

一盒外賣炒飯 刀叉飲管齊全

即棄膠餐具大手派 食肆嘆「走塑」成本高拖住先

直擊報道

香港即將禁止食肆向堂食及外賣顧客提供多類即棄的塑膠餐具，飲食業及市民準備好未？香港文匯報記者過去多日在午飯時間到多間食肆直擊，發現大部分食肆仍未「走塑」，尤其外賣更大手筆分發即棄的膠餐具予食客。

一份午餐平均配有五六件即棄餐具（餐盒、杯蓋、刀、羹、叉等），即使是只需用匙進食的炒飯，也不必要地配備刀、叉等，以一小時有20份外賣計，食肆每小時派出逾百件膠餐具，食客亦來者不拒帶走所有餐具。有小店表示，無空間和人手清洗非一次性餐具。有食客坦言，使用非一次性餐具不方便，既要洗滌又要保管好，難以養成「走塑」生活習慣。

◆香港文匯報記者 唐文



◆市民的外賣仍普遍採用即棄餐具及器皿。
香港文匯報記者北山彥 攝

隨着數碼訂餐平台和電子支付的普及，外賣逐漸成為都市人生活日常，惟方便快捷的背後是大量即棄塑膠餐具被棄置。過去10年間，香港每日塑膠廢物量增長近四成（37.6%），高達2,331公噸，其中膠餐具佔比約10%，10年間增幅達27%。這些膠餐具難以清潔回收，不僅增加堆填區負荷，更威脅海洋生態。

為從源頭「走塑」，特區政府向立法會提交《2023年產品環保責任（修訂）條例草案》，建議最快於今年10月禁止向堂食及外賣顧客分別提供9類及5類即棄膠餐具。草案早前獲不少議員支持，但香港文匯報記者直擊發現，要落實草案建議面臨諸多現實問題。

記者日前於午膳時間到九龍灣工廠大廈一帶觀察，發現一眾「上班族」幾乎個個手提外賣飯盒離開食肆。有文員表示，疫情令辦公室午餐習慣大改變，出於衛生考慮，已適應外賣獨用自餐，其間可以對着手機或電腦煲劇，食物選擇亦更為自主。至於因為外賣餐具造成的污染，他直言「唔諗得咁多」。

香港文匯報記者到附近食肆了解，發現大部分食肆仍沿用即棄塑膠餐具，部分食肆更預先把多類即棄餐具打包，隨手將一套套的餐具放入外賣飯盒中，故一些食物例如炒飯雖然只需匙羹或筷子，但餐具包連帶叉、刀和飲管一概俱備，部分餐具卻完全用不上，造成不必要的浪費。如此大手筆分發五六件即棄膠餐具，以一小時有20份外賣計，餐廳已派出逾百件膠餐具，其中一兩成餐具可能根本是浪費。

在堂食方面，食肆會為客人提供即棄塑膠或木製餐具。記者日前在旺角花園街及通菜街一帶，發現所有食肆均採用塑膠飲管，其中4間食肆為堂食客人提供不同類型的即棄膠餐具，另有10間食肆提供木製餐具。其中一間披薩店提供了膠叉，一間港式粉麵店提供膠匙及發泡膠碗，一間茶餐廳為熟飲提供即棄膠攪拌棒，以及一間日料店提供各種即棄膠餐具。

店主：無空間人手難洗碗

食肆店主李小姐表示，早前收到食環署信件，已對落實減塑新措施有一定心理準備，但真正實施前不會在經營上作出改變，「換餐具的成本太高了，可能是現在的1.5至2倍，能晚一天是一天。」

她直言，現在請人洗碗十分難，而店面面積小無法添置洗碗機，故即棄的膠餐盒是他們目前最理想的外賣器皿，「我們也去調查過其他物料製的外賣紙盒，成本、耐久度都不太理想，好在政府第一階段不會完全禁塑，所以不用特別着急。」

周先生經營的小食店目前主要使用發泡膠餐盒，對相關政策暫無任何了解，相信實施前政府也會設置幾個月適應期，到時再改善也不遲。「真的沒聽說這個消息，我們也從沒提交過諮詢意見，自然不會提前做什麼，到時要罰款先算。」

不少上班族坦言對環保「有心無力」。「『走塑』要考慮場景，返office工的人可以在家和公司分別準備一套餐具，這些地方能夠進行清洗，但外勤工種或許很難做到，還是要有些豁免。」劉小姐表示，未必願意自備可重用的餐盒，因為相對餐具清潔量較大。

市民籲為下一代早環保

周太太則表示，若為長遠後代及保護海洋考慮，應及早開始環保，惟新一代市民早已習慣網上購物、訂餐，擔心政策難以順利實施。「我們這一代人不怕麻煩，『走塑』對我影響不大，後生子女方便，未必同你遵守。」

擬實施的即棄膠餐具管制計劃

即棄膠餐具種類	*贊同管制比例	食肆堂食	食肆外賣	零售業
1. 發泡膠餐具	84.6%	×	×	×
2. 攪拌棒	83.7%	×	×	×
3. 飲管	83.2%	×	×	×
4. 進食用具 (刀、叉及匙)	83.2%	×	×	×
5. 碟	83%	×	×	×
6. 杯	81.6%	×	✓	✓
7. 杯蓋	81.3%	×	✓	✓
8. 食物容器	80.6%	×	✓	✓
9. 食物容器蓋	80.6%	×	✓	✓

註：×為第一階段（今年第四季）開始禁止，✓為第二階段（暫定於2025年），進一步禁止餘下產品

*根據草案諮詢期（2021年7月至9月）內收到的8,552份意見書
資料來源：《2023年產品環保責任（修訂）條例草案》、立法會研究刊物《數據透視》



▲不少食肆仍未「走塑」，使用即棄餐具及器皿的情況普遍。
香港文匯報記者北山彥 攝



▲食肆負責人表示，請人洗碗碗碟難。
香港文匯報記者北山彥 攝



餐飲業：願為可持續發展改良營運模式



◆黃傑龍指出，非膠製的餐具仍存在不少技術問題，兼容性不及膠餐具。
香港文匯報記者北山彥 攝

香港文匯報訊（記者 唐文）相較中小食肆，大型餐飲集團對「走塑」有備而來，但環保餐具仍存在使用不便、技術不成熟等實際問題。稻苗飲食專業學會榮譽會長黃傑龍日前接受香港文匯報訪問時介紹了一組取代塑膠的木製餐具，但其設計仍不及塑膠餐具，例如木匙弧度有限，不如膠匙可以舀到較多分量的湯水，且成本也貴一倍，估計使用初期會對消費者造成一定不便，適應需時。

黃傑龍表示，餐飲業界普遍願為可持續發展而改良營運模式，他參與管理的大部分食肆，堂食均已採用可重用餐具，外賣亦正逐步改用木製餐具，但木餐具存在不少技術問題。

指木餐具存限制 盼日後成本下調

他向記者展示一組木質刀叉湯匙，以湯匙為例，對比現在廣泛使用的塑膠湯匙，木匙很難做到與塑膠同樣深的弧度，導致其盛湯的分量較少，食客用起來不方便。用木刀鏟牛扒等食物也不夠鋒利。「這是木料本身特性造成，塑膠模具可以開得很深，木製就不行。」

黃傑龍坦言，木餐具比膠餐具差不多貴一倍，「比如以前是4毫一套，現在要8毫。」但他相信，在有關的方案實施後，環保餐具更有市場，因應市場競爭機制，有機會令成本進一步下調。

不過，屬於材料性質上的困難可能長遠來說也無法解決。黃傑龍解釋，有關困難主要集中在第二階段（2025年）實施的食物器皿上，政府要求屆時提供的餐盒為100%可降解材料製成，目前很多連鎖食肆使用的含塑膠薄膜紙餐盒，並不在認可之列。然而，獲認可的可降解餐盒，又未必符合本地飲食需求。

他直言，這些餐盒一般有兩大問題，首先是耐水、耐熱性能不足，與大部分講求「鏗爽」的中菜特性不兼容，其二是顏色不透明。他取出一個本地初創企業研發的環保湯碗，指該湯碗尚未投入大規模生產，每個成本約為幾元，對即棄品而言可謂相當昂貴，但盛裝熱湯的保質時間只有約20分鐘，其後湯水中就會浸入「紙味」，影響口感，而顏色不透明會對靠食物、飲品賣相吸引顧客的現製飲料店等影響極大。「紙也好、植物纖維也好，是沒辦法像塑料一樣透明的，到時候珍珠奶茶舖都要重新考慮包裝方式，以及如何運營等。」

黃傑龍盼加強宣傳助業界過渡

因應不少中小食肆對法案認識不足，黃傑龍希望特區政府在實施前加強法例宣傳，讓業界平穩過渡，「據我了解，現在只有極少食肆堂食還使用即棄餐具，通常是小店，可能請人洗碗成本太高，或者沒有空間放置洗碗機，即棄餐具更節省成本，政府可以睇下如何從中協助。」

他提醒同業，政府已推出了綠色餐具平台，上載了合資格產品和供應商供食肆採購選擇，而該平台僅是「白名單」，未上榜的供應商若材料符合要求，業界同樣可以選購。

環團倡推餐具租借服務

香港文匯報訊（記者 唐文）有環保團體認為，實施「走塑」宜早不宜遲，最好配合今年下半年即將生效的「垃圾徵費」政策同期進行，讓各界感受到政府落實減廢的決心。同時，木製或再生物料製成的餐具一旦濫用也會加重回收業的負荷，不符合可持續發展原則，建議政府進一步規管食肆堂食只可提供可重用餐具，以及推出餐具租借服務，若食肆堅持使用即棄餐具，必須向政府提交餐具回收計劃，確保相關即棄餐具有合理回收渠道，不會棄置於堆填區。

世界綠色組織項目策劃總監黃俊賢接受香港文匯報訪問時表示，「垃圾徵費」經過多次推遲，終敲定今年底前推行，食肆「走塑」正好趁此契機一併落實，讓市民和業界感受現屆政府解決環保問題的決心。他提醒政府需要及早對業界，特別是中小型食肆進行政策解說，以便如期全面推行有關措施。

需防木餐具加重回收業負荷

被問到《2023年產品環保責任（修訂）條例草案》提出的建議，黃俊賢認為，僅簡單要求

將塑膠餐具置換為木餐具等環保餐具，不能從根源改變目前的即棄文化。他們留意到有大型連鎖食肆近期主動「走塑」，提供木餐具，「雖然相對容易分解，但無節制地使用也會加重回收業及堆填區的負荷。」他建議政府進一步規管食肆堂食只可提供可重用餐具。

他們又建議，政府考慮要求大型連鎖食肆首先實行堂食使用「可重用餐具」安排，下一階段政府可考慮要求食肆提供餐具租借服務，例如食客在數碼平台買外賣時額外支付一筆按金，以租借可重用的餐具，在一定期限內歸還餐具即可退還按金，到店購買外賣的顧客應盡量自備餐具等。