

打工換宿共民 基層跨代共融

社聯推53伙社屋 未來擬設少族專用

香港文匯報訊(記者 顏晉傑)房租是基層市民生活開支的一大負擔,香港社會服務聯會推出社會房屋共享計劃,以較低廉價錢向輪候公屋逾3年,或正住在惡劣環境等有需要人士出租臨時住所,至今已有逾600人受惠,有營運機構更在社會房屋共享計劃中加入「打工換宿」元素,要求年輕住戶每周用大約兩三小時進行社區工作,以促進鄰舍關係。社聯行政總裁蔡海偉指日後會繼續在計劃中加入新元素,社聯還考慮推出專為少數族裔而設的社會房屋。

救世軍是其中一個參與社聯社會房屋共享計劃的機構,負責營運一個位於土瓜灣下鄉道的「住+」項目,提供53個單位,並在去年11月入伙,現時有約60戶逾200人入住,使用率約為80%。

老租戶重獲「住+」情

正在輪候公屋的阿冰原本與家人住在深水埗一個面積只得約100呎的劏房單位,她指業主租出單位前曾經裝修,環境尚算理想,未料入住一兩星期後家中便出現老鼠,令女兒不願回家,現在能租住「住+」項目令一家的居住環境大有改善。

除了正輪候公屋的家庭外,「住+」亦有幾名年輕住戶,包括與家人關係欠佳,一直想獨自居住的阿心。她指自己曾經考慮過租住板間房及「太空艙」等,但最終均因為保安、環境及價錢等因素而打消念頭,直至知道有「住+」項目才找到理想安樂窩。她指自己遷入「住+」後較少回家,但與家人關係反而有所好轉,每次回家均與家人有更多話題。

22歲的阿元原本住在政府青年宿舍,早年因為年滿21歲不符入住資格而要遷

出,現時是「住+」的年輕租戶之一。他指同住在青年宿舍的人雖然年齡相若、有較多話題,但卻欠私人空間,而搬到「住+」後則有自己的房間,而且鄰居亦十分友善,會邀請他一同食飯。

他坦言,初搬到「住+」時會因為不知道怎樣與其他家庭相處而感到尷尬,但很快已學會相處之道,形容現時與鄰居的關係就如親人一樣。

不過,阿心與阿元在「住+」亦有特別任務,他們均為「住+」的青年管理團隊成員,曾經在大廈內增加不同的指示牌方便居民及訪客,並會不時舉辦糖水會等活動。

救世軍港澳軍區社區計劃高級主任馬澤淳表示,外國亦有機構會有條件地以較低廉租金將單位出租予年輕人,所以救世軍亦在「住+」引入類似「打工換宿」的計劃,要求年輕租戶為其他住戶提供服務,以加強住戶之間的聯繫,促進跨代共融。

「住+」現時的租金為住戶收入最多25%,蔡海偉指社會房屋共享計劃的主要服務對象為輪候公屋逾3年人士,並會預留約20%單位予其他有需要人士,他透露社聯正籌辦專為少數族裔而設的社會房屋項目。



右起:阿心、阿元及阿冰。香港文匯報記者彭子文攝



年輕租戶會幫忙管理唐樓。香港文匯報記者彭子文攝



救世軍與社聯於土瓜灣下鄉道的社會房屋。香港文匯報記者彭子文攝



阿元現時住在「住+」。香港文匯報記者彭子文攝



土瓜灣社會房屋內部空間。香港文匯報記者彭子文攝

熱心男誓當社工 棄學位三戰DSE

香港文匯報訊(記者 葉靖)一次轉校、一次Quit U(退學),為了夢想,21歲的前中大工程系學生沈朗謙破釜沉舟三戰DSE。中學時期投入義工工作的他,見過許多鮮活又脆弱生命,激發了他想要幫人的力量,因此立志要成為社工,無奈兩戰文憑試,轉校都未能令他圓夢。如今沈朗謙再次放手一搏,退學放棄學位,全力備戰第三次文憑試,誓要考入社工系。沈朗謙心中有團火,他要用它「照亮」生活在「黑暗」中的人們。

睇「麥難民」萌助人之火

沈朗謙由中一起加入紅十字會做義務工作,至今已9年義工經驗,現任青年領袖和紅十字會分部的義工職員。中四時,在一次為區內弱勢群體活動做資料收集過程中,首次見到無家可歸的「麥難民」,令他心傷感,「一個人如果有一個舒服的家,沒有理由選擇在不同的地方過夜。」

當時,他見到一名身體虛弱的婆婆被多隻蒼蠅圍繞,卻無力伸手撥開的畫面至今在他心頭縈繞。而這些不斷累積的記憶,後來都幻化成他追夢的「星星之火」。

中六報讀大學時,由於對社工工作了解不深,即使對該系有少許興趣,但沈朗謙亦無勇氣報讀,而是陰差陽錯地升讀了城大能源科學及工程學系。惟他升讀大學後,服務社會的心始終不減,繼續義務參

與了更多社區服務的策劃工作,遂終於立下志願當社工,希望幫助問題家庭、青年、貧窮人口等有需要人士。

為改讀社工系,沈朗謙已重考一次文憑試,但無奈與目標擦身而過,最終以合併成績轉校到中大工程系。不過,中大的兩年學習生涯,非但沒有澆熄他心頭的社工夢,這夢反而愈燃愈烈。他於今年1月選擇退學,正全力準備即將開考的文憑試,重考數學及經濟兩科,希望連同過往文憑試成績考得25分,入讀心儀的中大社工系。

沈朗謙坦言,今次若再與夢想失之交臂,會考慮報讀社工副學士,或其他與社工相關的科目。憑藉優秀的義工表現,沈朗謙成為社會福利署「2018-19香港傑出青年義工計劃」得獎者之一。

女義工修心理學幫人

該計劃另一位得獎者為中大心理學系一年級生孫賢諾,她是個情感細膩的小妮子,在中四開始的義工生涯中,常常受被



沈朗謙(左)、孫賢諾(右)為本年度香港傑出青年義工得獎者。香港文匯報記者梁祖彝攝

採訪者的情感感染,忍不住流眼淚,更曾試過要兩周才能走出情緒困境。因為這一性格特點,本希望讀社工的她,在家人的建議下選讀同樣可以幫人的心理學。

但她現在仍堅持做義工,雖然自己亦曾感歎義工為受訪者做的點滴,未必能根本解決有需要人士的問題,但後來亦明白,「不需要想得那麼複雜,只要做義工,至少每次都會幫到多少。」

「2018-19香港傑出青年義工計劃」頒獎禮昨日於城大舉行,表彰20位傑出青年義工,同場亦公佈「2017-18最佳學生及青年義工計劃比賽」結果並頒獎,同時為2017年提供義工服務超過1萬小時的20多間學界及青少年服務機構義工隊伍頒發嘉許狀。

劣阿膠充斥市面 近半樣本有驢皮

香港文匯報訊(記者 楊奕霞)在昨日舉行的「2019香港名貴中藥質量控制產學研峰會」上,不少與會專家都關注到本港市面上假冒名貴中藥的問題,香港浸會大學中醫藥學院副教授韓全斌表示,其團隊在調研香港阿膠產品時發現,在123個樣品抽檢中竟有半數不合格。他並透露,政府十分重視阿膠的品質問題,打算引入先進的測試方法以加強質量控制。

作為補血聖藥的阿膠,備受《甄嬛傳》等宮廷劇中娘娘們的寵愛,是名貴藥材中的「網紅」。此前內地有關「假阿膠」的報道觸發了韓全斌調研香港阿膠市場的念頭。從2017年到2019年初,其團隊從香港18區共選取了來自60個生產廠家的123個樣品,包含阿膠塊、阿膠粉、阿膠顆粒等幾乎所有劑型,並採用2015年國家頒發的《藥典》最新技術進行檢測,結果發現123個樣品中,有近一半不含有驢皮成分,而是以豬皮、牛皮或馬皮取代。

31樣本為「三無產品」

韓全斌指出,抽檢的所有樣本中,有31個屬於「三無產品」(即無生產日期、無質量合格證及無生產廠家的產品),應該全是假貨。剩餘有生產廠家的92個樣品中,也僅有62個合格。韓全斌指,在檢測合格的62個樣品中,有54個由山東東阿阿膠股份有限公司生產,另一個由該公司提供原料,比例超過88%。韓全斌表示,「弘揚正品就是最好的打假。」他建議名貴中藥行業應主動出擊,通過第三方認證方式引導消費者購買正品,用市場的力量去推動「良幣驅逐劣幣」。



韓全斌(左)及周祥山(右)在昨日舉行的「2019香港名貴中藥質量控制產學研峰會」上發言。香港文匯報記者楊奕霞攝

擴大檢測研發監督中藥

下一步團隊將加入香港科學園生物科創培育計劃,開展四年期研究,擴大在名貴中藥材檢測領域的研發,有望通過新技術來提升對阿膠、燕窩、冬蟲夏草等名貴中藥質量的控制。

國家膠類中藥工程技術研究中心主任周祥山在接受香港文匯報記者採訪時呼籲,每個阿膠廠家自身須做好整個原料和生產的質量把控,「從上游原料的養殖、驢皮加工、阿膠生產到流通追溯,要形成一個控制的體系和網絡。」如此才能共同推進標準的提升和規範,讓誠信阿膠廠家都能獲得可持續發展。

周祥山透露,繼上月「阿膠之鄉」山東東阿縣發佈《阿膠》《阿膠糕》團體標準後,中國中藥協會將在本月19日發佈全國《阿膠質量規範》團體標準。屆時會在現有國家藥典標準及國家補充檢驗方法的基礎上,增加牛皮源、馬皮源、豬皮源特徵性檢測,同時規定阿膠中驢皮含量標準,以此起到規範阿膠市場和引領行業發展的作用。

「港澳一號」慈善行 邀140基層遊濠江

香港文匯報訊(記者 文森)行走港珠澳大橋往來香港及澳門近5個月的直通巴士「港澳一號」,昨日舉辦慈善行活動,共招待140名分別來自九龍東、九龍西及新界東、新界西4區的基層家庭成員,乘搭「港澳一號」前往澳門旅遊,遊覽大三巴、澳門歷史城區及媽閣廟等當地名勝,並享用午餐,受惠市民都感到非常開心和滿意。

「港澳一號」營運商指出,香港仍有百多萬人生活在貧窮線下,希望透過慈善行,讓基層家庭體驗旅遊,力爭市民支持旅遊業可持續發展。

昨日亦是「港澳一號」香港總站由觀塘apm商場搬往佐敦廣東道505號的首日,每日提供來回共16個班次,往來佐敦與澳門市區和度假村之間。「港澳一號」營運商指出,這是港珠澳大橋通車近5個月後,因應乘客出發模式的實際狀況所作出改動。而昨日的車票於中午過後已全部售罄,預計新安排會獲得乘客歡迎。



「港澳一號」舉辦慈善行活動,招待140名基層家庭成員往澳門旅遊。「港澳一號」供圖

工聯熱話飲食業 低薪長辛難留人

香港文匯報訊(記者 文森)不少市民都有一個印象,就是飲食業都是薪金低,工時長,以致長期未能招聘到足夠人手,有飲食業內人士對此表示認同,並希望此情況可盡快改善,否則將繼續難以吸引新人入行。工聯會昨日在其facebook專頁發放「工聯熱話」最新一集,邀來飲食業職工總會主席郭宏興及飲食業員工May,討論現時本港飲食業的運作情況。

現為點心師傅的郭宏興,多年前入行時是處理燒味,惟因工作時間甚長,由早上4點直至晚上酒席時間,工作太辛苦故轉為點心師傅,但工作也不輕鬆,起床時間是早上2時半,但可早些收工,而過年過節時也可回家食飯,總算仍可享受天倫之樂。

他表示,20年前月薪約1.3萬元至1.4萬元,現時月入也只有約兩萬元,未能追上通脹,且都是因為這兩、三年有較多食肆開業,人手不足,他們才有現時的收入。

他並指,現時部分中式酒樓仍設「落場」,以前飲食業多設宿舍,還可供員工休息,但現時香港地方小、租金貴,「工友落場真係冇地方去,只能在公園或後樓梯攤報紙、紙皮墊住瞓,很辛酸!」

May也形容,入此行有如「斷六親」,一天要上班12小時,每周一假期,新入行月薪僅1.1萬元至1.2萬元,都是辛苦錢,又時要受氣,「有同事俾啲客激到喊」。最開心是收到客人利是,最多一封有500元,代表了客人對他們工作的肯定,也算是工作的回報。