

傳剩行動 廚餘收集及食物資源回收意見書

致：立法會「垃圾收集及資源回收小組委員會」

「傳剩行動」是一個關注剩食的環保組織，在元朗及東涌回收街市賣剩將棄的蔬菜，然後轉贈給區內街坊，在地處理仍可食用的剩食。根據環保署2015年《固體廢物監察報告》，每日於堆填區棄置的廚餘約有3,382公噸，佔全港都市固體廢物的33%，對環境構成沉重負擔。然而，香港對食物回收的政策及配套嚴重不足，未有將可食用(即剩食材)與不可食用(即廚餘)分開處理及回收，導致大量的食物資源浪費及堆填。故對於食物部分的垃圾收集及資源回收，本會有以下針對性的意見：

一、於街市設立食材回收箱，收集仍可食用的剩食材送往區內中央資源回收中心及食物銀行

環保團體綠領行動在2014年於食環署轄下的沙田街市進行街市廚餘統計，每天丟棄的食物達831.8公斤，當中21.8%為可食用食材，以蔬果為主。根據調查結果推算，全港75個食環街市每天將54.3公噸剩食棄置堆填區，當中有逾四分之一仍可食用，合計多達14.3公噸。沙田街市與我們於食環署轄下的元朗大橋街市的回收剩菜經驗相似，在欠缺食材回收機制及配套之下，造成了大量食物資源的浪費，使可食用的剩食變成垃圾直接堆填。(圖一、圖二)

故我們建議於街市設立食物回收箱，由75個食環街市繫頭推行，鼓勵菜販及商店保留並捐出賣剩蔬果及食材，可考慮推出獎勵計劃，參與回收惜食的檔戶可獲租金補貼等獎賞以鼓勵積極參與。食環署應安排人手在公營街市晚間收市時段收集食材，統一運送到該區的中央資源回收中心及食物銀行，並在資源回收站統一食物的管理及安全監察，以便派發及進行資源配對。

另外政府應撥款資助該地區非政府組織或社福機構增加人手及開展剩食收集服務，並直接於區內轉發或製作便餐給區內有需要人士，有效率地在區內實行源頭減廢及食物資源配對，減低跨區處理的物流成本及時間浪費，大大增加救食可能。(圖三、圖四)

二、每區設一中央垃圾及資源回收站，並設置可食用剩食材的保存站、冷藏的設備及資源分發中心

本組織在恆常的回收及分發新鮮蔬果的過程中，曾聯絡區內的食物銀行、非牟利組織及社福機構接收我們回收的剩食，以便配對資源，把食物贈送給有需要人士。但食物銀行及組織均拒絕接收，原因是沒有貯儲空間及配套設施如冷藏的設備。現時食物銀行及社福組織大多只接收乾糧如餅乾及罐頭，而沒有處理濕貨如蔬果及新鮮食材的服務。

故我們建議各區該設立一中央垃圾及資源回收站，並設置可食用食材的保存站、冷藏的設備以接收由街市或超市所接收的可食用新鮮食材及濕貨以延長食物的保存期。該中央垃圾及資源回收站也應充當資源分發中心的角色，以便重新分發回收的資源及食物供社區人士或團體取用，在地處理回變的食物並配對資源，中央垃圾站該發揮資源回收站的角色，加強社區垃圾在地處理，大大減低物流成本。

政府有意在全港十八區設立資源回收站「綠在區區」，顯示當局也認同社區力量在回收中擔當的重要角色。現時「綠在區區」只集中收集回收價值不高的回收物，其用地和社區功能亦未能充分發揮，所以當局可考慮將食材保存設施置於其中。在社區提供公共空間存放食物，除了可以減少食物浪費，也同時發揮著公眾教育的作用。

更可在資源回收站設立社區剩食廚房，以回收的剩食食材及餐廳賣剩熟食，重新處理及煮熟，給有需要人士免費或低價享用。社區剩食廚房可由政府、地區組織、甚至社區義工隊或使用者本身負責營運，增加社區連結並發揮社區力量。(圖五)

三、家居及食肆垃圾站設計應具備廚餘收集及處理的設施，加入配套鼓勵回收及社區資源共享

現時家居生產的廚餘及都市固體廢物大多被一起棄置並直接送到堆填區，廢物源頭分類計劃應包括廚餘部份，並在家居及食肆垃圾站加入廚餘回收箱，讓市民分開棄置廚餘及其他固體廢物，使兩者能得到更合適的處理。

政府既已計劃於2016-17年度推行廢物按量徵費，垃圾徵費或會令市民嘗試尋找合適途徑減少產生垃圾，故家居垃圾站應有減廢設施配合源頭分類及回收，垃圾站再不應局限為衛生設施，而是一種加強社區公眾的參與及自助性，鼓勵自行回收及處理廚餘的社區設施。

家居垃圾站應增設廚餘堆肥機，此舉不單能減少需運往有機資源回收中心的廚餘量，更能令其產生的堆肥回歸社區使用，如供應區內學校農圃、天台農莊、康文署管理之社區園圃及農場等。實實在在的在地處理地區廚餘，剩餘的部分才送往有機資源回收中心，更能有效益地轉化廚餘，減低物流成本。

除此外，家居垃圾站也可設小型社區食材分享站，參考現行由民間自發管理的社區雪櫃為例，接收並分享市民多餘的食物及過了最佳食用期的食品，讓市民自由存取，推行惜食及資源分享文化。(圖六)

四、建議垃圾徵費當中針對廚餘產生者作徵稅及廚餘處理費

要減少廚餘及推動工商界的廚餘處理，徵稅或廚餘處理費無疑能發揮最大作用。「生產者責任計劃」應與此配合並包括廚餘在內，實行「污染者自付」的原則。私營街市、超市及餐廳都應受到規管，需設有剩食材及廚餘回收箱，分別收集可食用剩食材及不可食用廚餘，並要求營運商自行或外聘回收公司回收及處理，履行社會及環保責任。「生產者責任計劃」應與此配合並包括廚餘在內。政府有責任規管及監察工商界的廚餘棄置量，訂立標準及則罰，以打擊工商界浪費食物及棄置過多垃圾的現象。

政府亦將從工商界所得的稅收也能撥於社區回收廚餘上。首爾劃分成25區，每區約居住30-40萬人，與香港的18區相約，而當地居民需繳付的垃圾費是由區內的行政機構處理。區內的垃圾分類愈是理想，從政府獲得的收入補貼便愈多。在這經濟誘因下，居民會更願意和落力回收廚餘等有用資源，加上各區會互相比較回收成效，令廚餘回收的成效益發增加。

五、加設每天出動的流動廚餘回收車，運送廚餘至有機資源回收中心

廚餘含有水份，腐壞後會發出惡臭，一般家居垃圾混合廚餘後也難以再分開處理。若要實行「廚餘零堆填」的目標，市民除了要將廚餘與一般家居垃圾分開處理外，流動廚餘回收車也必需每天出動收集廚餘。參考首爾，當地的廚餘回收桶遍佈街道的四周，令市民可以方便回收日常產生的廚餘，不會輕易將廚餘與一般垃圾混合棄置。同時亦有廚餘回收車於每天晚上收集廚餘，所以市民一般會在黃昏時份才棄置熟廚餘，令廚餘桶不會傳出惡臭，可見每天出動的廚餘回收車能使廚餘回收措施行之有效。

根據*《香港廚餘及園林廢物計劃 2014-2022》(A Food Waste & Yard Waste Plan For Hong Kong 2014-2022)政府計劃興建五至六個有機資源回收中心分佈各區。為加強廚餘回收網絡，流動回收車可顧及居住地方沒有完善廢物收集設施的居民需要，如村落及偏遠地區居民。參考台灣，當地亦由環境保護署資助的廚餘回收車及設有流動的回收點收集市民的廚餘，亦確保分類後的廚餘能運送至將來的有機資源回收中心得到適當處理。

另外，政府於垃圾收集及資源回收小組委員會第二次(2016年12月13日)會議上提及現有的垃圾站空間有限，如要放置新設備有難度。回收車理應能為垃圾站空間受限制的問題提供另一出路。食環署可考慮提供流動回收站(回收車)，或考慮邀請地區有關團體統籌，統一收集及運送到區內資源回收站。

六、推動「區區有種」計劃，增強社區在地消化廚餘的能力

向首爾和台北等地的廚餘回收措施借鏡，其成功因素之一在於當地仍有農業和畜牧業消化廚餘。觀乎現時香港的農業發展遠遠不足以消化全港每天產生的廚餘量，大力推動本地農業亦非一日可成，所以「區區有種」絕對有需要要全港十八區推行，令社區可以直接消化由廚餘變化而成的肥料。各社區也總有不少懂得耕種的老一輩和因照顧家庭而未能就職的婦女，他們都是社區內寶貴的人力資源。只要政府大力推動社區，善用所有可種植空間如天台、屋苑平台、社區花園和政府擁有的空地等，並於區內設立廚餘機等廚餘回收設施，配合各區內已有的人手運作計劃，相信社區便能在地消化大量廚餘，同時亦令社區變得自給自足，促進街坊之間的凝聚力。

根據《香港廚餘及園林廢物計劃 2014-2022》，政府的目標是在2022年把棄置在堆填區的廚餘減少4成，我們的建議正針對食物捐贈、廚餘收集和轉廢為能，希政府能積極參與並盡快審批及推行，以至能如期達標。

傳剩行動

二零一七年一月五日

關於傳剩行動

「傳剩行動」是一個關注剩食問題的社區環保組織，以減少資源浪費及推廣惜食文化為目標。本會每周於元朗及東涌回收街市賣剩將棄的蔬菜，然後轉贈給區內街坊，得到菜販、社區及市民的支持。其次，本會除了前線的常規回收剩食活動外，也舉辦剩食教育公開活動包括「東涌社區剩宴」、「中環Very DVRC 非常(食)德」、「中西區區節：親子食育工作坊」及「社區傳剩廚房：無家者剩宴」等，向公眾、學生推廣環保及惜食意識。合作單位包括中西區區議會、基督教女青年會、中文大學扶輪社、拓展共公空間、健康空氣行動及綠腳丫。我們的願景是讓香港社會對剩食問題有更多認識及關注，大眾可以自發在各區展開傳剩行動，並倡議舉剩食有關的政策，減廢環保之餘，推動資源共享及綠色生活。

聯絡：傳剩行動統籌：黃樂欣， [REDACTED] / [REDACTED] @gmail.com

關於廚餘收集及食物資源回收意見書-附件



(圖一) 圖於元朗合益街市的路旁拍攝，在欠缺食材回收機制及配套之下，大量可食用的剩食變成垃圾直接堆填，造成了大量食物資源的浪費。

(圖二) 我們於食環署轄下的元朗大橋街市的回收剩菜的情況，平均一日回收的份量有約40公斤。



(圖三) 傳剩行動在元朗大棠路即時派發剩菜，不少市民願意接收，派菜同時宣傳惜食不浪費。在地處理剩食，簡單而有效率。

(圖四) 一日經我們分類的回收食材可足夠供應30人份的晚餐，部份會轉發給社區中心及組織製作成剩宴，為有需要人士供餐。



(圖五) 傳剩行動在東涌借用社區中心場地舉行剩菜晚宴，與街坊共同探索社區剩食廚房的可能性。

(圖六) 家居垃圾站也可設小型社區食材分享站，參考現行於深水埗由民間自發管理的社區雪櫃為例，接收並分享市民多餘的食物及過了最佳食用期的食品，讓市民自由存取，推行惜食及資源分享文化。