃，令環保海鮮在市場上更為普及，並成為海鮮市場的主流產品。



附註

- (1) 聯合國糧食及農業組織。2014。世界漁業和水產養殖狀況2014 [英文報告]。檢自：
<http://www.fao.org/3/a-i3720e.pdf> [於2016年5月4日瀏覽]。
- (2) 世界自然基金會。2015。Living Blue Planet Report. Species, Habitats and Human Well-being [英文報告]。檢自：
<https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Living-Blue-Planet-Report-2015.pdf> [於2016年5月4日瀏覽]。
- (3) Sumaila U.R.，張偉龍。2015。年年有魚還是一網打盡：南中國海漁業的未來。檢自：
<http://www.admcf.org/wordpress/wp-content/uploads/2013/09/Boom-or-Bust-November-2015-Traditional-Chinese-version-A.pdf> [於2016年5月4日瀏覽]。
- (4) 聯合國糧食及農業組織。2014。漁業統計年鑑2012 [英文報告]。檢自：
<http://www.fao.org/3/a-i3740t.pdf> [於2016年5月4日瀏覽]。
- (5) 世界自然基金會（香港分會）。2016。海鮮選擇大行動。檢自：
<http://www.wwf.org.hk/whatwedo/footprint/seafood/sci/> [於2016年5月4日瀏覽]。
- (6) 世界自然基金會（香港分會）。2016。採購環保海鮮及環保海鮮菜單。檢自：
<http://www.wwf.org.hk/whatwedo/footprint/seafood/sci/youractions/ofm/> [於2016年5月4日瀏覽]。
- (7) 世界自然基金會（香港分會）。2016。環保海鮮產品目錄。檢自：
<http://www.wwf.org.hk/whatwedo/footprint/seafood/sci/youractions/ofc/> [於2016年5月4日瀏覽]。
- (8) 世界自然基金會（香港分會）。2015。世界自然基金會舉行「環保海鮮研討會」，鼓勵商界引進更多環保海鮮。檢自：
<http://www.wwf.org.hk/?14640/Feature-story-WWF-organized-Seafood-Seminar-to-promote-seafood-sustainability-in-business> [於2016年5月4日瀏覽]。
- (9) 世界自然基金會（香港分會）。2011。每口環保海鮮都能改變世界 – 世界自然基金會推出全港首個環保海鮮公眾試食活動。檢自：
<http://www.wwf.org.hk/?5920/WWF-launches-Hong-Kongs-First-Free-Sustainable-Seafood-Public-Food-Tasting-Event> [於2016年5月4日瀏覽]。
- (10) 世界自然基金會（香港分會）。2013。WWF新修訂《海鮮選擇指引》紅衫魚首被列入「紅色 – 避免」類別。檢自：<http://www.wwf.org.hk/?9680/WWF-Launches-Seafood-Guide-2013> [於2016年5月4日瀏覽]。
- (11) 世界自然基金會（香港分會）。2014。WWF公布環保海鮮調查結果 逾九成受訪者願拒消費「非環保海鮮」。檢自：
<http://www.wwf.org.hk/?12580/WWF-Reveals-Results-of-Sustainable-Seafood-Studies-Over-90-per-cent-of-respondents-willing-to-avoid-unsustainable-seafood> [於2016年5月4日瀏覽]。
- (12) 世界自然基金會。2016。Get to Know your Seafood [英文網站]。檢自：
http://wwf.panda.org/how_you_can_help/live_green/out_shopping/seafood_guides/ [於2016年5月4日瀏覽]。
- (13) 世界自然基金會。2016。Sustainable Seafood Guides Methodology [英文網站]。檢自：
http://wwf.panda.org/how_you_can_help/live_green/out_shopping/seafood_guides/methodology/ [於2016年5月4日瀏覽]。
- (14) 這些海鮮供應商包括味鮮食品有限公司、新華海產(集團)有限公司及環球海產有限公司。
- (15) 海洋管理委員會。2016。Find a Supplier [英文網站]。檢自：
<http://cert.msc.org/supplierdirectory/VController.aspx?Path=be2ac378-2a36-484c-8016-383699e2e466&xf=1&Country=Hong%20Kong> [於2016年5月13日瀏覽]。
- (16) 水產養殖管理委員會。2016。Find a Farm / Supplier [英文網站]。檢自：
<http://www.asc-aqua.org/index.cfm?act=tekst.item&iid=4&lng=1> [於2016年5月13日瀏覽]。
- (17) 世界自然基金會（香港分會）。2016。環保海鮮分類指引。檢自：
<http://www.wwf.org.hk/whatwedo/footprint/seafood/sci/species/> [於2016年5月4日瀏覽]。
- (18) 世界自然基金會。2016。Get to Know Your Seafood [英文網站]。檢自：
http://wwf.panda.org/how_you_can_help/live_green/out_shopping/seafood_guides/ [於2016年5月4日瀏覽]。
- (19) 美心集團。2009。集團介紹。檢自：http://www.maxims.com.hk/tc/about/cat_01_a.asp [於2016年5月4日瀏覽]。
- (20) 美心MX。2015。愛海洋齊撐環保魚。檢自：
http://www.maxismx.com.hk/promotion/love_ocean/index.html [於2016年5月4日瀏覽]。
- (21) 凱悅。2016。Investor Relations [英文網站]。檢自：
<http://investors.hyatt.com/investor-relations/default.aspx> [於2016年5月4日瀏覽]。

- (22) 凱悅。2014。Hyatt Announces Major Global Initiative to Source Seafood Responsibly in Partnership with World Wildlife Fund [英文網站]。檢自：
<http://newsroom.hyatt.com/Hyatt-Announces-Major-Global-Initiative-to-Source-Seafood-Responsibly-in-Partnership-With-World-Wildlife-Fund> [於2016年5月4日瀏覽]。
- (23) 香港上海大酒店有限公司。2013。公司簡介。檢自：
<http://www.hshgroup.com/tc/About-Hongkong-and-Shanghai-Hotels/Corporate-Profile.aspx> [於2016年5月4日瀏覽]。
- (24) 香港上海大酒店有限公司。2014。可持續發展概論 2013。檢自：
http://www.hshgroup.com/tc/~/_media/Files/HSHGroup/Corporate_Social_Responsibility/Sustainability_Reports/Sustainability_Review_2013a.ashx [於2016年5月4日瀏覽]。
- (25) 香港上海大酒店有限公司。2015。可持續發展概論 2014。檢自：
http://www.hshgroup.com/tc/~/_media/Files/HSHGroup/Corporate_Social_Responsibility/Sustainability_Reports/sustainability_Report_2014.ashx [於2016年5月4日瀏覽]。
- (26) 香港海洋公園。無日期。2014-2015業績報告。檢自：
http://media.oceanpark.com.hk/files/s3fs-public/ophk_ar14-15.pdf [於2016年5月31日瀏覽]。
- (27) 香港海洋公園。2012。海洋公園成亞洲首個主題公園於自家餐廳及餅店全部採用環保海鮮入饌。檢自：
<http://www.xn--55qp1ls4dd4wopag87q.xn--fiqs8s/html/tc/footer/corporate-information/press/press.php?id=580> [於2016年5月4日瀏覽]。
- (28) 香港海洋公園。2015。海洋公園「週末玩轉老大街」引發懷舊風潮。檢自：
<http://www.oceanpark.com.hk/tc/press-release/ocean-park-launches-old-hong-kong-weekend-escape-evoking-nostalgic-memories> [於2016年5月4日瀏覽]。
- (29) 世界自然基金會（香港分會）。2011。世界自然基金會於中環Soho舉行「品味環保海鮮週」推出全港首個環保海鮮公眾試食活動。檢自：
<http://www.wwf.org.hk/news/?5860/WWF-kicks-off-Sustainable-Seafood-Week--with-Hong-Kongs-First-Free-Sustainable-Seafood-Public-Food-Tasting-Event-at-SoHo-Central> [於2016年5月4日瀏覽]。
- (30) 世界自然基金會（香港分會）。2015。114間餐廳參與WWF「環保海鮮週」提供多元化飲食選擇。檢自：
http://www.wwf.org.hk/news/press_release/?uNewsID=13700 [於2016年5月4日瀏覽]。
- (31) 世界自然基金會（香港分會）。2015。「環保海鮮週」順利舉行。檢自：
<http://www.wwf.org.hk/?14140/Feature-story-Celebrating-the-Success-of-Sustainable-Seafood-Week> [於2016年5月4日瀏覽]。

香港環保海鮮動向 — 進程、前景與挑戰

100%
RECYCLED

170+

香港由全球超過 170 個國家及地區入口海鮮

2

香港人均海鮮消耗量為亞洲第二



114

參與本會 2015 年舉行的「環保海鮮週」的餐廳及店鋪數目

90%

本會 2014 年進行的調查顯示超過九成受訪者表示如果得悉海鮮為非環保海鮮會避免食用

**我們在這裏**

為了遏止自然環境惡化，建立人類與大自然和諧共存的未來。

wwf.org.hk