

7 廢物管理

香港廚餘的現況

由於人口增加及香港人外出用膳的習慣，令食物廢料產生量持續上升。本港每天棄置的食物廢料（統稱“廚餘”）約3,000公噸（註一），佔都市固體廢物達三成。食肆產生的廚餘若未能妥善處理，除了會引發環境衛生問題外，亦會增加堆填區的負荷，令堆填區不敷應用。因此採取適當措施以減少及妥善處理廚餘，實在刻不容緩。

食肆產生的廚餘引致污染附近環境及導致衛生問題（相片）

（註一）香港固體廢物監察報告
—2009年的統計數字

廚餘的數量

廚餘 (圖表)

其他都市固體廢物 (圖表)

本港的都市固體廢物當中，
廚餘約佔三成 (相片)

資料來源：廢物處理及處置的統計數字 (2009年)，亦可到環保署網頁瀏覽最新資料

食肆產生的固體廢物源頭

食肆產生的固體廢物源頭包括：

1. 廚房或食物製造場所
2. 用餐場所

由廚房或食物製造場所產生的主要廢物類別如下：

廢物類別	例子
食物廢料	<ul style="list-style-type: none"> • 不可食用的部份（例如：生果皮） • 過期或變壞的材料 • 因處理失誤而需棄置的食物 • 過剩的食物材料 • 裝飾用物料（例如：紅蘿蔔雕花） • 剩餘食物
容器類	<ul style="list-style-type: none"> • 糧油容器 • 罐頭容器
即棄性用品	<ul style="list-style-type: none"> • 食品包裝（例如：膠袋、紙箱等）

食肆產生的食物廢料
(相片)

廚房產生的廢物（例如
過剩的食物材料
(相片)

由用餐場所產生的主要廢物類別如下：

廢物類別	例子
食物廢料	<ul style="list-style-type: none"> • 剩餘食物
容器類	<ul style="list-style-type: none"> • 鋁罐 • 玻璃樽 • 塑膠樽
即棄性用品	<ul style="list-style-type: none"> • 餐巾 • 墊檯布/紙 • 即棄餐具（例如：發泡膠飯盒、膠叉、軟木筷子等） • 餐具包裝（例如：飲管膠套、筷子袋） • 即棄性調味品（例如：獨立包裝果醬）

使用可再用的餐具
(相片)

食物廢料對環境的影響

當食物廢料棄置於堆填區內，在泥土下被分解時，會產生下列污染物：

1. 沼氣—主要包含二氧化碳及甲烷，它的氣味強烈，並導致溫室效應，故此必須將它收集並作適當處理。
2. 滲濾污水—含有多種有機物，應將它收集並作適當處理，避免嚴重污染地下水道。

食肆若產生過量的廢物，不單影響環境，更會浪費資源，導致不必要的金錢損失。若廢物擺放或處理不當，更可能引致環境衛生問題，如散發臭味，滋生蟲鼠等

食肆廢物處理不當散發臭味，滋生蟲鼠（相片）

食肆可出一分力

要 達致總體減廢目標，每人都應盡一分力。飲食業亦可為減廢作出貢獻：

1. 在運作中採用正確的減廢措施；及
2. 透過與顧客的接觸，鼓勵他們支持環保

飲食業可按下圖有關廢物管理的優先層次，訂立適合本身的減廢措施。

決定廢物管理的優先層次

廢物管理架構採用一套三層架構的策略，三個層次依優先順序排列分別為：

廢物管理架構			
避免和減少產生廢物	首要行動是減少廢物	避免和減少廢物	最低代價 最高回報
再用、回收及循環再造	低納稅人承擔的費用高	再用、回收及循環再造	策略優化 (隨時間改變)
減少廢物體積及棄置	消耗堆填區空間及建造新基本設施	減少廢物體積及棄置	最高代價 最低回報

資料來源：都市固體廢物管理政策大綱（2005-2014）

減少廢物的實用措施

廚房或食物製造場所

採購方面

1. 與供應商商討將空的容器回收再用
(例如：醬油容器)
 2. 應集中採購，少用紙箱
 3. 減少不必要的食品包裝
 4. 減少使用即棄性用品（例如：用鋼片墊隔代替即棄性點心墊紙）
 5. 採用已於原產地經過挑選及處理的原料，減少廢物的產生
- 將調味品、佐料及醬汁整齊擺放避免溢濺
(相片)

處理食物

1. 減少製作過程的損耗
2. 善用食物材料，避免浪費
3. 避免或減少不必要的食物裝飾
4. 在符合衛生的大前題下，考慮將過剩的食物贈予有需要人士或團體

良好內部管理

1. 妥善計劃，避免過量購入、貯存及製造過量食物
2. 採用「先買先用」原則，避免食物過期變壞
3. 應將調味品、佐料及醬汁整齊擺放，避免濺溢
4. 在運送盛載液體的容器時應用蓋封密，避免濺溢
5. 在洗碗間鋪設軟蓆，避免食器碰撞碎裂
6. 採用賞罰制度，鼓勵員工減少廢物

善用資源
改用手帕代替紙巾
(圖片)

用餐場所

1. 適當地向顧客提供意見，避免浪費食物
2. 盡量考慮將食物廢料分隔作堆肥用途，製造有機肥料
3. 選擇設有回收再用服務的供應商
4. 採用分類回收系統，收集鋁罐、玻璃樽、塑膠樽及廢紙，並交予回收商
5. 可選用碎膠機，輾碎膠樽，方便貯存及運送予回收商
6. 使用可再用的餐具 (相片)
7. 避免使用即棄餐具 (例如：發泡膠飯盒、膠叉、軟木筷子) (相片)
8. 如必須使用即棄性餐具 (例如：作外賣用途)，應盡量選取可降解的產品 (相片)
9. 避免使用筷子套
10. 避免使用獨立包裝的調味品

將廢紙、廢鋁罐及
廢膠樽分類及回
收再造
(相片)

將食物渣滓轉為肥料（堆肥法）

食肆可以考慮使用堆肥器處理食物渣滓，減少廚餘。

如下列流程圖所示，堆肥器的工作原理是提供一個合適的環境，讓堆肥器內的細菌將食物渣滓分解及發酵，製成有機肥料。

投入食物渣滓 攪拌 分解 發酵 脫臭 有機肥

技術優點：	考慮事項：
<ul style="list-style-type: none"> • 減少垃圾量，延長堆填區使用壽命 • 經堆肥後原來的食物殘渣可變成有機肥料 • 肥料可作園藝用途或出售 	<ul style="list-style-type: none"> • 每日食物殘渣量 • 會否產生臭味 • 佔地空間 • 有機肥料的用途

部分本地電動堆肥機供應商名單（相片）

為方便業界或有興趣人士參考，環保署制訂了「部分本地電動堆肥機供應商名單」詳情可於香港減廢網站瀏覽：www.wastereduction.gov.hk

學校推行環保午膳指引

環保署現正在學校推行環保午膳指引，本指引分析和比較學校常用的膳食模式，就有助減少即棄餐盒和相關廢物的可行方法提出建議。本指引並會提供相關資訊，協助學校推行有關建議。詳情可於環境保護署網頁瀏覽 (www.wastereduction.gov.hk)。
(相片)

「可降解容器及袋登記計劃」

環境保護署已推行「可降解容器及袋登記計劃」。供應商若能證明所提供的容器符合指定的《測試指引》，便可申請加入登記冊，讓公眾選購其產品。

食肆若需採用即棄容器，可考慮登記冊內的供應商。如欲瞭解詳情，可致電環境保護署查詢（電話：2594 6551）。

《測試指引》針對的三個主要範疇：

1. 食物安全（只限食物/飲料容器/袋）；
2. 降解性（在 180 天內可降解 60%以上）；及
3. 物理表現

登記冊載有符合《測試指引》有關準則的可降解產品資料，供公眾查閱

（資料來源：環境保護署網頁）

（相片）

學校推行環保午膳指引

環保署現正在學校推行環保午膳指引，本指引分析和比較學校常用的膳食模式，就有助減少即棄餐盒和相關廢物的可行方法提出建議。本指引並會提供相關資訊，協助學校推行有關建議。詳情可於環境保護署網頁瀏覽 (www.wastereduction.gov.hk)。

(相片)

「可降解容器及袋登記計劃」

環境保護署已推行「可降解容器及袋登記計劃」。供應商若能證明所提供的容器符合指定的《測試指引》，便可申請加入登記冊，讓公眾選購其產品。

食肆若需採用即棄容器，可考慮登記冊內的供應商。如欲瞭解詳情，可致電環境保護署查詢（電話：2594 6551）。

《測試指引》針對的三個主要範疇：

1. 食物安全（只限食物/飲料容器/袋）；
2. 降解性（在 180 天內可降解 60%以上）；及
3. 物理表現

登記冊載有符合《測試指引》有關準則的可降解產品資料，供公眾查閱

（資料來源：環境保護署網頁）

（相片）