

惜食香港
Food Wise Hong Kong



減少廚餘良好作業守則

酒店業

惜食香港運動

二零一三年五月

引言

香港的廢物問題令人擔憂，我們每人每天傾倒約1.27公斤都市固體廢物，當中大部分為廚餘。2011年，每天約有3 600公噸的廚餘傾倒於堆填區¹，相等於300部雙層巴士的重量，佔全港都市固體廢物40%。浪費食物，不單浪費成本，同時也浪費種植食物所需的土地、水、肥料和人力。此外，廚餘在堆填區分解及在運送途中，亦會產生及排放溫室氣體。為實現可持續發展的世界這個願景，我們必須改變現時生產和消耗自然資源的方式。

我們所有人都可出一分力，積極減少廚餘，造福社會。

本守則的目的

本守則的目的是幫助酒店業界及其持份者為環境作出貢獻。我們期盼香港能積極減少製造及棄置廚餘。收集及在堆填區處置這些不必要的廚餘，會令成本不斷上升，而堆填區亦正逐漸飽和。你可參考本守則，訂定適合不同情況的措施。我們每人都有責任尋求其他更好方法處理廚餘。

最有效**避免**廚餘的方法是從源頭着手。

本守則提供一些**實用建議**，幫助你：

- (1) 避免廚餘；
- (2) 減少製造廚餘；以及
- (3) 減少棄置廚餘。

在需要時，本守則會作出微調/修改。

¹ 香港固體廢物監察報告 – 二零一一年份的統計數字
(<https://www.wastereduction.gov.hk/chi/materials/info/msw2011tc.pdf>)

良好作業 — 概要

我們可透過多項措施(例如(1)採購規劃和餐單設計；(2)食材貯存；(3)食物處理；(4)剩餘食物捐贈，以及(5)廚餘回收，節省成本。

要節省最多資源及獲取最大效益，首先要**避免及減少**廢物，其次是再用及回收廢物。

減少廚餘的檢查指南

- 編制減少廚餘計劃
 - 教育及培訓員工
 - 評估廢物產生量
 - 設定目標
 - 鼓勵員工及相關人士減少廢物
 - 把計劃付諸行動
 - 檢討進度
-

良好作業 — 減少廚餘的八個步驟

酒店業可透過以下八個步驟達致減少廚餘的良好行為：

- 規劃
- 貯存
- 處理
- 捐贈
- 回收
- 訓練及教育
- 監察及審計
- 伙伴關係

步驟	
<ul style="list-style-type: none">• 規劃• 貯存• 處理	主要步驟是在源頭避免或減少廚餘
<ul style="list-style-type: none">• 捐贈• 回收	次要步驟分別是利用剩餘的食物和回收不能避免的廚餘。
<ul style="list-style-type: none">• 訓練及教育• 監察及審計• 伙伴關係	輔助措施協助減少廚餘。

下文列有關上述步驟的實用建議。

酒店業減少廚餘非常重要的信息：

- ◆ 珍惜食物
- ◆ 與持份者（酒店合作伙伴、顧客、旅遊業合作伙伴、環保及社區合作伙伴）合作，有效地推廣廚餘管理
- 透過有系統的方法減少、重用和回收廚餘



1) 規劃

制訂政策

- 制訂有明確目標、程序和目的的廚餘管理政策，或把廚餘管理植入公司的環保政策／環保制度

採購

- 避免過度採購、過量貯存和讓食物不必要地腐壞
- 在收貨時檢查食物品質

餐單設計

- 適當地編制及定時檢討餐單
- 搜集顧客的意見，了解他們喜歡的份量和膳食類別；有效地預測顧客對食物的需求
- 因應顧客的需要，盡可能提供份量較輕的菜式選擇
- 主動提供不同份量的選擇

規劃

- 制訂政策
- 採購
- 餐單設計

醒目提示：自助餐的食物供應

- 適當管理自助餐食物的數量（例如以較小的器皿盛載，在接近自助餐結束時只補充一半數量）
- 為每項食物預先分配份量或設定較小的份量
- 考慮提供較小的碟子及鼓勵顧客按自己需要補充食物



2) 貯存

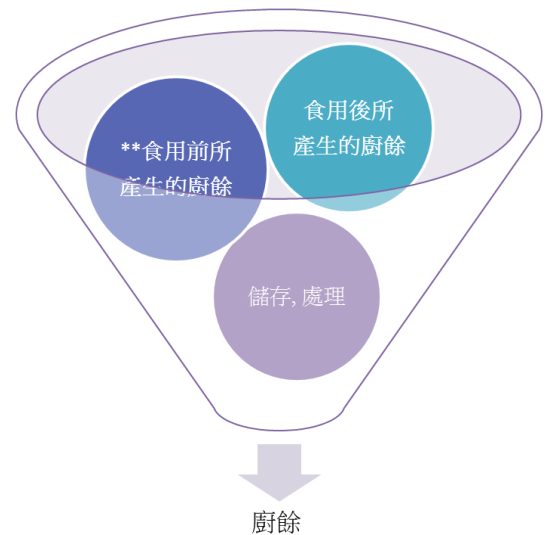
- 按「先入先出」的原則貯存食物
- 透過適當管理貯存量、狀況、方法及程序等貯存食物
- 將未用的食物放回冰箱
- 定期檢查並保持貯存設施的運作良好



有系統的貯存

3) 處理

- 在處理大塊肉類及整棵蔬菜時，避免切掉過多部分
- 善用剩餘的食物及／或切掉的食物，製作其他菜式
- 重用未經使用的食物
- 適當處理及製作食物(包括採取適當的程序、注意溫度及個人衛生，實施防治蟲鼠措施等)，從而減少腐壞的情況



****食用前的廚餘例子：過度生產、過期、切掉的食物、腐壞、污染、過量烹調等。**

4) 捐贈

- 根據本地的規定及／或既定指引，在預備食物（食用前）及食物有剩餘時找尋捐贈的機會
- 按照本地的規定及／或既定指引，捐贈剩餘可食用的食物給食物回收銀行或慈善機構



捐贈剩餘可食用的食物給慈善機構

5) 回收

- 正確地分類及處理可回收及不可回收的廚餘，以便把廚餘分類及收集，以供回收²

可回收廚餘的例子：

- 蔬菜、肉類、麵粉、飯、麵包、蛋殼和茶葉等



食物回收機構及收集站列表

https://www.wastereduction.gov.hk/apps/vicinity_result.jsp?collection_type=outlet&material_type=col_food&district_id=0



² 鼓勵安裝現場設施處理廚餘或委託可靠的承包商回收廚餘

6) 培訓及教育

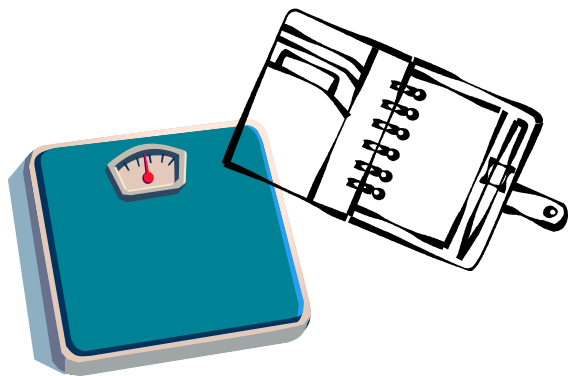
- 向員工提供培訓，以灌輸減少廚餘的文化及教導管理廚餘的良好行為（例如避免產生廚餘、源頭分類、檢查食物品質、貯存及回收廚餘等）
- 鼓勵員工就可行的改善方案提出建議
- 提升顧客對減少廚餘及按自己需要點菜的意識（例如在餐牌及／或餐桌的提醒字句／宣傳物品等）



向員工提供培訓

7) 監察及審計

- 成立一個內部審計小組，透過計算現有的廚餘量，審計產生廚餘的概況，並辨識產生廚餘的主要源頭，以期作出改善，減少廚餘



審計廚餘並保存記錄

8) 建立伙伴關係

- 與政府及非政府機構建立伙伴關係，共同提升大家對廚餘的警覺，以減少廚餘（例如參與政府／非政府機構的減少廚餘活動等）

鳴謝

本良好作業守則由惜食香港督導委員會及其工作小組(酒店業)成員聯合編製，感謝他們就製作本守則提供了寶貴意見及實際經驗。

聯絡我們

歡迎就本良好作業守則提出建議、意見及查詢。請把你的意見電郵至惜食香港督導委員會秘書處(電郵：foodwisehk@epd.gov.hk)。

聲明

本守則所載資料只供一般參考。政府已盡力確保該等資料準確，但對於該等資料在任何特定情況下使用時的準確性或恰當性，並沒有作出任何明示或隱含的陳述、申述、保證或擔保。
