



■許曉暉頒發委任書予梁華勝(右)。 莫雪芝 攝

旺角坊會理監事就職

許曉暉何靖何小萍鍾港武等主禮 梁華勝蟬聯主席



■旺角坊會舉行第二十四屆理監事就職典禮，賓主合照。 香港文匯報記者莫雪芝 攝

香港文匯報訊（記者 沈清麗）旺角街坊會昨晚假龍堡國際賓館隆重舉行第二十四屆理監事就職典禮，梁華勝眾望所歸蟬聯理事會主席。民政事務局副局長許曉暉，中聯辦九龍工作部部長何靖，油尖旺民政專員何小萍，油尖旺區議會主席鍾港武等主禮。許曉暉、何靖頒發選任書，理事會主席梁華勝及監事長王立文代表接受，全場逾700人同慶，場面熱烈。

典禮主禮嘉賓尚包括社署福利專員黃燕儀，旺角警區指揮官鍾仕邦，廉署西九龍首席廉政教育主任梅綺如，油尖旺區議會副主席高寶齡，康文署油尖旺經理蘇定律，龍總理事長李光華。名譽會長張學修、鄧祐才、李福基，首席會長羅榮銘等赴會。

梁華勝：全力以赴服務坊眾

梁華勝在就職演說中承諾，定當盡心盡力，與新一屆理監事衷誠合作，全力以赴，秉承「守望相助、休戚相關、患難相扶、移風易俗」四大信條，並以「承先啓後、與時並進、積極進取、拓展未來」為理念，竭誠為坊眾服務。



■旺角坊會會務碩果累累，賓主將服務果實放在愛心樹上，分享喜悅。

香港文匯報記者莫雪芝 攝



■王立文(左)接受何靖頒發選任書。

莫雪芝 攝

梁華勝回顧旺角街坊會1951年創立至今，秉承四大信條，為坊眾服務，肩負坊眾與政府的溝通橋樑，以陳慶社會服務中心為基礎，提供多元社會服務。該會舉辦的「大角咀廟會」今年邁入第十屆，由一項地區活動發展為每年一度極具香港特色的文化盛事，參與的香港及國內外遊客首次突破19萬人次，成績令人雀躍和鼓舞。該會近年積極與內地社會服務機構加強訊息及經驗交流，為兩地文化及社會服務邁進聯誼合作，優勢互補、融商聚賢、攜手協作、互動互勉、和諧發展開啟新里程；該會去年獲社署支持得到獎券基金撥款推行「長者中心設施改善計劃」，今年再獲獎券基金資助中心擴建工程，包括翻新外牆、加建升降機及小天台加建上蓋。

展望未來，梁華勝強調，該會將致力提升會務發展素質，廣納賢能，邀請各界熱心人士加入，共襄善舉，衷誠合作，發揮最好團隊精神，把握最好機遇及優勢，為坊眾尋求更大福祉。

主禮嘉賓讚揚旺角街坊會

主禮嘉賓許曉暉、何靖、鍾港武先後在儀式上致辭，讚揚旺角街坊會的會務成果。許曉暉指，由該會舉辦的「大角咀廟會」已成為香港重要文化盛事，該會積極支持特區政府施政，為各項政策積極進言；何靖指，「大角咀廟會」辦得有聲有色，已成為品牌活動，該會積極為坊眾提供多元活動，加強與內地交流合作，支持特區

政府依法施政，為社會注入正能量；鍾港武也指，「大角咀廟會」今年首次突破19萬人次，是一次跨宗教、跨地域的合作，成績驕人。致辭後，梁華勝聯同各主禮嘉賓將標誌服務的果實放在愛心樹上，與全場分享收穫的喜悅。

新一屆首長包括首席會長羅榮銘，理事會主席梁華勝，副主席陳仲傑、郭永昌、關樹根、梁賜均、卓德江、黃信廣、郭文龍、梁平寬，理事梁銘祥、黃良波、梁玉華，監事會主席王立文，副主席羅惠珍、錢佩群、葉德榮、張旭培，監事梁榮基、李鏡秋、陶勝和、陶明興、李志良、李玉珍、李玉儀、鄧少枝、林錦和、李貽慶、阮燕潤、祁理濤、王紹順，秘書長李燕梅等。

阿鴻小吃膺全球最佳機場餐廳

CNN選出14間 皮爾遜機場3店上榜成「美食機場」

香港文匯報訊 全球旅客流量大增，機場不再單是上落飛機的地方，而是旅遊體驗的一部分，吸引不少名廚進軍機場餐廳。美國有線新聞網絡（CNN）選出14間全球最佳機場餐廳，香港國際機場的「阿鴻小吃」榜上有名；多倫多皮爾遜國際機場則以3間上榜餐廳成為「美食機場」，當中包括預定明年開張、由加拿大香港移民名廚李國緯（Susur Lee）打理的亞洲菜餐廳。

全球最佳機場餐廳（部分）

■阿鴻小吃（香港國際機場）：榮獲米芝蓮一星評級的阿鴻小吃馳名中外，美味的滷水鴨和鴨舌、用知名評家蔡瀾名字命名的「蔡瀾撈麵」，均教人食指大動。

■Asian Kitchen by Susur Lee（多倫多皮爾遜國際機場，預定明年開張）：李國緯曾多次亮相烹飪節目，以融合不同味道和烹飪手法聞名，新餐廳主打中法合璧菜。

■Airbrau（德國慕尼黑機場）：全歐唯一在現場附設釀酒工廠的機場餐廳，顧客亦可享用美味的烤鴨和豬手。

■Top Air（德國斯圖加特機場）：全歐唯一米芝蓮星級機場餐廳，旅客若時間較充裕，可一嚐價值132歐元（約1,023港元）的七道菜套餐。

資料來源：美國有線新聞網絡



■阿鴻小吃。

資料圖片

間好的機場餐廳能為旅客體驗增添色彩，CNN稱讚主打潮州菜的阿鴻小吃，及德國慕尼黑機場、設有自家釀酒工廠的Airbrau，把本地文化帶到機場內，讓旅客的旅程變得更圓滿。Airbrau和阿鴻小吃去年包辦了Skytrax大獎的冠、亞軍。

龐大客量帶來無限商機

據國際民航組織統計，去年全球航空旅客量達到31億人次，較10年前的16億人次升近一倍，龐大旅客流量為機場餐飲業帶來無限商機。這吸引了英國「地獄廚神」拉姆齊、米芝蓮三星餐廳Fat Duck主廚布盧門撒爾和李

國緯等不計其數的名廚，進駐機場一試身手。

滷水菜色廣東燒味受歡迎

在今次選舉中榜上有名的「阿鴻小吃」是一間主打潮州菜的中菜館，其老闆黎偉鴻，人稱阿鴻，從事飲食業30載。他於11年前在北角開舖「阿鴻小吃」，其中滷水菜色及廣東燒味更深受食客愛戴。「阿鴻小吃」更由2010年開始，連續5年成為《米芝蓮飲食香港澳門指南》一星級榮譽食肆。

黎偉鴻現今被譽為「摘星廚神」，又被冠以「滷水飲食天王」之名。他於17歲加入舖記從學習包雲吞開始，

其後到過北京「世界之窗」掌勺。上世紀90年代初，他回港後曾在啟德機場和赤鱗角機場的多間食肆出任主廚。

分店位於赤鱗角機場觀塘

黎偉鴻本身不是潮州人，但因為得到潮州滷水師傅傳授做滷味的秘訣，他加以鑽研改良，創出獨特口味的滷水，並於2003年在北角創辦「阿鴻小吃」，得到不少本地老饕以至世界各地美食家的垂青。現時，全港有3間「阿鴻小吃」的分店，分別位於北角本店、赤鱗角機場和觀塘。

元朗放捕蚊燈查日腦炎病毒



■食環署昨晨到元朗放置捕蚊燈。 劉國權 攝

香港文匯報訊（記者 張文鈴）本港夏天炎熱又潮濕，是滋生蚊蟲的旺季。食環署昨晨到元朗放置釋放二氧化碳和化合物的捕蚊燈，把捕獲的蚊子交衛生署化驗。若發現帶病的蚊，食環署會加強防蚊工作，包括在捕獲蚊子的蚊燈附近兩公里地方滅蚊。食環署亦提醒，市民應做好防蚊措施，在家中要清理積水、使用蚊網，以免滋生蚊蟲。

二期滅蚊運動昨展開

食環署今年第二期滅蚊運動於昨日

展開，為期10周。食環署蚊子風險評估及諮詢小組主管梁志華指，食環署每年4月至10月都會進行日本腦炎病媒調查，而在過往的調查中，18個帶有日本腦炎病毒的蚊子樣本，5個來自元朗；加上2000年至2013年的10個日本腦炎本地患者中，7名都居於元朗，故今次選擇在元朗進行有關調查。

另外，食環署發現市民棄置的舊傢具有木蟲和臭蟲，故提醒市民使用二手傢俬前，需檢查傢俬。食環署高級衛生督察（潔淨及防治蟲鼠）譚家昌則指，臭蟲雖然並非病媒，但會咬傷市民，而臭蟲大小只有4毫米至5毫米，肉眼難以察覺，呼籲市民如無必要，不要撿拾其他人的廢棄傢俬使用。

強制生產者責任制 擬擴至5類舊電器

香港文匯報訊（記者 文森）立法會環境事務委員會昨日討論廢電器電子產品處理及回收設施，政府建議擴大強制生產者責任制至5類舊電器及電子產品，並計劃將耗資5.3億元在屯門環保園一幅三公頃用地，作為回收電子產品的設施，政府於5月底會向立法會財委會申請撥款。

在會上，有議員關注回收設施的興建成本較原先增加1億多元，環保署解釋，由於通脹及工程投標價格上升，故有所調整。環保署副署長黎志華表示，計劃未來會收取棄置電子產品回收費，以彌補屯門環保園的5億多元建造成本，及每年約2億元的營運開支。

至於如何在消費者、零售商和入口商之間分配回收費，黎志華說，屆時會由市場決定，相信收費水平會比上次諮詢所指的200多元低，又說消費者將來購買新電器時會有回收標籤，棄置時會有專人免費上門回收。黎志華說，環保園預計每年處理3萬噸電子廢物，如有需要可增加處理量至5萬噸。

他又指，未來有需要時，除了現時建議規管的5類電器，可以在條例的基礎上增加電器類別。他期望年底可以向立法會提交產品環保責任條例草案，另外於5月底會向立法會申請撥款，在屯門興建回收處理廢棄電子產品的環保園。

新任申訴專員冀增主動調查次數

香港文匯報訊（記者 郭兆東）申訴專員劉燕卿出席電台節目時表示，上任後希望增加主動調查次數，強調對事不對人，冀藉主動調查為部門提供改善意見，不擔心因此影響公署與政府間的衝突。她又稱，自己長處在於沒有包袱，認為作為專員有管治才能較公務員出身更重要。

「同步處理」加快回覆時間

新任申訴專員劉燕卿昨日出席電台節目時表示，公署以往在接獲市民投訴後，會去信有關部門要求回覆，待部門回覆後再撰寫報告，經調查後才轉交投訴者，往往需時數月。她續指，現時接獲市民投訴後，公署會要求部門直接回覆市民，並同時將回覆轉交公署，若任何一方不滿意才進行深入調查，希望「同步處理」可加快市民收到回覆時間，同時亦希望增加用調解方式處理投訴個案，從而精簡公署人手到主動調查工作方面。

劉燕卿表示，公署平均每年有五六項主動調查各政府部門，上任後的新目標是增加主動調查次數，由於主動調查都是以正面態度進行，旨在提升行政效率及質素，對事不對人，故坦言不擔心因此影響公署與政府間的衝突，強調會按照職權範圍處理投訴。

她指出，希望藉主動調查為部門提供改善意見，去年有近30%投訴是關於政府部門決定出錯，若部門可更留意情況及加強監察，相信問題可以改善。她又表示，雖然自己不是公務員出身，對政府部門內部運作不及以往專員熟悉，但自己長處在於沒有包袱，認為作為專員有管治才能更重要。