



樂施會  
OXFAM  
Hong Kong



## 食品公司處理及捐贈剩食調查 內容撮要及政策建議 2014年2月

### 1. 前言

根據聯合國糧農組織最新的報告<sup>1</sup>，全球捱餓的總人口逾 8.4 億。然而，全球生產的 6 千兆噸農產品中，卻有 1 千 3 百兆噸<sup>2</sup>是可口食用但浪費了的食物。富裕國家每年浪費的 2 億多噸食物，相當於非洲撒哈拉以南地區的糧食生產量。事實上，三分之一的糧食在生產的農場去到消費者餐桌之間已浪費掉，而食物被丟棄至堆填區分解及運送途中，亦會產生及排放溫室氣體，導致氣候變化，極端氣候頻生，進一步危害發展中國家的小型糧食生產者的生計。而且，在地球資源有限的當前，浪費食物亦等於浪費食物生產時的土地、水、肥料和人力等資源。因此，樂施會自 2011 年底推動 GROW 糧食公義運動，包括推廣「良食良方<sup>3</sup>」的五個日常飲食原則，鼓勵都市人從更可持續的方式生活，以倡導一個人人吃得飽的未來為願景。其中，「惜每餐」鼓勵人們善用剩食，減少浪費，同時減少堆填區的溫室氣體排放，有利可持續發展。

至於香港，亦有不少貧窮家庭因經濟問題而要捱餓。與此同時，根據環境保護署《香港固體廢物監察報告》2011 年的統計，香港每天丟棄至堆填區的食物達 3,584 噸，相當於 300 部雙層巴士的重量，亦佔全港都市固體廢物 40%。其中，香港飲食業界如餐廳、酒店、街市、食物製造或加工商等所浪費的食物，更從 2002 年的每天 400 噸，急劇增加至 2011 年的 1,056 噸，升幅接近兩倍，亦為被丟棄的總體食物之三成。若可將這些剩食捐贈給基層貧窮家庭，既能減少浪費，更可達致扶貧的效果。有見及此，本會進行是次調查，以審視香港飲食業界的剩食狀況，了解工商業界捐贈食物的情況，並向政府及業界提出相關的政策建議。

### 2. 調查方法

為了解食品企業對捐贈食物的態度與現況，特別是失去商業價值，但其衛生及營養狀況仍適合食用的「剩食」，樂施會委託政策二十一在 2013 年 9 月 9 日至 10 月 11 日期間進行一項《食品公司處理及捐贈剩食調查》。調查以分層非比例抽樣方式，成功訪問了 353 家食品公司，當中包括 225 家連鎖便利店<sup>4</sup>及 128 家食品製造商、批發分銷商，回應率分別為 50% 及 51%。是次調查的食品公司總數分別代表全港 1,532 家連鎖便利店，以及 858 間經營米、麵、食油、罐頭食品、冷藏肉類、蔬菜及水果的製造商、批發分銷商<sup>5</sup>。

<sup>1</sup> 《世界糧食不安全狀況報告》，聯合國糧農組織，2013 年。

<sup>2</sup> 《食物浪費足跡：對自然資源的影響》，聯合國糧農組織，2013 年。

<sup>3</sup> 五項「良食良方」包括：「惜每餐」、「挺小農」、「嚐四季」、「巧煮意」和「啖素綠」。

<sup>4</sup> 是次調查訪問之 225 家便利店包括華潤萬家禾歌、OK、7-11、鴻福堂、波仔及健康工房。

<sup>5</sup> 是次調查訪問的食品製造及批發分銷商，來自香港貿易發展局及黃頁的分類登記。

### 3. 主要調查結果及分析

#### 3.1 大部分食品公司稱有政策減少剩食 但仍有七成公司會直接丟棄剩食

84.6%的食品公司表示已採取措施盡用或減少剩食(看附件圖 1, 或報告 5.3.2), 然而當經營出現剩食時, 66.3%的食品公司 (看附件圖 2, 或報告 5.3.2) 表示仍會直接丟棄剩食, 反映目前食品公司減少剩食的政策及措施並未充份落實執行。

#### 3.2 便利店浪費剩食的情況嚴重 九成店稱會直接丟棄麵包、蛋糕及微波爐食品

連鎖便利店最常出現的首三類的剩食分別為「麵包」(84.9%)、「蛋糕」(80.9%)及「微波爐食品」(60.4%); 而於有出現剩食的便利店當中, 約九成表示它們會「直接丟棄」剩食(看附件表 1, 或報告 4.4.2 至 4.4.5)。

在食品製造商及批發分銷商方面, 前者最常出現首三類的剩食分別為「穀類製品」(61.6%)、「冷藏肉類」(20.9%)及「蔬菜」(12.6%)(看附件表 2, 或報告 3.4.2 至 3.4.5); 而後者最常出現首三類分別「水果」(27.2%)、「蔬菜」(24.5%)及「冷藏肉類」(20.1%)(看附件表 3, 或報告 3.4.7 至 3.4.10)。在兩類有出現剩食的公司當中, 仍有約半會選擇以「直接丟棄」以處理剩食(看附件表 2 及表 3, 或報告 3.4.2 至 3.4.5 及 3.4.7 至 3.4.10)。

#### 3.3 「外表不佳」是食物被界定為剩食的常見原因

根據是次調查發現, 在食品製造和批發分銷商方面, 「外表不佳」是食物被界定為剩食的最常見的原因, 尤其在食品製造的過程, 分別有 60%的「冷藏肉類」<sup>6</sup>及 66.9%的「蔬菜」會因為「外表不佳」而被判定為剩食, 最終大部分遭浪費丟棄(看附件表 2 及表 3)。

#### 3.4 剩食造成每年約 6,000 萬的經濟損失

在食品製造及批發分銷商方面, 根據是次研究結果推算, 平均每間公司每年產生的剩食現金值約為\$26,767(看附件表 4, 或報告 3.4.15)。

而在連鎖便利店方面, 平均每間便利店每週產生的剩食現金值相當於\$482, 全年則相當於\$25,064。(看附件表 5, 或報告 4.4.9)。

於香港貿易發展局及黃頁登記的食品製造及批發分銷商共有 858 間, 而全港連鎖便利店則合共有 1,532 間。按以上平均每間食品公司的剩食量推算, 全港食品公司每年產生的剩食的價值估計為\$ 61,364,134<sup>7</sup>, 金額之大, 相當於食物銀行製作每份成本\$20 的熱餐共 3,068,206 份。

<sup>6</sup> 例如有食品公司經營冷藏魚排, 公司指若一份魚排未能保持整塊完整無缺, 即會被視為剩食丟棄。

<sup>7</sup> 剩食造成的經濟損失: \$26,767 x 858 間 + \$ 482 x 52 週 x 1532 間 = \$ 61,364,134  
相當於熱餐份數: \$61,364,134 / \$20 = 3,068,206 份

### 3.5 擔心剩食安全引伸的法律責任 九成食品公司沒有捐贈剩食

90.4%受訪的食品公司沒有捐贈剩食予食物銀行及食物回收機構(看附件圖 3，或報告 5.3.5)，當中近七成公司(67%)表示主因是「擔心剩食的安全及當中的法律風險問題」(看附件表 6，或報告 5.3.6)。

## 4. 檢視現時政府相關工作

### 4.1 「惜食香港運動」仍未有效提高商界對食品捐贈的認知

香港政府於 2012 年底開始推動「惜食香港運動」，其中「促進商戶向慈善機構捐贈剩餘食物」為其六大目的之一。截至 2013 年 11 月 15 日，已有 314 家機構及企業簽署「惜食香港運動」約章，承諾「盡可能支持食物捐贈活動」，然而，《減少廚餘良好作業守則》<sup>8</sup>對於推動飲食業捐贈食物似乎作用有限。根據是次研究結果顯示，只有很少數受訪食品公司(5.8%)對食物捐贈的運作有較高認知(看附件表 7，或報告 5.3.4)，足見「惜食香港運動」仍未能有效推廣剩食回收捐贈作為減少食物浪費的方法。

### 4.2 捐贈食物引伸的法律風險問題

商界捐贈剩食，既合乎環保原則，亦有助貧窮人解決營養及食物不足的問題，但根據是次調查結果，大部分食品公司也因擔心剩食安全引伸的法律風險問題而拒捐剩食。對於商界對剩食捐贈的擔憂和考慮，政府未有積極回應，只鼓勵捐贈者和接受捐助者雙方私下商討達成協議<sup>9</sup>，這顯然未能令商界及接受剩食捐助的機構釋疑，導致每天仍有大部分適合食用的剩食被丟棄。

### 4.3 食物銀行未獲政府支援回收剩食的工作

目前，香港有 5 間獲政府資助的食物銀行，在 2010-2013 年期間合共支援了 87,000 名有經濟困難的人士，當中包括低收入人士、失業者等。雖然政府即將再注資 2 億元以支持它們的工作，但此資助只限於購買食物，並不包括支持受助機構進行回收食物的計劃。事實上，不少食物銀行及其他非政府資助的食物回收機構都反映往往因欠缺人手及資源，而難以充份「搶救」由食品公司捐出而仍有食用價值的剩食。

## 5. 樂施會政策建議

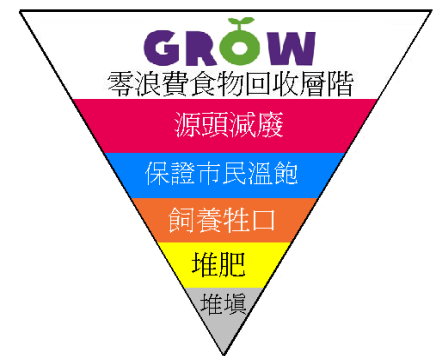
為建立一個讓全球世代永遠都吃得飽的未來，樂施會的「GROW 糧食公義運動」希望集合個人的力量，在生活中作出正面改變的同時，更倡議政府和企業採取行動減少食物浪費，紓緩氣候變化，以修補失衡的全球糧食系統。事實上，根據本會 2012 年《糧食蛻變：以消費者力量創建公平的糧食未來》報告指出，在巴西、印度、西班牙、菲律賓、英國及美國六個國家，每六個種出的新鮮蘋果中，就有一個被丟棄，浪費總量達 53 億個，所排出溫室氣體相等於燃燒 1,000 萬桶石油。避免浪費食物，將食物捐贈有需要的人，既可直接減輕貧窮人饑餓的問題，亦可減少堆填區內因腐爛食物所釋出的溫室氣體，間接紓緩氣候變化對各地小農戶及小規模糧食生產者的影響。是次調查的結果正顯示香港食品公司浪費食物情況嚴重，本會呼籲政府、企業以至消費者，都可發揮積極作用以減少浪費食物，共同為糧食公義出一分力。

<sup>8</sup> 《減少廚餘良好作業守則》，見 [http://www.foodwisehk.gov.hk/pdf/GPGuide\\_F&B\\_zh-hk.pdf](http://www.foodwisehk.gov.hk/pdf/GPGuide_F&B_zh-hk.pdf)

<sup>9</sup> 政府新聞公報立法會八題：超級市場棄置食物 (2012 年 11 月 4 日)  
<http://www.info.gov.hk/gia/general/201211/14/P201211140194.htm>

**5.1 參考外國經驗，制訂減少食物浪費及促進食物回收的原則**

食物是地球珍貴的自然資源，是維持生命的重要元素，不應被白白浪費。在討論減少食物浪費時，我們應先製訂原則，以計劃相應行動的優先次序。我們參考美國環境保護局的「食物回收層階」(Food Recovery Hierarchy)，倡議一個切合香港社會的「GROW 零浪費食物回收層階」(參見右圖)，以確保食品能盡量發揮其食用或營養價值，現舉例說明如下：



第一，源頭減廢為首：食品公司在生產或銷售時，應按實際訂單或預計需求而預備相應數量的食物，避免剩食出現，最後引致浪費。

第二，保證市民溫飽：香港仍有數以萬計的市民，需要透過食物援助計劃解決糧食問題或補充營養。食品公司無法銷售而品質良好的剩食，應先捐贈予食物銀行或食物回收機構，或由社區飯堂製作成熱餐，派發予有經濟困難的市民。

第三，飼養牲口：若剩食不適合捐贈予食物銀行或食物回收機構，食品公司可考慮捐贈予資源再生或回收機構，將其改造為動物飼料，例如適合養畜業的魚糧、豬糧<sup>10</sup>，使被棄置的食物可重新回到糧食生產的系統之中。

第四，轉化堆肥：不適合食用的剩食廚餘、例如骨頭、腐爛蔬果，作為有機廢物仍可製成堆肥，供栽種食物或植物之用。

最後，堆填或焚化：若食品公司採用上述優次原則處理剩食後，數量應已大減，送往堆填或焚化處理應為最後一步。

## 5.2 促企業制訂「零浪費剩食」的公司政策

樂施會建議食品行業制訂「零浪費剩食」的公司政策，定期檢查存貨量，並給予員工以明確的指引，使公司的業務運作最終能達致「零浪費剩食」的目標。與此同時，食品公司應盡早將剩食捐出，與食物回收機構建立穩定的合作關係，把剩食當作垃圾應是最後一步。

## 5.3 政府應主導分區食物回收工作，分贈同區食物銀行及食物回收機構

政府應主動承擔減少剩食的角色，並資助適合的機構，按上述原則，統籌及配對各區願意捐贈剩食的食品公司及食物回收機構。在剛發表的施政報告，政府提及在 18 區設立「社區回收站」的建議，本會認為可擴展其回收功能至剩食；或設立新的「剩食回收站」，集中儲存由企業捐出的剩食，這可減省食物回收機構收集及分派剩食的運輸成本，令剩食可更到位地分贈給當區有需要的貧窮人。

政府亦應加強對食物銀行和食物回收機構的支援，以營運不同類型食物的回收計劃。本會建議政府增加相關撥款 (如運用關愛基金等)，協助食物銀行及食物回收機構增聘人手，及減輕捐贈剩食至食物回收機構的運輸成本，並在「惜食香港運動」中加強宣傳食物銀行及其他食物回收機構的工作，提高大眾及食品行業對食物回收運作的認識。

<sup>10</sup>香港目前已有機構或團體，配備相關技術，可將剩食廚餘改造為再生資源物料。詳情可參考香港有機資源再生中心：<http://www.hkowrc.com/>

#### **5.4 政府應主動釐清捐贈食物之相關食品安全責任，以鼓勵食品公司捐贈剩食**

本會明白商界對捐贈剩食的擔憂和考慮，我們建議政府參考其他國家，如美國等國家的《Bill Emerson 好撒瑪利亞人食品捐贈法案》<sup>11</sup>，改革法律框架，探討訂立法案，鼓勵食品捐贈之可行性，釐清食品捐贈時有關食品安全的責任問題，鼓勵更多食品行業捐贈食物，提倡使用積極的方法來處理剩食。

#### **5.5 消費者應按實際需要購買食物，監察食品公司的剩食問題**

為減少浪費食物，本會呼籲消費者從日常生活習慣做起，實踐「良食良方」五個日常飲食原則，當中「惜每餐」鼓勵消費者仔細計劃飲食需要，按實際需要購買食物，盡量善用剩食和廚餘。消費者同時可發揮公眾力量，與樂施會一起監察食品公司的剩食狀況，促使食品公司作出改善。

---

<sup>11</sup> 目前，美國、菲律賓、墨西哥、加拿大和澳洲都有國家或省/州層面的食品捐贈條款。

附件

圖 1: 食品公司是否有採取措施盡用或減少剩食 (%)

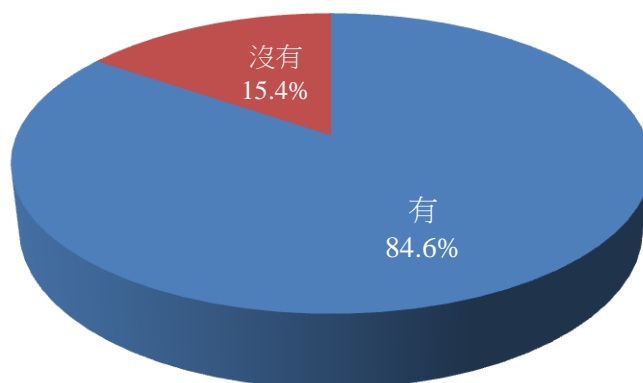


圖 2: 已採取剩食處理措施但仍直接丟棄食物的食品公司 (%)

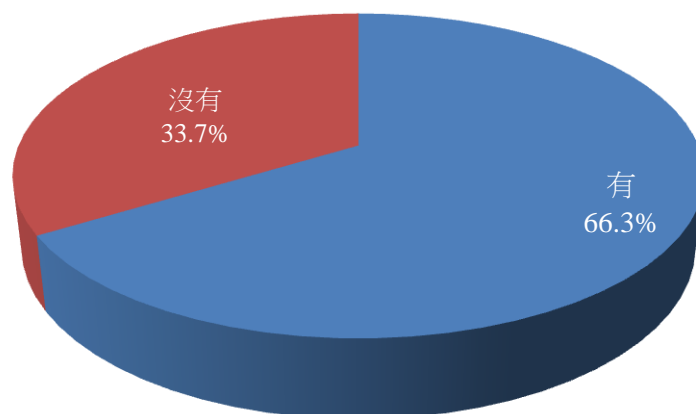


表 1: 剩食的處理方式 (連鎖便利店) (%)

	麵包	蛋糕	微波爐食品
剩食種類	84.9	80.9	60.4
處理剩食的方式(多項選擇):			
丟棄	90.1	91.9	89.6
減價促銷	30.2	31.2	34.4
退貨給供應商	5.3	2.3	8.3
分送給員工	1.1	1.1	3.5
捐贈予非牟利或社會服務機構	0.5	0.5	0.8



**表 2: 剩食的處理方式 (食品製造商) (%)**

	穀類食品	冷藏肉類	蔬菜
食品公司表示該食品為主要剩食種類	61.6	20.9	12.6
<b>界定為剩食的原因(多項選擇)</b>			
外表不佳	45.0	60.0	66.9
品質未達標準	19.3	60.0	33.5
生產過量	42.1	20.0	33.5
快將到期	32.1	20.0	66.9
試用產品	6.4	-	-
<b>處理剩食的方式(多項選擇):</b>			
丟棄	45.0	78.8	66.5
減價促銷	32.1	21.2	-
分送給員工	32.1	49.4	66.9
捐贈予非牟利或社會服務機構	19.3	-	33.5
其他(例如:回收、轉化為飼料或轉贈給附近的居民)	16.4	0.0	33.5

**表 3: 剩食的處理方式 (食品批發分銷商) (%)**

	水果	蔬菜	冷藏肉類
食品公司表示以下食品為主要剩食種類	27.2	24.5	20.1
<b>界定為剩食的原因(多項選擇):</b>			
外表不佳	64.9	89.6	47.9
品質未達標準	28.1	16.4	32.2
快將到期	47.4	13.5	44.2
生產過量	-	-	19.9
零售商退貨	-	13.3	16.0
<b>處理剩食的方式(多項選擇):</b>			
丟棄	53.8	30.3	51.8
減價促銷	65.7	29.7	40.2
分送給員工	24.3	33.0	36.2
捐贈予非牟利或社會服務機構	21.9	43.6	23.9
其他(例如:轉贈給附近的居民或長者)	-	10.0	-

**表 4: 食品製造或批發分銷商每年產生的剩食之現金價值 (%)**

	%
少於 \$1,000	4.4
\$1,000 - \$4,999	27.8
\$5,000 - \$9,999	6.6
\$10,000 - \$1,9999	5.3
\$20,000 - \$3,9999	7.3
\$40,000 - \$5,9999	5.6
\$60,000 - \$7,9999	3.1
\$100,000 - \$19,9999	4.8
\$200,000 or more	0.8
沒有回答	34.3
總百分比	100.0
每年平均現金價值 (不包括沒有回答的食品製造或批發分銷商)	\$26,767

**表 5: 連鎖便利店每周產生的剩食之現金價值 (%)**

	%
少於 \$200	16.8
\$200 - \$399	14.0
\$400 - \$599	7.6
\$600 - \$799	16.3
\$800 - \$999	7.8
\$1,000 - \$1,499	5.8
\$1,500 or more	0.9
沒有回答	30.8
總百分比	100.0
每周平均現金價值 (不包括沒有回答的連鎖便利店)	\$482



圖 3: 食品公司目前是否有把剩食捐贈往非牟利或社會服務機構 (%)

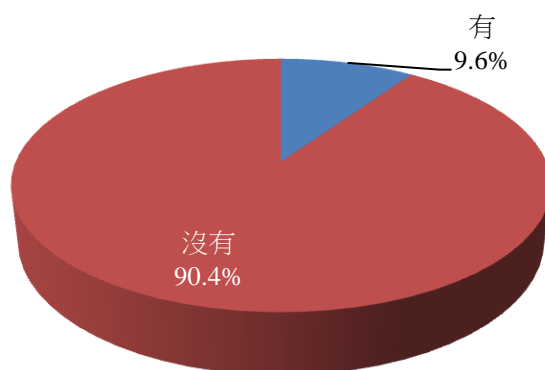


表 6: 食品公司不捐贈剩食予非牟利或社會服務機構的原因(可選多項) (%)

主要原因	%
擔心剩食安全的法律責任問題	67
資源及人手不足	22.2
不清楚捐贈食品的渠道	18.6
難以負擔額外的運輸成本	15.1
政府沒有提供協助	12.0
非牟利或社會服務機構對食物選擇挑剔	4.0
其他 (例如: 總公司沒有安排、剩食太少)	16.6

表 7: 食品公司對食品捐贈的了解程度(%)

了解程度	%
* 十分了解	1.5
* 頗為了解	4.3
尚算了解	16.1
不大了解	39.2
十分不了解	30.5
沒有回答	8.4
總比例	100.0
* 「十分了解」及「頗為了解」相加	5.8