

# 街市通訊

2004年8月

## 細說當年

# 1900-2004 街市的歷史

### 七十年代以前

本港在戰前已有街市設施，其中包括灣仔街市及已經關閉的中環街市。由於戰後人口劇增，街市設施不敷應用，當時有不少小販在街上擺賣，造成環境衛生及阻塞街道問題。



一九零零年中環街市外觀



一九三四年灣仔街市落成

### 七十年代

因此，前市政局在七十年代初期訂定興建街市計劃，希望以街市檔位取代流動小販於街頭的擺賣，並研究消費者對零售市場的需求、街市貨物的物流情況及售賣新鮮糧食商販提供的服務等，作為策劃及設計街市的根據。



一九七九年附設熟食中心的街市落成——灣仔街市

### 八十年代

為了向市民提供舒適的購物地方及安置小販，從而改善街道的環境衛生，前市政局一方面不斷興建新街市，另一方面將舊街市擴建並加入現代化設施。該時期的市政大廈多數集結街市、熟食中心、圖書館、室內運動場及文化娛樂設施和其他市政服務於同一建築物內，為市民提供多元化的服務。管理完善的街市漸漸取代了流動小販，成為新鮮糧食及日常用品的主要供應來源，亦因此改善了流動小販所引起的環境衛生及阻塞街道等問題。



一九八四年位於設施完善的市政大廈內的香港仔街市落成。前市政局便以此作為日後街市建設計劃的藍本。



### 九十年代

前市政局及前區域市政局開始致力改良街市的設施，例如通風系統、照明設備、排水系統、廁所和指示牌等，並為部分街市引進空氣調節系統，以滿足市民對街市不斷提升的要求，改善街市的內部環境。



一九九四年前區域市政局首條冷氣街市啟用——石硤墟街市

### 千禧年代

踏入千禧年，食物環境衛生署成立；面對當時不景的經濟環境，署方致力拓展及改善街市的設施及服務，希望從而提升街市的營商及購物環境。在二零零二年開幕的聯和墟街市及將在今年啟用的大埔墟街市，均採用現代化的設計，務求令街市更迎合現時顧客的需求。



二零零二年聯和墟街市落成，寬敞的通道及座位為顧客提供一個舒適的購物環境

管理  
新概念



# 街市推廣計劃的構思

提高基礎服務，如街市通訊、街市警商須知及LED設備



街市改善工程

今年初我們特別成立了工作小組，負責制訂及執行公眾街市推廣計劃，務求改善街市的警商及購物環境，吸引更多顧客。



街市推廣計劃的主要內容，包括增設方便市民購物消費的顧客服務、進行小規模的街市設施改善、積極向合適的行業推廣在街市內營商，以及籌備各種推廣活動等，其進行細則會視乎個別街市的客觀情況及街市管理諮詢委員會的意見而定。我們會揀選一些合適的街市進行試點計劃。

進行節日推廣活動，如節日裝飾等



## 健康食譜

### 野菇豆腐蒸 釀銀鱈魚海參



#### 材料：

婆參及銀鱈魚各3兩、水豆腐2.5兩、野菇、白米、紅米及海帶(濕計)各1.5兩、清雞湯10安士、薑片及蔥度適量。

#### 做法：

1. 將發好婆參用薑水焗好，洗淨備用；銀鱈魚解凍洗淨備用。
2. 將生銀鱈魚肉釀入婆參內，海帶放碟底，將釀好之婆參、豆腐、野菇排放好，加入雞湯蒸10分鐘便可。
3. 配以紅白米飯。

#### 發海參：

先把婆參浸清水一天，<sup>步驟1</sup>（煮滾一大煲水後將婆參放進煲內，待滾後把火關掉及蓋上蓋，等12小時）；將婆參取出，用小刀割開婆參腹部，洗去肚內的沙和腸子，換一煲清水，然後重複〈步驟1〉兩次；到第三次開始，要注意海參發脹情況，如發覺它已完全軟身，就可以個別撈起，用水浸着放冰箱下層底部，其他就用同樣方法繼續發製，直至每一條婆參都完全軟身為止。最後的步驟，就是要用薑蔥煮一大滾滾水，加數湯匙米酒去把它滾三分鐘，撈起就可以用水喉水沖泡，直至冷卻為止。



買婆參時，要挑選完整沒破爛和軟硬度相約的，婆參的大小則沒有關係。在發海參的過程中，千萬不要滴到肥油進去，否則海參就會扁塌下來了。







環保及現代化的建築物設計—現代化的玻璃幕牆，引進天然光線環保設計



完善的櫃位設施配備—魚檔

# 街市通訊

## 大埔墟街市的開幕

外型設計新穎的大埔墟街市計劃於本年九月入伙。該街市位於大埔區的心臟地帶，鄰近九鐵及巴士總站，交通方便。而大埔綜合大樓亦設置圖書館、運動場等設施，集文娛康樂於一身。我們藉此街市的開幕，向外界展現一個現代化新街市的模式。

現在率先向大家介紹新街市部分現代化的設施：



室內綠化環境設計



顧客服務的設施—空調、LED及保安系統



特別設施—盲人路標、寬闊的通道設計

## 遊戲天地



## 智FUN填字遊戲

# 直



答案將於下期街市通訊揭曉

- (1) 直：  
一般情況下，全港的活家禽檔必須在每月的10號(半日)及25號(全日)休市，並需進行徹底清潔檔位工作，以防禽流感爆發，該日稱為什麼呢？
- (2) 某種病菌通常在每年的10月至11月在全球肆虐，患者有流鼻水、咳嗽的病症，該病一般稱為什麼呢？
- (3) 哪個現存的街市是食物環境衛生署轄下最歷史悠久的街市呢？該街市在1937年落成。

橫：

- (一) 政府正向各界人士諮詢人難分隔的措施，以防什麼病毒的爆發呢？
- (二) 位於九龍西貢區，是本港其中一個景色怡人的地方，擁有多個水清沙幼的沙灘，如銀線灣、相思灣、龍蝦灣及大小清等，這地方是什麼呢？
- (三) 世界衛生組織於每年的4月7日都會舉辦各類型活動，希望全球人類關注健康問題，這天被定為什麼日子呢？

# 區域快訊

# 大埔

## 街市簡介



## 即將啟用的 大埔墟街市

**相**信住在大埔區的街坊都知道，座落於大埔鄉事會街的新大埔墟街市興建工程將近完成。

八十年代初期，政府為了改善環境衛生，遂於大埔寶鄉街興建一座街市（即現時的大埔臨時街市），將普益街的小販遷入大埔臨時街市。由於大埔臨時街市屬短期租約用地，建築較為簡陋，設備簡單，通道狹窄。隨着時代進步，政府決意興建一個更理想及現代化的街市，以供區內居民使用，從而取代目前的大埔臨時街市。

新街市位於大埔綜合大樓的地下至二樓，佔地約一萬二千平方米。新街市已安裝了空調設備，並設有三百多個售賣不同類別貨品的檔位；設於地下及一樓的檔位分別售賣鮮肉類、魚類、家禽、燒味/焗味、凍肉、報紙、乾貨和濕貨；而二樓的熟食中心內有四十個熟食檔位，並設有餐檯及座椅供顧客使用。

在檔位設計方面，我們十分注重食物及環境的衛生，故此，在鮮肉檔及魚檔加設了下列設施：



### (一) 鮮肉檔

- 檔位內關設屠體暫存室，以暫時存放從屠房送來的屠體
- 檔位內設置拆肉檯及鋸盆，方便經營者在檔位內工作
- 檔位設置零售檯及不銹鋼架，以陳列所售肉類



### (二) 魚檔

- 設有陳列鮮魚的魚檯
- 魚檯邊緣加設防濺板，以免水花濺至公眾通道

此外，所有檔位均裝有儲物櫃，供檔戶存放個人物品。

新街市將於本年九月啟用。為了配合新街市的啟用及改善其營商環境，我們將安排一連串的推廣及宣傳活動，包括在街市外牆懸掛宣傳掛畫和橫額、在街市內懸掛彩旗及在區內派發宣傳單張和刊物等，相信屆時將有一番新的景象。