

減少廚餘良好作業守則

飲食業

惜食香港運動

引言

香港的廢物問題令人擔憂，當中大部分為廚餘。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你以更具成本效益的方式運作業務，並為環境作出貢獻。所有餐廳、茶座及食肆都應積極減少製造及棄置廚餘，因為過量訂購及程序欠妥都會帶來「隱藏」費用。收集及在堆填區處置這些不必要的廢物，成本不斷上升，而堆填區亦正逐漸飽和。你可參考本指引，訂定適合本身情況的措施。在前期付出一些時間和金錢，日後可獲得長久的成本效益，這是一般的營商之道。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；及
3. 減少棄置廚餘。

在需要時，本守則會作出微調/修改。

良好作業 — 概要及檢查指南

我們可透過多項措施(例如：(a)改善採購安排；(b)更好利用食材；(c)更妥善管理食物供應；(d)捐贈剩餘食物，以及 (e)廚餘源頭分類及回收)，節省成本。為達到節省目的，你應確定哪裏有機會減少廚餘。

以下是減少廚餘的檢查指南，以供參考。

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

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。

良好作業 — 減少廚餘提示

飲食業可在下列程序中減少廚餘：

- 採購 (procurement)
- 接收 (Collection) 、貯存 (Custody (Storage))
- 烹調 (Cooking)
- 食用 (Consumption)

下文臚列有關這些程序的提示，以及補充提示。在閱讀提示前，先看看對減少廚餘非常重要的信息：

主要信息
<ul style="list-style-type: none">珍惜食物減少、再用及回收廚餘各方(顧客(Customer)、員工(Crew)、廚師(Chef)及主管(Chief))協力減少廚餘



1. 採購

- 只在有需要時採購適量的原材料，避免過量採購及貯存過多食材；
- 向認可供應商採購原材料；



2. 接收及貯存

- 在收貨時小心檢查原材料品質(有否腐壞)；
- 依從貯存程序、正確控制時間及溫度，以避免腐壞；
- 蓋好貯存的食物，標上正確使用日期及；
- 按「先入先出」的原則調用貯存的原材料及食物；



貼上適當標籤

3. 烹調

- 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)，以防止污染，從而減少因異物或腐壞而導致顧客拒吃的情況；



製作食物的程序

- 善用剩餘及／或切掉的食物，製作其他菜式(例如利用魚骨作湯底、魚頭作魚頭煲，剩餘的白飯作炒飯或粥品等)；



利用魚骨作湯底



利用剩餘生果作果醬

醒目提示

- 善用切掉／剩餘的食物

4. 食用

- 主動提醒顧客避免過量點菜(例如在餐牌及餐桌上展示有關提示、前線人士口头提醒顧客、鼓勵顧客分段點菜，以及外攜剩餘的食物)；
- 在餐牌提供不同選擇，盡量減少廚餘(例如提供「少飯」、少量、多菜少肉的選擇、以及減少酒席主菜數目等)；

提供不同食用選擇

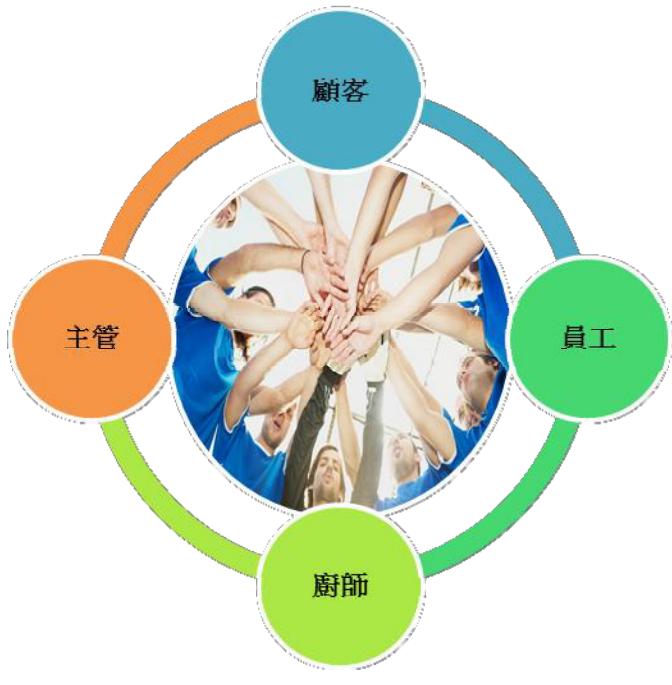


醒目提示

- 避免使用一次性的包裝(盡量使用可再裝滿的瓶或容器，以代替獨立包裝的調味料(茄汁、糖及鹽等)).

5. 補充提示

- 各方(顧客、員工、廚師及主管)協力減少廚餘；
- 為員工提供培訓，向他們灌輸惜食文化及減少廚餘的概念；
- 把剩餘可食用的食物捐贈予有需要人士；
- 把廚餘分類，以便回收(例如使用廚餘機或安排回收商回收廚餘)。



各方協力合作



為員工提供培訓



把剩餘可食用的食物
捐贈予有需要人士



把廚餘分類

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(飲食業)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。