

廚餘消減宣傳活動

環境保護署聯同區議會及環保促進會巡迴到各區舉辦廚餘消減活動，透過一系列的宣傳和教育活動，推動食肆和市民於源頭減少廚餘的產生。活動包括：



活動啟動禮

為區內一系列宣傳及教育活動揭開序幕。



廚餘消減展覽

於區內商場展示不同關於廚餘的小知識。



碟碟清行動

食嘢神探會突擊巡查食肆，凡能完成所有食物的食客，均有機會獲獎。



BYOC自備餐盒行動

拍下以自備餐盒打包食物的相片，上傳到Facebook專頁，均有機會獲獎。



急口令比賽

於指定時間內讀完急口令，即可獲得小禮品一份。

如想進一步了解及查詢活動的詳情，可與環境保護署或環保促進會聯絡。

廚餘消減活動

Food Waste Reduction Activities



☎ 2810 1122

✉ foodwaste@greencouncil.org

🔍 www.foodwaste.org.hk

📘 Food Waste Reduction Activities



眼闊肚窄叫少啲

廚餘分類莫遲疑

自備餐盒好容易

惜飲惜食大家知



GREEN COUNCIL
環保促進會

惜食港
Food Wile Hong Kong



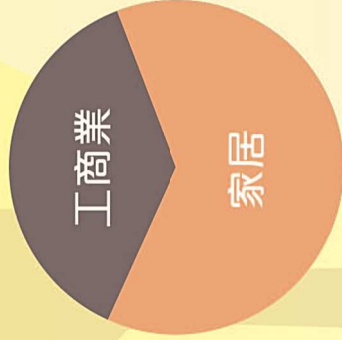
環境保護署
Environmental Protection Department



GREEN COUNCIL
環保促進會

香港的廚餘問題

香港人每日共丟棄約3,300公噸廚餘，其中三分之二來自家居（約2,500公噸），三分之一來自與食品相關的工商業源頭，包括餐飲業、酒店、及街市等（約800公噸）。



廚餘產生的問題

浪費地球資源



廚餘擠滿堆填區



廚餘含大量水份，



容易腐爛及產生氣味，帶來衛生問題

廚餘在堆填區分解時，



釋出溫室氣體如甲烷，加劇全球暖化

廚餘知多少

包括餐前及餐後的廢物，例如剩菜、肉、骨頭、蔬菜、果皮、麵包、菜葉渣、以及過期食品等。

廚餘可分為三大類：



可避免的廚餘

尚可食用卻被丟棄了的食物
(例如：吃剩的飯菜、多出的食物等)



或可避免的廚餘

只有部分人選擇食用的食物
(例如：裝飾的配菜、麵包皮等)



不適合食用的食物

不會食用的食物
(例如骨頭、雞蛋殼等)

減少

從源頭減少製造廚餘

- ✓ 每餐只預備足夠份量的食物
- ✓ 購買食物時，留意食用限期
- ✓ 預備購物清單，只買需要的東西，切勿因大特價而重覆購買

比日期前最佳
BEST BEFORE
17 01 2016

- ✓ 外出用餐時避免「眼闊肚窄」點過多的餸菜
- ✓ 自備食物盒，把吃不完的食物打包
- ✓ 把多餘的食物捐贈給食物銀行或有需要的人

再用

善用食材



- ✓ 魚骨、蝦頭用來滾湯；魚頭用來作魚頭煲
- ✓ 過剩的白飯用來製作湯飯或炒飯
- ✓ 煲湯後的瘦肉把它撕成絲狀，

可製成豬肉鬆及碗仔翅



回收再造

不可避免的廚餘，
也可回收再造成有用的東西

- ✓ 環保酵素



- ✓ 肥料

- ✓ 魚糧



- ✓ 能源



廚餘知多少

包括餐前及餐後的廢物，例如剩菜、肉、骨頭、蔬菜、果皮、麵包、菜葉渣、以及過期食品等。

廚餘可分為三大類：



可避免的廚餘

尚可食用卻被丟棄了的食物
(例如：吃剩的飯菜、多出的食物等)



或可避免的廚餘

只有部分人選擇食用的食物
(例如：裝飾的配菜、麵包皮等)



不適合食用的食物

不會食用的食物
(例如骨頭、雞蛋殼等)

減少廚餘三部曲

