

「香港品質保證局香港註冊－廚餘回收」

業界訪問報告

香港品質保證局

2018 年 6 月

「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。」

目錄

一. 項目背景

二. 計劃簡介

三. 業界意見

- 廚餘再造商
- 回收業協會
- 廚餘收集商
- 食品業協會
- 食品廠
- 餐廳
- 俱樂部
- 酒店
- 街市
- 超級市場 / 零售業
- 物業管理公司
- 政府部門 / 公營機構
- 環保團體

附件 - 訪問機構名單

*本訪問報告所述資料截至 2017 年 12 月 1 日為止

一. 項目背景

隨著社會越趨富裕，人們容易變得浪費，不自覺地製造剩食，廚餘棄置亦成為了香港正在面對的重大挑戰。根據環境保護署的資料*，不論是工商業還是家居固體廢物，均以廚餘所佔的比重最高。2016 年，香港每天有 10,345 公噸都市固體廢物棄置於堆填區，當中約 3,600 公噸（35%）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的原則，亦對環境構成影響。它們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。

廚餘回收成為減少廚餘的出路之一，並受到業界、持份者、政府和市民的高度關注。廚餘回收有助減少廢物棄置，長遠可紓緩堆填區壓力，促進循環經濟，讓資源在生命周期中得以善用，例如轉廢為能、轉化為魚糧、肥料等。另外，前期的諮詢過程中亦能了解到本地廚餘回收業現況，各持份者均反映廚餘生產者及廚餘回收商之間，沒有足夠的接觸橋樑，而廚餘回收業界亦沒有一套公認的運作標準，導致業界的運作水平參差，從而影響其公眾形象。

為改善廚餘回收業的運作水平及促進廚餘回收，本局制訂了「香港品質保證局香港註冊 — 廚餘回收」的註冊計劃，此計劃獲政府回收基金資助，旨在向業界提倡在廚餘棄置、收集及再造過程中的良好做法，以提升其運作水平。該計劃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正確處理廚餘的程序。此外，項目亦為廚餘生產者及廚餘回收商提供交流及配對平台；從而推動商界及公眾支持源頭分類，實踐廚餘回收，減少在堆填區的廚餘棄置。

* 資料來源：香港特別行政區環境保護署，香港固體廢物監察報告 2016 年的統計數字，2017 年 12 月。

二. 計劃簡介

參考國際標準以制訂註冊計劃

本局制訂計劃時，參考了多項國際標準及條例，包括 ISO 9001：2015 質量管理體系、ISO 14001：2015 環境管理體系、OHSAS 18001：2007 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（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份者，如廚餘收集商及再造商、回收業協會、環保團體、政府、飲食業機構，以及物業管理公司等，了解他們的需要。

此外，本項目特別成立督導委員會，以檢視項目，確認「香港品質保證局香港註冊 — 廚餘回收」註冊計劃的註冊手冊及為項目提供意見，並透過定期會議監察項目進度。委員會成員將涵蓋本局、學術機構、飲食業、回收業協會、環保團體及政府代表。

完成有關研究、考察及訪問後，我們把所有相關資訊與良好做法，轉化為註冊要求。制訂完善的註冊手冊，並提供予參加計劃的廚餘回收業及產生廚餘的商業機構，目的在於協助其提升運作及履行社會責任表現。在註冊計劃正式推出前，本局已先行推出先導計劃。若廚餘收集商及再造商能夠妥善保存廚餘回收運作的相關記錄，以展示廚餘下游流向的可追溯性，並符合環境及職業安全 and 健康之要求，便可參與成為註冊廚餘收集商或廚餘再造商。

先導計劃

若參與集合廚餘的機構，例如餐廳、食品製造或加工工場、物業管理公司和設施管理公司，能符合「同行者」要求，例如提供廚餘源頭分類設施及保存相關記錄，則可參與計劃成為「同行者」。註冊廚餘收集商、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。先導計劃的頒授典禮已於 2018 年 6 月初舉行，以嘉許參與機構對促進廚餘回收的貢獻。

向公眾推廣廚餘回收

為讓業界更了解本計劃，本局邀請到不同協會、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。我們亦會透過研討會、展覽會、通訊及刊物等各種途徑，加強宣傳計劃。

本局將繼續致力推動工商界及社區實踐廚餘回收的良好做法，並深信計劃將鼓勵更多機構改善處理廚餘的習慣，實行源頭分類，提升回收表現，長遠可減少在堆填區的廚餘棄置。

計劃目標

- 在回收過程中，增強業界提供可回收廚餘流向記錄的能力
- 向廚餘回收業界提供良好實務守則，改善其在回收記錄管理、環境管理、職業安全及健康管理各方面的表現，長遠可提升業界操作水平，改善業界整體形象
- 促進廚餘生產者及廚餘回收商的交流
- 鼓勵商界及公眾支持源頭分類，促進廚餘回收

計劃適用對象

同行者	適用於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、物業管理公司及設施管理公司）
廚餘收集商	適用於參與廚餘從源頭移送至可循環再造目的地之物流過程（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如原料或能源等。

三. 業界諮詢及訪問

<u>諮詢機構類別</u>	<u>訪問單位數量</u>
廚餘再造商	3 間
回收業協會	5 間
廚餘收集商	5 間
食品業協會	6 間
食品廠	4 間
餐廳	5 間
俱樂部	2 間
酒店	2 間
街市	2 間
超級市場 / 零售業	4 間
物業管理公司	3 間
政府部門 / 公營機構	3 間
環保團體	2 間

I. 廚餘再造商及收集商

回收業協會

對比一般的固體廢物收集商，香港的廚餘收集商及廚餘再造商數量較少；在受訪的回收業協會中暫時還沒有會員有參與廚餘回收工作。由於「有機資源回收中心」即將建成，加上政府積極推廣，回收業協會已開始積極研究回收廚餘的可行性，可惜會員反應不大，當中主要原因是回收廚餘的利潤相對回收紙張及金屬等固體廢物為低，而且回收廚餘的設備要求相對高，所以大部分會員都暫時未有考慮將廚餘加入他們的回收類別。在廚餘回收要求方面，對於有機資源回收中心定下的 20%雜質上限，協會認為政府有責任先向廚餘生產者，例如市民及飲食業界推廣廚餘分類教育，以確保由收集商運送到再造商的廚餘已作分類，務求把雜質所佔比例降至最低，減低廚餘被回收中心退回的機會。

除了興建再造廠統一處理廚餘的方案外，回收業協會會員亦建議政府按食肆比例在各區放置廚餘堆肥機，以方便中小型餐廳直接將廚餘放入廚餘機再造成肥料，從而減省從市區運送廚餘到再造商的營運成本，而製成的肥料可由政府分配給有需要單位。此外，肥料較魚糧等飼料更容易出口到國外，從而支援廚餘機的部份運作成本，此方案相信有助支援廚餘回收的長遠發展。

廚餘再造商

受訪的廚餘再造商運作主要是將廚餘再造成原料半製成品或產品，作為廚餘處理的最終站，再造商會將廚餘再造升級為有用資源如肥料、魚糧或能源，減少將廚餘棄置於堆填區的同時，亦能為不同行業提供更環保的採購選擇。

受訪再造商反映現時香港廚餘回收量僅為整體可回收量的百分之一，因為市場小，所以香港具規模的廚餘再造商為數不多，而且多屬於商業性質。由於處理廚餘需要較大的場地，同時亦屬性質較厭惡的行業，所以工場需要處於香港較偏遠地區，以免影響公眾。再造商一般派出自己的車隊或以分包商形式與收集商合作，向服務單位，如酒店、食品工場、食肆等工商業廚餘生產者提供廚餘回收服務，隨後按回收量收費，此收費是他們的主要收入來源。回收後的廚餘大都需要再作分類，然後按再造產品的類別加工及處理，例如魚糧需要再按營養素比例混合已分類的廚餘成生產原料作加工用途，當中魚糧製作對肉類廚餘的需求較高。由於將魚糧進口中國的登記審批過程繁複，所以廚餘再造的魚糧一般只會供應本地漁場，可惜本地市場需求十分有限。因此，本地廚餘再造商的經營非常困難。

面對「有機資源回收中心第一期」即將落成，私營再造商認為廚餘回收市場可能會被分薄，間接影響他們的營運利潤。他們一般認為香港的廚餘生產量多，其廚餘回收發展潛力十分大，但政府在廚餘回收分類的公民教育資源投放不足，大多市民，甚至工商業界對廚餘回收意識仍然非常薄弱，結果廚餘大多沒有做好分類工作；已做好分類、高質量的廚餘產量不多。部份廚餘再造商擔心「有機資源回收中心」在短期內可能導致其客人流失。因此，受訪再造商認為政府有需要增強市民及工商業界對廚餘回收及分類的意識，並鼓勵市民惜食及回收廚餘，藉此希望增加整體廚餘回收量，減少新建成廚餘廠對業界的影響。

廚餘收集商

受訪的廚餘收集商運作主要是將廚餘從源頭移送至可循環再造目的地之物流過程。廚餘回收與其他固體廢物回收的過程不同，廚餘收集後需盡快運到本地工場進行回收再造以確保衛生，因此廚餘收集商的數目會跟隨本地廚餘再造商的數量增加或減少，以確保回收的廚餘能送到有處理能力的廚餘再造商進行循環再造。隨著大型廚餘再造商－有機資源回收中心的落成，不少廢物處理公司都紛紛開始準備增加廚餘回收服務，以擴展公司業務範圍。

受訪的廚餘收集商多會與廚餘再造商建立合作關係，將從客人回收到的廚餘直接運送到其合作的廚餘再造商。為確保廚餘能夠符合廚餘再造的要求，廚餘收集商會主動與新客戶解釋分類廚餘的方法，減少非廚餘類雜質的比例。當目測到有過多雜質，收集商會向客戶報告過多雜質的情況，甚至可能直接拒絕回收該客戶的廚餘，從而改善該客戶前線員工分類廚餘的做法。

在收費方面，大多廚餘收集商是按實質回收量收費。因為每次出車都有基本成本如員工薪金及運輸成本，而回收地區大多集中在市區較多食肆的地方或工業區，從而編排較為有成本效益的回收路線；而偏遠地區，除非廚餘產量多，否則難以因個別少量的廚餘而進行回收活動。

II. 廚餘生產者（同行者）

廚餘生產者覆蓋的行業很廣泛，包括食品製造或加工工場、酒店、餐廳、俱樂部、零售店舖、街市、物業管理公司及設施管理公司等。

食品業協會

受訪協會的會員對象各有不同，當中主要以食品廠商或食肆為主，各協會代表均以會員立場，就廚餘回收的事項表達他們的意見。廠商代表同意食品廠比起食肆無論在空間、時間管理、員工培訓等都較有利於進行廚餘回收。他們亦與環保署積極合作，推薦會員參與環保署推行的廚餘回收試驗計劃，鼓勵食品廠商進行廚餘回收。可惜現時參加計劃的會員數目不多，主要原因是回收成本高及誘因不足。

各餐飲業代表亦認為食肆在廚餘回收上比食品廠更難實行。其主因包括：在空間上，一般餐廳廚房的面積普遍較小，沒有多餘空間放置廚餘回收設施。此外，中午及晚市時間客人人流最多，員工較難有時間仔細分類餐後、甚至餐前廚餘，而且餐飲業員工一向人手短缺，引致實踐有一定困難。有會員反映，他們的食肆位置於商場內，需要物業管理公司的積極配合，才能在店內實行廚餘回收。此外，有會員亦提出對廚餘收集商的回收進行情況有憂慮，他們擔心一天內回收次數過密會影響運作，特別是中午及晚市高峰時間，但次數太疏則令廚餘積存，引致異味產生及衛生問題。除運作有困難外，成本高及誘因不足亦是大多會員卻步的原因。

各協會都認為經濟誘因對商家實行廚餘回收十分重要。即使政府將要推行固體廢物收費，但聘用收集商的收費仍然比直接繳交徵費為高，難以吸引會員實行廚餘回收，建議若利用直接減稅等政策，相對會更有效推動工商業界進行廚餘回收。此外，他們亦建議政府可在各區劃出地方作為廚餘集中點，如現有的垃圾收集站，可讓食肆自行放置廚餘於集中點，減低收集商對餐廳營業的影響，同時亦可減少收集商的運輸成本。他們亦希望有第三方機構，如非牟利機構或環保團體等，為餐飲前線員工提供培訓，讓員工認識正確的廚餘分類做法。

食品廠

雖然香港的經濟主要是以服務業為主，食品製造業在本地市場仍頗具規模。2016 年，香港持有效食物業牌照的食物製造廠約 6,700 間。基於其商業性質，食品製造廠每天免不了會產生大量廚餘。大多數廚餘是在工業加工過程中產生，例如洗滌、剝皮、切片及屠宰動物等。此外，食品亦有機會因未符合產品的質量標準，需要從生產線上移除，最終成為廚餘。

受訪的食品廠大多願意參與廚餘回收活動，原因概括如下：

首先，工廠一般會有較大的存儲面積放置廚餘回收設施。此外，工廠內回收活動相對更容易管理：工廠一般都可以直接在加工處理區域內收集多餘的材料，不需要太多額外工序，例如仔細的分類工作，因此在員工培訓上，員工會較為容易上手。根據觀察，一般每個處理區域只會產生單一類型的廚餘，容量已經可以單獨填滿整個廚餘回收箱，例如剝皮區域中的水果果皮，所以廚餘收集商能更容易將其分配並重新再造成有用的材料，如飼料。經由廚餘收集商回收的收費通常是以重量計算，由於食品廠每天產生的廚餘產量大，回收活動會直接提高其營運成本。所以，廚餘的回收成本是令食品廠商卻步的原因之一。此外，香港的廚餘收集商大多位處於偏遠地區，如北區，而大部分食物製造工廠都位於近市中心的工業區內，例如將軍澳及長沙灣。即使有些工廠選擇利用自己的垃圾車將廚餘送往收集商，長距離的運輸費用亦會增加其營運成本。

對廚餘生產者而言，實行回收的最大阻力是營運成本問題，可惜，其成本很難在短期內得以解決，因此食品製造業界傾向希望政府在前期資助業界進行廚餘回收，以鼓勵更多的食品廠參與廚餘回收活動。有受訪廠商認為政府需要積極進行公眾廚餘回收教育；一方面讓工商企業有壓力推行廚餘回收，同時為家居廚餘回收活動做好前期宣傳，長遠增加全港廚餘整體回收量。

酒店

酒店業一般以自助餐作招徠，吸引市民及遊客光顧，亦是部份酒店的主要收入來源之一。酒店的自助餐從開始到結束都會擺放無限量供應的美食；在每場結束時，用作擺設般的食物都會成為廚餘。此外，有些酒店為保障食品安全及維持食品品質，每隔數小時就會更換新鮮食物，導致每日產生大量廚餘。現時香港大多數酒店都會履行企業社會責任，尤其是跨國酒店集團，他們普遍會更願意參與廚餘回收活動。此外，酒店會比一般餐廳有更多空間放置回收設施，他們可以較容易地在廚房和樓面進行廚餘分類工作。同樣地，員工培訓亦會較一般餐廳容易，部份酒店更會為員工提供定期的培訓，員工亦因此會較容易接觸到有關回收的知識，在人力供應相對充足的情況下，可以順利地進行廚餘回收。酒店跟食品廠面對著同一情況，每天都會產生大量廚餘，所以回收廚餘的成本亦是酒店進行廚餘回收的最大阻力。大部分酒店都位置於油尖旺區及港島區等市中心地帶，其廚餘回收的運輸費用會增加開支，從而影響其利潤。酒店自助餐可以通過改變過度準備的自助餐文化來避免大量廚餘產生，同時亦能控制及降低酒店的營運成本，達致酒店與環境的雙贏局面。

街市

近年街市檔販都已經遷入由食物環境衛生署、房屋委員會或者私人公司管理的室內建築物。室內街市大多都將地方規劃成面積較小的檔位供商家租用。受訪檔主表示因每間攤檔每日所產生的廚餘有限，可食用的貨物多轉售至附近的餐廳作晚市之用，不可食用的部分則會直接送到管理場所的垃圾棄置區。受訪單位分享由於廚餘種類較為單一、廚餘份量有限及新鮮食材沒有太多額外包裝，若管理公司能於場內設置回收設施，攤檔都會很樂意進行廚餘分類回收。

超級市場 / 零售業

受訪零售商都有經營出售食品業務。零售食品會因貨品外表欠佳、過期或變壞等原因而被棄置為廚餘。為減少食物棄置，零售商在訂貨前應按貨品需求預測而調整入貨數量；新款產品應作小量入貨，檢視市場反應後再作訂貨安排，並做好貨品先進先出的紀錄工作。當有過多食品即將過期，零售商宜進行減價速銷，以減少廚餘產生。此外，受訪零售商品主要售賣已包裝及可短期保存食品，容易利用速銷或捐贈方式處理，新鮮食材只佔少量，因此，食品零售商比起餐廳及街市等較容易控制廚餘產生。

餐廳

本項目訪問的餐廳，涵蓋不同種類及規模，例如小型的輕食店、西式餐廳、中式酒樓、大型自助式餐廳等，為本項目提供意見。

對於小型餐廳如甜品店，在實行廚餘回收時，由於廚餘種類少，他們相對會較容易進行廚餘分類。可是，小型餐廳的廚房面積相對較少，較困難放置廚餘收集容器；而且一般廚餘收集都設有最低收費的要求，對於小型餐廳或較少廚餘的食店，因廚餘量相對較少，其廚餘回收成本相對較貴，所以他們較少進行廚餘回收。反之，大型餐廳如酒樓，地方上相對會更有空間放置廚餘回收桶；但因食品種類繁多，員工進行回收分類工作較困難，特別是餐後廚餘，而且加上業界人手嚴重不足，所以推行廚餘回收也十分困難。而且生產廚餘量較多，回收成本亦會因而增加，成為實行回收的最大阻力。

除規模外，中式或西式餐廳對廚餘回收處理亦有其分別，西餐按個人喜好及食量選擇自己的用餐，所產生的餐後廚餘量會較少，而且餐具及餐巾亦多使用可再用物料。相反，中餐則以合餐形式用餐，點菜份量通常多於其實際需要，以符合禮節，故較容易有廚餘產生；同時，部份中餐廳會使用木筷、紙巾及牙籤等，亦令餐後廚餘分類十分困難。此外，有餐廳代表表示，位置於商場的食品店曾有嘗試過參與廚餘回收，可惜由於物業管理公司對收集商的出入時間及次數等有各種限制，導致實行有困難；最終唯有放棄推行。

俱樂部

俱樂部除了提供設施服務外，亦設有餐飲場所供客人休息及舉辦聚會之用。為配合客人積極的環保意識，分類回收廚餘及記錄工作相對較容易實行，所以大多俱樂部都熱心於環保活動。受訪俱樂部對於廚餘回收，主要有成本及回收要求的考慮，以往他們曾接觸的收集商或再造商收費，都比一般收集廢料成本高出數倍，需要額外支出以推行廚餘回收。部份收集商會要求俱樂部仔細分類廚餘至各種食品類別，並拒絕回收某幾種食物，無疑增加了員工的工作量。部份回收商亦會限制每天的廚餘回收量及次數，或對廚餘的狀態有要求，這些都會影響俱樂部的日常運作，令他們對實行廚餘回收卻步。

物業管理公司

物業管理公司一般較著重推行企業社會責任，積極執行管理單位內環境相關的方案。在廚餘回收工作方面，物業管理公司會主動聘用收集商收集租戶的廚餘，或在管理單位內設置廚餘設施，例如廚餘回收筒或廚餘機，供租戶使用。為確保租戶清楚明白分類廚餘的方法，部份管理公司會定期為租戶提供培訓活動，亦會在回收容器及廚餘機附近張貼分類的教育海報，方便租戶進行分類工作。為鼓勵租戶參與廚餘回收，更有物業管理公司會主動舉辦嘉許計劃，提高租戶對回收活動的參與度，亦會定期審查租戶的回收情況，推廣良好的分類及回收做法。此外，物業管理公司在制定清潔公司投標書時，亦會加入相關回收工作的條款，以確保投標者清楚明白回收固體廢物及廚餘的重要性，並能配合租戶的需要。

政府部門 / 公營機構

受訪的公營機構都是與食材生產戶有緊密合作，或於場內設有一定數量的餐廳食肆，在機構內有處理及加工原材料的處理場或廚房，每天都會產生廚餘。部份機構選擇租用廚餘機去分解廚餘以減低堆填區的壓力，但此方法容易產生氣味，影響鄰近地方，所以需要小心控制送到廚餘機的食物種類，避免肉類等容易產生異味的食物。此外，亦有機構選擇聘用收集商處理廚餘。作為服務使用者，他們選擇收集商時以收費價錢、回收時間及次數是否配合運作，以及會否提供廚餘收集設備作為主要考慮因素。除此之外，他們亦希望收集商或再造商能提供廚餘固收的流向的紀錄，以確保他們回收的廚餘能被再造，減輕堆填區負擔。

III. 其他

環保團體

受訪的環保團體有積極推廣廚餘回收及教育活動的經驗，他們亦有分享不同參與對象在回收時遇到的困難。以受訪單位的觀察，工商業界實行廚餘回收時需要考慮的因素概括如下：

1. 成本高，尤其是中小企，一般較難單獨負擔聘請收集商回收廚餘的成本。
2. 空間小，一般餐廳為增加樓面服務區面積，所以廚房面積一般都十分狹窄，未必能有足夠空間放置廚餘回收設施，如增加多一個廚餘專用收集器皿作分類。
3. 培訓員工處理廚餘分類困難，尤其在處理餐後廚餘工序上，需要員工進行仔細的分類工作，難免增加前線員工的壓力。
4. 餐飲業前線員工流失率高，較難培訓出熟練的員工負責廚餘分類及回收工作。
5. 固體廢物徵費的暫定收費比聘請廚餘收集商的成本為低，未能有效鼓勵工商業界實行廚餘回收。

以環保團體的立場而言，廚餘生產者多位於人口密度較高的工商業區，而香港廚餘再造商則位於偏遠地區，因運輸所產生的碳足跡亦令環保團體擔憂。雖然集團式餐飲公司比中小企會有更多資源參與回收工作，但這類集團旗下廚餘生產者的回收提案都要由總公司做決定，審視程序複雜需時，未能容易實行廚餘回收計劃。其他對象如屋苑廚餘回收活動，雖然會比較難監察參加各單位在家中的回收分類情況，但因他們都是有心自願參加計劃，最終都能達致理想回收情況。

附件

訪問機構名單（排名不分先後）

九龍香格里拉大酒店	香港資源再生總會
中港澳環衛總商會	香港餐務管理協會
友聯服務有限公司	香港餐飲聯業協會
太古惠明有限公司	香港環保廢料再造業總會
太平洋咖啡	魚類統營處
牛扒先生	森源農場香港黑豚
卡樂 B	華南再生資源（中山）有限公司
帆船飲食集團	聖安娜餅屋
位元堂	萬安美高食品有限公司
宜家家居	嘉頓餐廳
勁寶食品有限公司	碧瑤廢物處理及回收有限公司
城仔記鮮肉店	綠惜地球
城景國際	綠領行動
恒基兆業地產有限公司	廚房壹號
致力環保顧問公司	稻苗學會
香港中文大學	蔬菜統營處
香港有機資源再生中心	衛龍廢料處理有限公司
香港足球總會	機場管理局
香港洲際酒店	縈美企業有限公司
香港科技大學	環保業職工會
香港食品委員會	糙米家
香港食品科技協會	藍天空環保協進會
香港食品專業協會	蘋果悅

聲明

本報告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報告的權利及最終的解釋權。

本局已盡力確保本報告的資料準確，並不能保證報告內所載的一切資料皆準確無誤。本局不會就本報告的內容所導致的任何開支或損失負上責任。本報告內容經審慎編訂，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。

在本報告上刊登的所有相關資料、結論或建議，並不代表本局的推介、立場、觀點、保證或認同。當根據本報告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。本報告所述資料截至 2017 年 12 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