



JOHN SWIRE & SONS

可持續食品政策

英國太古集團的政策是採購、生產、出售、提供和食用可持續食品，以支持自然資源的可持續使用，避免引致氣候變化，保護生物多樣性。

對於所有由英國太古集團擁有控股權益的公司，其管理層須適當考慮公司所生產、製作和購入的食品，以及公司活動中食用的食品，或公司提供或管理的飲食服務所供應的食品是否符合可持續發展的要求。

英國太古集團鼓勵聯屬及共同控制公司遵循本政策。

每家公司應自行制定行政程序，確保本政策得以遵循，包括向有關員工及外界解釋實行政策的原因。各公司應保存一份紀錄，列明未能遵守本政策的情況，包括採購或食用相關食品的原因及詳情。

營運公司將採取以下措施：

- 設計及創作餐單時優先考慮低碳選擇（例如參考季節性、產地及是否植物性食物），並向顧客及員工推廣這些選擇；
- 制定必要程序，確保在公司食堂和餐廳內或公司活動中，不會供應被英國海洋保育協會《好魚指南》（或與本地相關的《世界自然基金會海鮮選擇指引》）列為「避免食用」類別的不可持續食品，以及《瀕危野生動植物種國際貿易公約》所列的物種；
- 此外，在採購魚類及海鮮時，只採購經海洋管理委員會或水產養殖管理委員會認證的海鮮¹，以及經國際、區域或國家機構²認證為符合可持續發展要求的其他食品；

¹ 具體是指蝦和智利鱸魚/巴塔哥尼亞牙魚

² 例如雨林聯盟(Rainforest Alliance)、可持續農業網絡(Sustainable Agriculture Network)及土壤協會(The Soil Association)等

- 盡可能避免使用單次使用的塑膠餐具及盛器，若無法避免，則要確保該等物品可以回收，最好是含有較高比例的可回收物料，並且提供用後回收設施；
- 致力減少公司活動中或公司業務所產生的廚餘，盡可能將食品製作及加工過程中產生的廢棄物從其他廢棄物分類出來，作堆肥或能源回收用途。

英國太古集團將不時視情況檢討本政策，無論如何將每三年檢討一次。