

HKQAA Hong Kong Registration  
香港品質保證局香港註冊

Special Edition  
Newsletter  
JUNE 2018  
特刊 2018年6月

# Food Waste Recycling 廚餘回收

Encouraging Good Practice in  
Food Waste Management  
鼓勵廚餘管理的良好做法



**HKQAA**  
  
香港註冊  
Hong Kong Registration

查詢：蔣齊仲小姐  
電話：(852) 2202 9575 手提：(852) 6050 0480  
電郵：meico.cheong@hkqaa.org

由回收基金撥款資助  
Funded by the Recycling Fund

  
回收基金  
Recycling Fund



香港這個繁忙的國際都市，每日產生數千公噸廢物。根據環境保護署資料顯示，不論是工商業還是家居固體廢物，當中均以廚餘所佔的比重最高。於2016年，每天有10,345公噸都市固體廢物棄置於堆填區，當中約3,600公噸(34.8%)為廚餘，即每天人均棄置近半公斤廚餘。現時把這些有機廢物棄置於堆填區的做法，並不符合可持續發展原則，亦對環境構成影響。廚餘不但佔用了有限的堆填空間，而且會產生氣味、污水及溫室氣體，需要進一步處理。



為促進廚餘回收，本局獲得政府回收基金的資助，制訂「香港品質保證局香港註冊—廚餘回收」。此計劃旨在向業界提供廚餘回收的良好做法，提升其運作水平；並鼓勵業界在廚餘回收的過程中，妥善保存廚餘流向記錄；同時推動源頭分類及處理廚餘的正確程序。

裨益



加強廚餘回收業在廚餘回收記錄的管理能力



改善業界在廚餘回收的運作及提升業界的公眾形象



為廚餘產生者及廚餘收集商提供交流平台



增加公眾對廚餘回收的意識



減少堆填區的負擔



**黃錦星**  
GBS, 太平紳士  
香港特別行政區政府環境局局長

現時，每日有三千多噸廚餘棄置於堆填區，這不單增加堆填區的壓力，亦不利環境可持續發展。

一步步應對廚餘挑戰，我們需要政府和業界齊心協力。為此，政府近年推出了惜食運動，倡導從源頭減少廚餘，同時在大嶼山小蠔灣興建有機資源回收中心第一期，回收廚餘轉廢為能。

在業界方面，我喜見香港品質保證局推出了「香港品質保證局香港註冊—廚餘回收」計劃。該計劃的《註冊手冊》，為回收業界提供明確的作業指引，鼓勵各界採用良好的管理守則，提升回收效益，希望有關工商業機構能積極參與此計劃，同行邁向減少棄置廚餘的目標。



**郭振華先生**  
BBS, MH, 太平紳士  
回收基金諮詢委員會主席

行政長官在2014年的施政報告中宣布預留十億元設立回收基金，並於2015年10月正式啟動。回收基金成立的目的，主要是透過資助不同類型的回收項目使回收企業在香港的業務效率和能力得以提升，藉此減少堆填區廢物的棄置量；及支援非分配利潤組織進行非牟利項目以幫助本地回收業界在整體上或特定範疇提高作業水平及生產力。我們亦期望這些項目能提高回收業的整體作業能力、處理量、效率和技術，從而促進業界的可持續發展。

為促進廚餘回收，香港品質保證局在回收基金撥款資助下制訂了「香港品質保證局香港註冊—廚餘回收」註冊計劃。此計劃旨在向業界提供廚餘回收的良好做法，提升其運作水平；並鼓勵業界在廚餘回收的過程中，妥善保存廚餘流向記錄；同時推動源頭分類及處理廚餘的正確程序，從而提升整個業界(包括飲食業機構、廚餘收集商及廚餘再造商)的廚餘回收運作水平。

期望往後日子能有更多機構參與該註冊計劃，提升廚餘回收，打造成一個更美好及更綠色的香港。



**盧偉國議員 博士 工程師**  
SBS, MH, 太平紳士  
香港品質保證局主席

全球人口急速增長，加上都市化發展，造成了浪費食物和廚餘問題。聯合國「2030年可持續發展議程」，更將減少浪費糧食納入為具體目標之一。

香港也面對著嚴峻的廚餘問題，根據環保署數字，近年香港人每天人均棄置近半公斤廚餘，佔堆填區的都市固體廢物量逾三成。可是，堆填區將於十年內飽和，無法可持續地處理這些有機廢物。

除了減少製造剩食外，回收廚餘是重要出路之一，不但有助減少廢物棄置，紓緩堆填區壓力及對環境的影響，亦可善用有機廢物，轉化為能源、魚糧及肥料等。

環境局近年大力推動廚餘回收，為配合政府的環保規劃策略，並因應社會發展和業界需要，香港品質保證局制訂了「香港品質保證局香港註冊 — 廚餘回收」，在「回收基金」的資助下，向業界提倡廚餘回收的良好做法，改善運作水平，並推動商界和社區支持源頭分類和廚餘回收，以助提高廚餘回收量，讓資源在生命週期中得以善用。

我們很高興計劃自籌備以來，一直獲得業界和社區的正面反應，除了邀得不同持分者及政府代表加入項目督導委員會外，亦有多間業界組織、學術機構及環保團體擔任支持機構，攜手宣揚廚餘回收。此外，不少食品供應機構、酒店、物業管理公司、廚餘收集商及回收商均參加了先導計劃，支持廚餘回收及優化運作表現，以助促進廚餘回收量。

廢物回收再用需要各界通力合作，才可以取得良好的效果。我深信在業界、持分者、社會大眾和政府的同心協力下，將可以攜手促進循環經濟，締造可持續發展的未來！



**林寶興博士**  
香港品質保證局總裁

「誰知盤中飧，粒粒皆辛苦。」自古以來，中國人早已養成珍惜食物的美德。可是，隨著社會越趨富裕，人們容易變得浪費，不自覺地製造剩食，令廚餘棄置成為我們面對的可持續發展挑戰之一。

香港品質保證局作為區內最具領導地位的合格評定機構之一，一直關注可持續發展議題和社會需要，多年來致力透過知識分享、技術轉移和提供保證，推動業界實踐良好做法，優化管理表現，從而促進機構與社會的可持續發展。本局在「回收基金」的資助下制訂「香港品質保證局香港註冊—廚餘回收」，銳意鼓勵更多機構和公眾支持源頭分類，實踐廚餘回收，長遠地減少有機廢物的棄置，為可持續發展出一分力。

本局在制訂計劃的過程中，參考多項國際標準及條例，亦分別考察和訪問了廚餘收集商及再造商、飲食機構、物業管理公司、回收及餐飲業界組織、環保團體及政府部門等，了解不同持分者和業界人士的需要和期望，並會將這些寶貴的資訊和良好做法，編匯成註冊手冊，上載到網站免費讓業界、持分者及社會公眾參考使用，以助提高他們的環保回收意識，鼓勵他們付諸實踐並傳承下去。

此外。本局亦舉辦了一連串講座，透過深入淺出的方式，分享處理廚餘的良好做法和實踐經驗，分析參與先導計劃機構的整體表現，同時提出優化運作水平的建議，讓業界參考借鏡。

期望我們今天播下的種籽，可以推動更多機構及公眾自發出力，支持廚餘回收，並將寶貴的環保知識薪火相傳，持續為綠色社會作出貢獻。

本局成立項目督導委員會，以檢視項目及提供意見，並透過定期會議監察項目進度。督導委員會由不同行業代表組成，委員會成員涵蓋本局、學術機構、飲食業、回收業協會、環保團體及政府代表，定期以多角度、公平、公正和高透明度形式指導本項目進行。



**主席**

劉耀輝先生 香港食品委員會榮譽會長

**成員 (按姓氏筆畫)**

- 李琬婷小姐 中港澳環衛總商會環保總幹事
- 胡勁欣小姐 環境保護署高級環境保護主任
- 容錦泉教授 香港理工大學博士生導師
- 郭晉昇先生 香港再生資源總商會會長
- 陳錫琨先生 香港資源再生總會會長
- 彭文俊先生 香港品質保證局製造及服務業助理總監
- 劉耀成博士 香港環保廢料再造業總商會主席
- 蘇國賢先生 長春社總監

**參考國際標準以制訂註冊計劃**

本局在制訂本註冊計劃時，參考了多項國際標準及條例，包括ISO 9001 質量管理體系、ISO 14001環境管理體系、OHSAS 18001職業安全健康管理體系、倡議商界遵守社會責任組織(BSCI)條文、全球回收標準、回收行業經營標準(RIOS)、第139N章《公眾衛生(動物及禽鳥)(化學物殘餘)規例》及漁農自然護理署魚類飼料安全參考水平等。我們亦已考察和訪問不同業界持分者，例如廚餘收集商及再造商、回收業商會及協會、環保團體、政府、飲食業協會及機構，以及物業管理公司等，了解他們的需要。

完成有關研究、考察及訪問後，本局把所有相關資訊及良好做法，轉化為註冊要求，以制訂完善的註冊手冊。本局除了派發註冊手冊予參加計劃的廚餘回收業及廚餘產生者外，註冊手冊亦於本項目的專屬網頁免費供公眾瀏覽及下載(網址：[www.hkqaa.org/recycling-fw](http://www.hkqaa.org/recycling-fw))，目的在於協助其提升運作及實踐社會責任，並藉此教育公眾，提高環保回收意識。



「香港品質保證局香港註冊—廚餘回收」由香港品質保證局制訂，為從事廚餘回收業的機構提供註冊服務，並嘉許實行廚餘源頭分類的機構。以下將撮要部分註冊要求供業界及市民參考，完整註冊手冊可於本項目網頁免費瀏覽及下載。

### 同行者

適用於有參與收集廚餘及廚餘源頭分類，或將食物捐贈至非政府機構或信託團體的機構

例如：  
零售店舖、餐廳、食品製造或加工工場、物業管理公司和設施管理公司

### 廚餘收集商

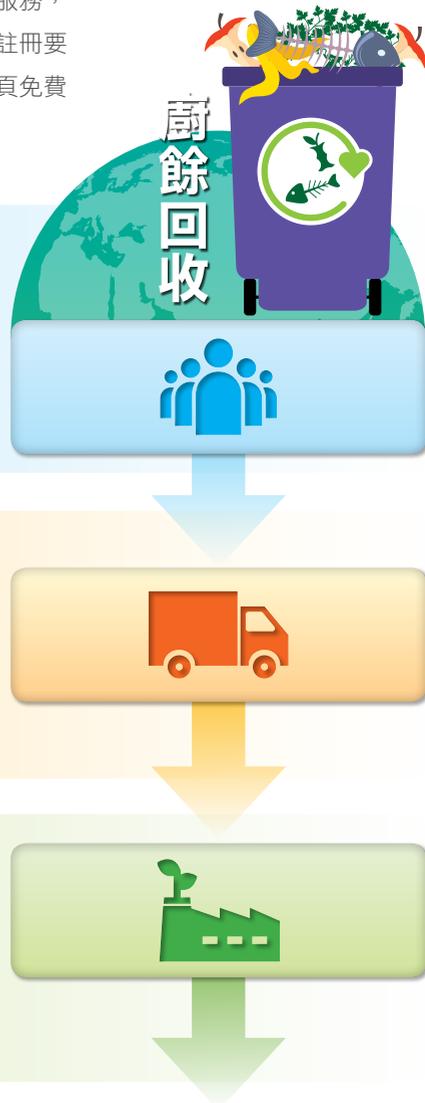
適用於有參與廚餘從源頭移送至可循環再造目的地的物流過程

例如：  
收集、分類、運輸、儲存的機構

### 廚餘再造商

適用於有參與完成廚餘再造過程，並將廚餘再造成可使用產品/半製成品的機構

包括但不限於廚餘的轉化；例如原料或能源等



## 先導計劃

在註冊計劃正式推出予業界使用前，本局會先推行先導計劃。本先導計劃於2017年10月開始接受申請。先導計劃資助名額為35間機構，包括同行者、廚餘收集商及廚餘再造商，可獲得回收基金資助註冊申請費及首年年費，以先到先得形式進行。

## 向業界推廣註冊計劃

註冊「廚餘收集商」、「廚餘再造商」及「同行者」將獲本局頒發註冊標誌及同行者標誌，讓公眾以茲識別，從而提升品牌形象。先導計劃頒獎典禮於2018年6月舉行，表揚它們努力實踐廚餘回收良好做法及促進廚餘回收的貢獻。

為讓業界更了解本計劃，本局邀請到不同業界的商會及協會、綠色團體、學術機構等成為支持機構，協助進一步推廣廚餘管理的良好做法。我們亦透過研討會、展覽會、通訊及刊物等各種途徑，加強宣傳計劃。

## 向公眾推廣廚餘回收

本局定期透過研討會、美食博覽、網絡宣傳、媒體介紹等途徑，向廣大企業及機構介紹廚餘回收的良好做法，同時舉行業界交流及配對活動，為廚餘產生者及廚餘回收商提供交流平台。此外，本局還特別製作了廚餘分類分揀智識磁石貼，於研討會、美食博覽及頒獎典禮中派發予公眾及參加者，以加強公眾的廚餘回收意識。

廚餘應在源頭開始進行分類分揀工作，把可回收廚餘及不可回收廚餘分揀出來。可回收廚餘可轉廢為能，例如小濠灣的有機資源回收中心第1期(下稱「回收中心」)，回收中心採用生物厭氧分解技術處理廚餘，將廚餘轉化為可再生能源——生物氣和堆肥。有些廚餘廠亦會把廚餘循環再造轉化為魚糧和貓沙等等。因此，公眾應分揀出可回收廚餘，以減輕堆填區壓力。

廚餘可分為可回收及不可回收廚餘，廚餘分類類別可參考下圖：

### 可回收廚餘

包括但不限於飯菜殘渣、生熟食材或過期食品等。

- 水果類：水果、果皮等
- 蔬菜類：蔬菜的菜葉、菜根、菜籽、瓜皮等
- 米食類：白飯等各式米製品
- 麵食類：麵條、麵包及各式麵製品等
- 豆食類：各式豆類製品
- 肉類：生或熟的雞、鴨、魚、肉等
- 園藝類：花的花材、樹葉、草本植物等
- 殘渣類：蔗渣、茶渣、中藥渣、咖啡渣等
- 零食類：餅乾、糖果等
- 殼類：蛋殼、蝦殼等

### 不可回收廚餘

包括但不限於堅硬的食物殘渣，如大型骨頭或硬殼等。

- 大塊骨頭類：豬、牛、雞、鴨骨類和大塊魚骨類等
- 果核類：芒果核、榴槤核等
- 硬殼類：貝殼、蟹殼等
- 液態物質：湯、鮫汁等
- 高纖維類：粟米皮、粟米芯、糉葉等

### 非廚餘物質

除可回收廚餘外之其他非有機的可回收或不可回收的物質，如金屬、玻璃、塑膠或紙質製品等。

- 木質類：筷子、牙籤等
- 硬紙板：包裝盒、紙杯等
- 金屬製品：罐頭、金屬餐具等
- 玻璃製品：紅酒樽、玻璃碟等
- 塑膠製品：膠袋、膠枱布、尼龍繩等
- 家用化學品：洗潔精、殺蟲水等
- 其他：吸水棉、濕紙巾等



參考資料：香港特別行政區政府環境保護署，屋苑廚餘循環再造項目技術指引，2016年1月。

## 良好運作建議 — 廚餘產生者

廚餘產生者在廚餘供應鏈中扮演著重要的角色。若廚餘產生者在源頭做好分類分揀工作，把可回收廚餘分揀出來，由合資格的廚餘收集商運送到合資格的廚餘再造商，把廚餘轉廢為能或循環再造，更能達到可持續發展的原則。

以下是廚餘產生者可參考的良好運作：

### 環境管理

- 機構應確定其廚餘回收的運作不會阻塞或佔用公眾地方，亦不會對周邊環境構成衛生問題和造成包括但不限於空氣、污水滲漏、噪音以及垃圾等污染。

### 許可的廚餘回收標準要求

- 機構所提供任何單獨裝載的回收廚餘當中，不可回收廚餘以及非廚餘物質的重量不宜超出其整體重量之20%。

### 廚餘的源頭分類管理

- 機構應擁有、租用或管理收納廚餘的容器(例如：廚餘桶)。
- 機構應在其所在地提供源頭分類的設施或裝置(例如：分類的廚餘桶/中央廚餘收集點)。
- 機構的所在地可以是由機構擁有、租用或管理。

### 廚餘源頭分類的記錄管理

- 機構應保存廚餘源頭分類的記錄，以確保其追溯性，記錄應包括：回收廚餘的數量、回收廚餘的類別和收集日期。

### 推廣廚餘回收

- 機構應定期推廣廚餘回收，例如舉辦廚餘源頭分類的推廣活動，以教育僱員及所在地的使用者。

### 選用合資格的廚餘收集商

- 機構應選用能提供回收廚餘流向記錄的收集商。
- 機構可選用能提供至少每日一次及符合「香港品質保證局香港註冊—廚餘回收」要求的廚餘收集商。

## 良好運作建議 — 食物回收捐贈

廚餘產生者也可把仍然適合人類食用的廚餘捐贈到非政府機構或信託團體，從而減低堆填區壓力。

以下是食物回收捐贈可參考的良好運作：

### 食物回收的設施管理

- ☑ 機構擁有、租用或管理收納回收食物的容器(例如：食物盒/箱)應設有：
  - ↻ 標籤以作識別
  - ↻ 掩蓋物或措施以減低回收食物漏出及受污染的機會
- ☑ 機構應在其所在地提供食物回收設施或裝置(例如：中央食物收集點)。
- ☑ 機構的所在地可以是由機構擁有、租用或管理。

### 食物捐贈的記錄管理

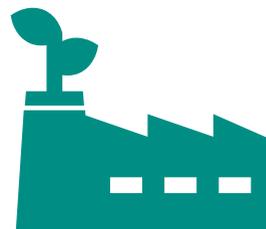
- ☑ 機構應保存食物捐贈的記錄，以確保其追溯性，記錄應包括下列資料：
  - ↻ 捐贈食物的數量；
  - ↻ 捐贈食物的類別；
  - ↻ 捐贈日期

### 推廣食物捐贈

- ☑ 機構應定期舉辦食物捐贈的推廣活動，以教育僱員及所在地的使用者。

### 選擇受贈機構

- ☑ 機構應選擇能提供食物援助的非政府機構或信託團體。



## 良好運作建議 — 廚餘收集商及再造商

廚餘收集商及再造商在廚餘供應鏈中也是缺一不可的重要角色。他們把廚餘從廚餘產生者運送到合資格的廚餘再造商，廚餘再造商便可把廚餘轉廢為能或循環再造。

以下是廚餘收集商及再造商可參考的良好運作：

### 環境管理

- ☑ 機構應對其環境進行自我評估，以確定其運作不會對周邊環境造成污染及構成衛生問題，並不會阻塞或佔用公眾地方。
- ☑ 機構應執行於自我評估時已識別出來的改善措施。

### 職業安全健康管理

- ☑ 機構應對其職業安全及健康情況進行自我評估，以確定其僱員能在安全的工作環境下執行職務，或在有需要時向其僱員提供合適的個人防護設備。
- ☑ 機構應執行於自我評估時已識別出來的改善措施。

### 運作記錄管理

- ☑ 機構應保存回收廚餘運作的相關記錄，以顯示回收廚餘流向的可追溯性。

### 分類管理

- ☑ 機構所提供的廚餘應符合許可的廚餘回收標準，即在任何單獨裝載的回收廚餘當中，不可回收廚餘以及非廚餘物質的重量不宜超出其整體重量之20%。

以公司筆劃排列

截至2018年5月

 <p><b>新鴻基中心</b> Sun Hung Kai Centre</p> <p><b>S.H.K.物業管理有限公司</b> 聯繫人：蔡明智先生 直線：2828 7845 電話：3766 6126 電郵：mcchoi@shkp.com 網址：www.shkp-office.com</p>	 <p><b>百佳超級市場(香港)有限公司 — GREAT(太古廣場)</b> 聯繫人：霍小姐 電話：2918 0502 電郵：PNS255@asw.com.hk 網址：www.greatfoodhall.com</p>
 <p><b>大家樂中央產製1廠</b> 聯繫人：鄭家華先生 / 陳禮智先生 直線：3921 8377 / 3921 8323 電話：2693 6218 電郵：borischeng@cafedecoral.com / witmanchan@cafedecoral.com 網址：www.cafedecoral.com</p>	 <p><b>百佳超級市場(香港)有限公司 — PARKnSHOP(海怡半島)</b> 聯繫人：洪先生 電話：2603 4020 電郵：PNS268@asw.com.hk 網址：www.parknshop.com</p>
 <p><b>太古可口可樂香港</b> 聯繫人：徐浩霖先生 直線：26368537 電郵：terencetsui@swirebev.com</p>	 <p><b>百佳超級市場(香港)有限公司 — SU-PA-DE-PA(大本型)</b> 聯繫人：姚先生 電話：2577 1168 / 2577 1198 電郵：PNS668@asw.com.hk 網址：www.parknshop.com</p>
 <p><b>帆船飲食集團有限公司</b> 聯繫人：郭小姐 電話：2470 9033 ext 138 電郵：maggie@sailingboat.com.hk 網址：www.sailingboat.com.hk</p>	 <p><b>百佳超級市場(香港)有限公司 — TaSTE(黃埔花園)</b> 聯繫人：馬先生 電話：2365 7472 電郵：PNS466@asw.com.hk 網址：www.parknshop.com</p>
 <p><b>百佳超級市場(香港)有限公司 — Fusion(東涌映灣園)</b> 聯繫人：馮先生 電話：3158 2341 電郵：PNS635@asw.com.hk 網址：www.parknshop.com</p>	 <p><b>城景國際</b> 聯繫人：關先生 直線：2783 3260 電話：2783 3888 電郵：tedkwan@thecityview.com.hk 網址：www.thecityview.com.hk</p>

以公司筆劃排列

截至2018年5月

 <p><b>食德好 — 大埔食物回收中心</b> 聯繫人：袁德志先生 直線：3972 5267 電話：3972 5262 電郵：foodrecycling@hkctu.org.hk 網址：www.foodgrace.com</p>	 <p><b>國泰航空飲食服務(香港)有限公司</b> 電話：2116 2288 電郵：customerfeedback@cpscs.com.hk 網址：www.cpscs.com.hk</p>
 <p><b>食德好 — 石籬食物回收中心</b> 聯繫人：袁德志先生 直線：3972 5267 電話：3972 5262 電郵：foodrecycling@hkctu.org.hk 網址：www.foodgrace.com</p>	 <p><b>齊惜福屯門社區廚房</b> 聯繫人：蕭敬中先生 直線：2677 7748 電話：2568 2922 電郵：tuenmunkitchen@foodforgood.org.hk 網址：www.foodforgood.org.hk</p>
 <p><b>香港君悅酒店</b> 聯繫人：鄭曦然小姐 直線：2584 7891 電話：2588 1234 電郵：tiffany.cheng@hyatt.com 網址：www.hongkong.grand.hyatt.com</p>	 <p><b>齊惜福東頭社區廚房</b> 聯繫人：蕭敬中先生 直線：2382 0162 電話：2568 2922 電郵：tungtaukitchen@foodforgood.org.hk 網址：www.foodforgood.org.hk</p>
 <p><b>香港美食有限公司</b> 聯繫人：蔡楚霞小姐 直線：2470 6789 電話：2475 0272 電郵：Joanne.Choi@vitasoy.com 網址：www.hkgourmet.com.hk</p>	 <p><b>齊惜福油塘社區廚房</b> 聯繫人：蕭敬中先生 直線：3188 2007 電話：2568 2922 電郵：yautongkitchen@foodforgood.org.hk 網址：www.foodforgood.org.hk</p>
 <p><b>香港康得思酒店</b> 聯繫人：楊俊鴻先生 直線：3552 3150 電話：3552 3388 電郵：james.yeung@cordishotels.com 網址：www.cordishotels.com</p>	 <p><b>膳心連基金</b> 聯繫人：翁懿華小姐 直線：25671561 電話：25671561 電郵：info@fooldinkfoundation.org 網址：www.foodlinkfoundation.org</p>

 <p>成興行回收服務有限公司 SHING HING HONG RECYCLING SERVICE COMPANY LIMITED</p>	
<p><b>成興行回收服務有限公司</b> 聯繫人：楊錦成先生 直線：3520 0760 電話：3520 0763 電郵：shinghinghong@yahoo.com.hk 網址：www.shinghinghonghk.com</p>	<p><b>華南再生資源(香港)有限公司</b> 聯繫人：徐志遠先生 直線：3756 5102 電話：2427 5626 電郵：terence@worldhse.com.hk 網址：www.southchinazs.com</p>
 <p>恒毅環衛 Best Result Environmental</p>	
<p><b>恒毅環衛有限公司</b> 聯繫人：何先生 直線：3112 7258 電話：3112 7258 電郵：kelvinkkho@perfectgreen.com.hk 網址：www.perfectgreen.com.hk</p>	<p><b>綠玲瓏供應有限公司</b> 聯繫人：何先生 直線：3112 7258 電話：3112 7258 電郵：kelvinkkho@perfectgreen.com.hk 網址：www.perfectgreen.com.hk</p>
	
<p><b>星耀國際科技有限公司</b> 聯繫人：黃寶文先生 直線：9542 4466 電郵：pearlceo2005@yahoo.com.hk 網址：www.glorystartec.com</p>	<p><b>衛龍廢料處理有限公司</b> 聯繫人：楊先生 直線：2252 9206 電話：2653 7738 電郵：joseph_yeung@waylung.com.hk 網址：www.wyalung.com.hk</p>
	
<p><b>香港有機資源再生中心</b> 聯繫人：鄭逸豪先生 電話：2671 8130 電郵：shawn@hkowrc.com 網址：http://www.hkowrc.com</p>	

 <p>成興行回收服務有限公司 SHING HING HONG RECYCLING SERVICE COMPANY LIMITED</p>	
<p><b>成興行回收服務有限公司</b> 聯繫人：楊錦成先生 直線：3520 0760 電話：3520 0763 電郵：shinghinghong@yahoo.com.hk 網址：www.shinghinghonghk.com</p>	<p><b>香港有機資源再生中心</b> 聯繫人：鄭逸豪先生 電話：2671 8130 電郵：shawn@hkowrc.com 網址：http://www.hkowrc.com</p>
	
<p><b>星耀國際科技有限公司</b> 聯繫人：黃寶文先生 直線：9542 4466 電郵：pearlceo2005@yahoo.com.hk 網址：www.zh-hk.facebook.com/glorystartec/</p>	<p><b>華南再生資源(香港)有限公司</b> 聯繫人：徐志遠先生 直線：3756 5102 電話：2427 5626 電郵：terence@worldhse.com.hk 網址：www.southchinazs.com</p>
	
<p><b>食德好 — 大埔食物回收中心</b> 聯繫人：袁德志先生 直線：3972 5267 電話：3972 5262 電郵：foodrecycling@hkctu.org.hk 網址：www.foodgrace.com</p>	<p><b>齊惜福油塘社區廚房</b> 聯繫人：蕭敬中先生 直線：3188 2007 電話：2568 2922 電郵：yautongkitchen@foodforgood.org.hk 網址：www.foodforgood.org.hk</p>
	
<p><b>食德好 — 石籬食物回收中心</b> 聯繫人：袁德志先生 直線：3972 5267 電話：3972 5262 電郵：foodrecycling@hkctu.org.hk 網址：www.foodgrace.com</p>	

## 同行者

### 整體表現

參與先導計劃的同行者，分別有酒店、食品工場，零售商、物業管理公司及食物銀行。由於大部份參與機構已跟從或參考國際管理系統標準處理日常運作，所以大部份先導計劃的同行者在註冊計劃中的環境及紀錄管理上都表現較佳。

先導計劃的同行者一般處理廚餘的做法如下：首先把仍然適合人類食用的食品分類，再透過食物銀行捐贈予有需要人士，而捐贈的食品類別及份量會根據食物銀行當日的可處理量決定。未能捐贈的食品會作廚餘處理，由已培訓的員工把廚餘及非廚餘物質進行分類，廚餘最終經由廚餘收集商運送到廚餘再造商作處理。在廚餘分類過程中，參與機構已設有廚餘分類設施，並透過廚餘收集商的反饋信息等資料，及通過培訓持續加強員工的分類分揀的知識，以減少廚餘雜質的含量。除了員工培訓外，機構，例如物業管理公司及食物銀行，亦會為食品或廚餘提供者定期安排教育活動，讓提供者能更明白有關妥善分類的重要性，以及了解食品或廚餘的處理過程和去向。

### 建議項目：

同行者可進一步從源頭開始避免產生廚餘。例如酒店、食品工場、食肆等，可考慮把因為入貨過多而剩餘的食材，加入菜單中或再設計成其他菜式，務求盡量使用剩餘的食材。零售商方面，則可考慮把即將到期的食品以貨物減價方式促銷，可供食用而未能透過食物銀行處理的食物亦可免費讓員工帶回家中，以減少廚餘產生。

## 廚餘收集商及廚餘再造商

### 整體表現

本註冊計劃為廚餘收集商及廚餘再造商定立了有關環境管理、職業安全及健康，以及運作記錄管理的要求。參與先導計劃的廚餘收集商及廚餘再造商均在以上註冊要求表現良好。

### 廚餘收集商

大部份收集商會為客戶提供廚餘分類指引及回收設施(例如廚餘收集桶)，並定時為客戶收集廚餘及更換廚餘收集桶，以避免其運作對周邊環境造成污染及構成衛生問題。當廚餘收集桶有損耗，收集商會把損耗的廚餘收集桶標識清楚及分隔，以避免污染環境。

員工在工作時亦備有足夠的保護裝備及運作程序指引，以避免工傷發生。機構亦有設計及提供清晰的表格，以方便員工進行廚餘回收紀錄，讓機構更有系統地管理及追溯資料。

廚餘收集商會直接把廚餘運送到廚餘再造商，進行廚餘再造等工序。

### 廚餘再造商

參與先導計劃的廚餘再造商所成的成品主要分為三類：肥料、魚糧或生物能源。有效的廚餘分類對以上廚餘製成品是十分重要，因為雜質可能會造成機器損毀或影響廚餘製成品的質量，所以廚餘再造商會事前檢查廚餘雜質的含量。若廚餘雜質的含量超過標準，廚餘將分開再作處理，例如利用脫水方法減低廚餘的體積，才送到堆填區。先導計劃中的廚餘再造商都能有系統地管理廚餘進入及輸出的紀錄，確保能追溯廚餘流向及盡可能妥善處理廚餘，以減低堆填區的壓力。

### 建議項目：

廚餘收集商或廚餘再造商可為客戶提供更詳細的反饋報告，可讓廚餘產生者更能掌握員工分類廚餘的情況，例如廚餘雜質含量有增加時，可加強員工培訓或增加廚餘分類指示等，以改善廚餘雜質含量的情況。

為減少廚餘被送到堆填區，廚餘再造商應增加人手處理及分類已收集的廚餘，盡量把廚餘再造為可使用的產品或半製成品。另外，損壞的廚餘收集箱應送到合適的塑料回收處理商進行環保回收，以進一步減少固體廢物。



## 受訪機構

九龍香格里拉大酒店  
 中港澳環衛總商會  
 友聯服務有限公司  
 太古惠明有限公司  
 太平洋咖啡  
 牛扒先生  
 卡樂B四洲有限公司  
 帆船飲食集團  
 位元堂  
 宜家家居  
 勁寶食品有限公司  
 城仔記鮮肉店  
 城景國際  
 恒基兆業地產有限公司  
 致力環保顧問公司  
 香港中文大學  
 香港有機資源再生中心  
 香港足球總會  
 香港洲際酒店  
 香港科技大學  
 香港食品委員會  
 香港食品科技協會  
 香港食品專業協會

香港資源再生總會  
 香港餐務管理協會  
 香港餐飲聯業協會  
 香港環保廢料再造業總會  
 魚類統營處  
 森源農場香港黑豚  
 華南再生資源(中山)有限公司  
 聖安娜餅屋  
 萬安美高食品有限公司  
 嘉頓餐廳  
 碧瑤廢物處理及回收有限公司  
 綠惜地球  
 綠領行動  
 廚房壹號  
 稻苗學會  
 蔬菜統營處  
 衛龍廢料處理有限公司  
 機場管理局  
 榮美企業有限公司  
 環保業職工會  
 糙米家  
 藍天空環保協進會  
 蘋果悅

## 支持機構

中港澳環衛總商會  
 投資推廣署  
 長春社  
 食德好  
 香港大學  
 香港中文大學  
 香港再生資源總商會  
 香港回收再生資源總會  
 香港地球之友  
 香港物流協會  
 香港品質學會  
 香港科技園  
 香港食品委員會  
 香港食品專業協會  
 香港食品衛生管理人員協會

香港高等教育科技學院  
 香港測量師學會  
 香港資源再生總會  
 香港廢物協進會有限公司  
 香港餐務管理協會  
 香港餐飲聯業協會  
 香港環保再造業可持續發展協會  
 香港環保園產業協會  
 國際食品安全協會  
 現代管理(飲食)專業協會  
 綠惜地球  
 稻苗學會  
 蔬菜統營處  
 環保進城  
 環保業職工會

## 有關香港品質保證局



香港品質保證局為一家非牟利機構，由香港政府於一九八九年成立，致力協助工商界於管理體系的發展，以提升市場的競爭力。作為區內具領導地位的合格評定機構之一，香港品質保證局為香港、澳門和中國內地的企業提供專業、公正和具增值的認證服務，並肩負推廣管理體系的使命，提供不同類型的培訓服務。

電話：2202 9111 電郵：hkqaa@hkqaa.org  
 網址：http://www.hkqaa.org

## 聲明

本特刊只作一般性質及說明用途，僅供參考，香港品質保證局保留在任何情況下更改本特刊的權利及最終的解釋權。

本局已盡力確保本特刊的資料準確，並不能保證特刊內所載的一切資料皆準確無誤。本局不會就本特刊的內容所導致的任何開支或損失負上責任。本特刊內容經審慎編訂，務求提供準確資料，唯若有資料過時、差誤或遺漏，本局不承擔任何法律責任、義務或責任。

在本特刊上刊登的所有相關資料、相片、結論或建議，並不代表本局的推介、立場、觀點、保證或認同。而所刊登於特刊內的圖片只作參考之用。當根據本特刊的資料去作出任何有關於服務、產品或其他事情的決定時，應該核對有關資料的真確性、準確性和完整性。

本特刊所述資料截至2018年5月為止。如有任何疑問，請向本局查詢。

出版日期：2018年6月出版



<http://www.hkqaa.org>

本資料/活動(或項目團隊成員)所表達的任何意見、研究、結論或建議，並不代表香港特別行政區政府或回收基金諮詢委員會「企業資助/行業支援計劃」的意見。

