

減少廚餘的 良好管理措施

引言

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。

本單張旨在向食肆及飲食製品業等提供簡明指引，協助業界認識和應用切實可行的良好管理措施，減少廚餘。

你知道嗎？

廚餘類別可分為：

餐前廚餘

- 過期或變壞的材料
- 因處理失誤而需棄置的食物
- 過剩及煮食前捨棄的食材（下腳料）

餐後廚餘

- 剩餘食物
- 不可食用的部分（例如：生果皮）
- 裝飾用物料（例如：紅蘿蔔雕花）

廢物管理的優先層次^(註二)

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：

避免和減少產生廢物

再用、回收及循環再造

減少廢物體積及棄置

廢物管理架構(圖表)

| | | |
|---------------------|------------|-------------|
| 首要行動是減少廢物 低 | 避免和減少廢物 | 最低代價最高回報 |
| 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） |
| 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 |

參考資料來源：

（註一）香港固體廢物監察報告—2009 年的統計數字

（註二）都市固體廢物管理政策大綱（2005-2014）

減少廚餘的 良好管理措施

精明提示

- ✓ 減少製作食物過程的損耗
- ✓ 善用食物材料，避免浪費
- ✓ 避免或減少不必要的食物裝飾
- ✓ 妥善計劃，避免過量購入，貯存及製造過量食物
- ✓ 採用「先買先用」原則，避免食物過期變壞
- ✓ 適當地向顧客建議合適的點菜分量，鼓勵顧客將剩餘食物帶回家享用，避免造成浪費
- ✓ 在符合衛生的大前提下，考慮將過剩的食物贈予有需要的人士或團體
- ✓ 將食物渣滓與其他廢物分開處理，方便回收再造，如廚餘堆肥
- ✓ 監控需棄置食物的數量，並評估其價值
- ✓ 訂立制度及委派專責人員負責推行減廢措施
- ✓ 培訓員工對減廢的認知及其帶來的好處
- ✓ 提供誘因鼓勵員工切實執行減廢措施

使用堆肥器處理廚餘

食肆及飲食製品業可考慮使用堆肥器處理廚餘，減少需傾倒的份量

堆肥器的運作原理是提供一個合適的環境，讓堆肥器內的微生物將食物渣滓分解及發酵，製造有機肥料

投入
食物渣滓

攪拌

分解

發酵

脫臭

有機肥

延伸閱讀

- ① 都市固體廢物管理政策大綱（2005-2014）
- ② 學校推行環保午膳指引
- ③ 容器及袋的降解性及食物安全測試指引
- ④ 部分本地電動堆肥機供應商名單

以上資料，可瀏覽下列網址或致電行業環保支援中心索閱：
香港減廢網頁（www.wastereduction.gov.hk）