

7-1-2017

「豐剩」的香港：食物浪費與文化政治

Ho Wah LEE

Follow this and additional works at: <http://commons.ln.edu.hk/mcsln>

 Part of the [Critical and Cultural Studies Commons](#), and the [Sociology Commons](#)

Recommended Citation

李浩華 (2017)。「豐剩」的香港：食物浪費與文化政治。文化研究@嶺南，59。檢自 <http://commons.ln.edu.hk/mcsln/vol59/iss1/11/>。

This 文化評論 Criticism is brought to you for free and open access by the Department of Cultural Studies at Digital Commons @ Lingnan University. It has been accepted for inclusion in Cultural Studies@Lingnan 文化研究@嶺南 by an authorized editor of Digital Commons @ Lingnan University.

「豐剩」的香港：食物浪費與文化政治

李浩華



(圖片來源：<https://www.damanwoo.com/node/89331>)

摘要

香港被譽為「美食天堂」，但除了美食出眾外，背後食物浪費的問題同樣勝過其他國家。在我們每日丟棄的垃圾中約三分一是食物，面對堆填區飽和、大量廢物引致環境被破壞等危機，我們不得不思考廚餘的問題。本文運用文化循環（circuit of culture）概念，嘗試分析與食物浪費有關的問題。

引言

提及食物，我們通常想起各種正餐、小食甚或是調味配料，很多人喜歡追求美食，但那些因為種種原因沒有被我們吃下的食物同樣值得關注。根據環境保護署的資料，二零一五年香港平均每日於堆填區棄置一萬零一百五十九公噸垃圾（官方名稱為「都市固體廢物」），其中約三分之一屬於廚餘，共約三千三百八十二公噸，雖然相比二零一四年減少百分之七點一，但仍然是相當驚人的數字。¹現時雖然有個別屋苑自行回收廚餘，亦有非政府組織聯同食肆將剩食分發有需要人士，但香港目前仍未有相關的法例監管廚餘棄置。我們對廚餘普遍的印象是魚骨、蔬菜伴碟、果皮等等，然而其實更多「廚餘」就是我們平常吃的東西，如麵包、壽司、蔬菜、肉類等，因為種種原因而被丟棄於垃圾桶，由「食物」立刻變成「廚餘」。

¹ 環境保護署（2016），《香港固體廢物監察報告：2015 年的統計數字》，頁 2。
<<https://www.wastereduction.gov.hk/sites/default/files/msw2015tc.pdf>>

為了解食物浪費的問題，我嘗試利用文化循環的概念加以分析。文化循環一詞最先由 Du Gay 等學者提出，以呈現（representation）、身份（identity）、生產（production）、消費（consumption）及規管（regulation）等五個範疇作為切入點，透過不同範疇之間互相影響的關係，從而立體地描繪我們分析的文化產物。²由此出發，我們將可以更深入了解香港食物浪費的問題。要了解廚餘問題，自然要問廚餘從何而來？這關係到生產與消費的環節。接下來的是，現時政府的規管及大眾對廚餘的呈現，又怎樣影響廚餘的生產或消費呢？以下將會以這兩個要點切入分別進行探討。

廚餘的生產與食物的消費

Stuart Hall 在研究 Marx 的 *1857 Introduction* 時，指出生產與消費有兩重關係。首先是「直接同時發生」（directly coincident），例如當我們生產一樣東西，同時意味著我們消費了其他東西，如原材料、勞動力等，這被稱為「生產內的消費」（consumption inside production）；又例如我們消費食物，同時這亦是我們生產自己的體力以維生的手段，這便是「消費內的生產」（production inside consumption）。³其次是「互相依賴」（mutual dependence）的關係，這個關係同樣是雙向的，「消費『生產出』生產」（consumption ‘produce’ production）：Hall 指出「生產意圖滿足的是消費的需要」⁴、「唯有當產品被消費時才能被了解」⁵，反映生產本身是為了被消費；另外，消費亦會以「創造新生產的需要」（creating the need for ‘new production’）的方式「生產出」生產，即是關係到消費後的「再生產」（re-production）。至於「生產『生產出』消費」，Hall 引述 Marx 指有三個情況，第一是生產提供物件予消費，第二是生產指定了一些

² Du Gay, Paul, et al. (1997/2013), ‘Introduction to the first edition’, *Doing Cultural Studies: The Story of the Sony Walkman* (London: SAGE Publications Ltd), pp.xxxi-xxxii

³ Hall, Stuart (2003): MARX'S NOTES ON METHOD: A 'READING' OF THE '1857 INTRODUCTION', *Cultural Studies*, 17:2, pp.122

⁴ Hall (2003), pp.122. 原文為 ‘Consumption’ s “needs” are what production is aimed to satisfy’

⁵ Hall (2003), pp.123. 原文為 ‘production’ s object - the product - is only finally “realized” when it is consumed’

「物件如何被消費」的模式，第三是生產製造了其物件可以滿足到的消費需求。⁶

套用 Hall 的論述，我們可以明顯看出剩食是一種消費內的生產——剩食的生產意味著食物的消費，我們如何消費食物很大程度影響剩食的生產。然而食物浪費有別於其他文化產物，我們很少會以其作為生產或消費的目的，因此，為了更加透徹分析食物浪費問題，除了這種消費內的生產，我們同樣要關注以食物為中心的文化循環。由於廚餘的源頭眾多，為使討論較聚焦深入，以下我將會集中於超級市場的食物浪費，以廚餘的生產作為切入點，從而連結文化循環的其他範疇。

超級市場的食物浪費

Tristram Stuart 曾經引述一名英國超級市場經理在訪談時的內容，指「超級市場『供應的貨品總是較多』，即使最終『多放的』貨品會成為食物浪費」，原因是超級市場認為顧客喜歡看見貨架常滿，這可給他們「貨品無限量供應」的印象。⁷同樣的經營策略亦可在香港看到，陳曉蕾曾針對食物浪費深入追訪，她發現香港愈來愈多超級市場設有熟食檔。熟食檔即使在超級市場接近關門的時間，依然要準備少量食物供客人選擇，最終許多食物只能在關門後棄置。超級市場不重視浪費是因為熟食檔多數是外判的，浪費食物的成本並非出自於超級市場本身。而超級市場本身最主要生產的剩食是「過期食品」，當食品將要過期，便會減價促銷，甚至因預計沒有顧客會購買，會提早一兩天丟棄。⁸二零一二年就曾曾有報導跟進超級市場食物浪費的情況，丟棄的食物包括冰鮮肉類、麵包、水果等等。⁹超級市場（甚至普羅大眾）決定食品是否過期，是依賴產品上的標籤，但其實標籤上的日期分為「此日期前食用」（use by）及「此日期前最

⁶ Hall (2003), pp.123.

⁷ Stuart, Tristram (2009), 'Supermarket', Waste: Uncovering the Global Food Scandal (New York: W. W. Norton & Company), pp.27

⁸ 陳曉蕾 (2011), 《剩食》(香港:三聯書店), 頁 36-37。

⁹ 〈時事追擊：廚餘回收〉(2012), 編導張敏思, 《亞洲電視》。

佳」(best before)，如果是標明「此日期前最佳」的食品，即使過了最佳食用日期一段時間仍然可以食用，並不會有損身體健康。

超級市場貨架常滿的規定正是「消費『生產出』生產」的例子，生產者從消費者的角度考慮如何擺放產品，以迎合消費者的消費習慣。當然亦有機會反過來是「生產『生產出』消費」，而當中涉及超級市場的呈現：超級市場使貨架常滿呈現出無限量供應的形象，用以吸引消費，當大眾接受了這種呈現之後，自然對超級市場貨品量的標準定得較高，換言之是生產者形塑了消費者的消費模式。另一方面，過期食品的問題關係到政府及超級市場本身的規管。現時政府的法例要求包裝食品必須以「此日期前最佳」或「此日期前食用」方式說明適當保質期，若以「此日期前食用」標示，該食品過期後將不可再售賣，否則即屬犯罪；然而以「此日期前最佳」標示的食品，則沒有明文規定過期後不能售賣，當然零售商亦要承擔過期售賣的風險——如果售出的過期食品已經變壞，同樣屬違法。¹⁰因此，即使超級市場明知「此日期前最佳」的過期食品仍可供食用，但為了避免違法，多數選擇將食品丟棄。此外，作為消費者的社會大眾對於標籤上兩種不同日期標示未必清楚，只想著過了標籤上的日期食物便不能食用，超級市場亦不會將「員工向市民解釋」的勞動力納入營運成本，以企業營運的角度丟棄食物是最符合成本效益的處理方法。

二零一二年地球之友從超級市場的垃圾桶翻出大量廚餘，當中有相當數量的廚餘屬仍可供食用的食品，起初除了百佳超級市場（下簡稱百佳）堅持不會轉贈食物之外，其餘三間超級市場都表示「會和食物回收機構探討食物捐贈的可行性」，其後經組織不斷努力，才迫使百佳跟「惜食堂」合作捐贈廚餘，甚至更大肆宣傳相關的捐贈活動。¹¹至今雖然未有詳盡的公開資料顯示超級市場的食物捐贈情況，但百佳、惠康及永旺（AEON）等三間超級市場在其官方網頁中都有顯示已參與不同的食物捐贈計劃，只有華潤萬家的網頁並沒明顯顯示對食物

¹⁰ 食物環境衛生署（2006），〈食物標籤上有關保質期的說明〉。<http://www.legco.gov.hk/yr05-06/chinese/panels/fseh/papers/fe0207cb2-1042-03-c.pdf>

¹¹ 陳曉蕾（2013），〈超級市場大門法〉，《蘋果日報》，8月17日。
<http://hk.apple.nextmedia.com/supplement/culture/art/20130817/18382015>

捐贈的持續行動，地球之友亦曾於二零一三年批評華潤萬家只在事件初期口頭響應捐贈，經過幾次捐贈後卻不了了之。¹²由拒絕捐贈到大力宣傳，我們可以從中看到規管——消費——呈現——生產之間的關係。近年香港人的環保意識加強，部分原因我想可以歸因於「塑膠購物袋環保徵費計劃」（下稱「膠袋徵費」膠袋徵費計劃）的推行，畢竟這是近年香港政府所推行的環保政策之中覆蓋層面最廣的。膠袋徵費由二零零九年開始推出，首階段針對連鎖及大型零售店，其顧客須就每個膠袋付款五毫，其後計劃於二零一五年全面推行，涵蓋所有零售商，僅特定的商品可獲豁免。¹³這條法例生效之後基本上每個香港市民都受影響，它明顯作為一種規訓（discipline）形塑了消費者的消費習慣，很多人購物時都開始自備購物袋，即使你不支持環保，但你每一次購物時，政府的規管都會提醒你要注意環保。當消費者的環保意識加強，企業為了自身形象，亦會因應潮流而作出相應的自我呈現，百佳對食物捐贈的態度大幅轉變就是一個好例子。超級市場藉由支持食物捐贈，以「支持環保」、「負擔企業社會責任」等口號，甚至籌辦活動讓顧客亦能透過消費而捐獻，形成「光顧我們超級市場＝支持環保」的呈現，吸引抱有相同理念的顧客前來消費。

政府的規管及其呈現

廚餘的源頭關乎生產——消費，但廚餘問題絕不止於源頭，我們若果從規管——呈現的角度切入問題，可能會得到有關廚餘的不同面貌。上文提到膠袋徵費作為規管如何影響生產、消費，其實如果我們將之視為一種呈現，會發現政府推出膠袋徵費實際上呈現出「社會大眾的消費習慣須為環保負責」，將責任聚焦到社會大眾身上，卻忽視生產者的責任。相同的情況發生在面對廚餘問題上。二零一二年環境局成立惜食香港運動督導委員會，推動「惜食香港運動」，從其目的我們可以看出政府的側重點。第一及三點以社區、個人及家居為重：「一、推動社區關注香港廚餘管理的問題；三、鼓勵在個人及家居層面改變生活習慣以減少廚餘」，而工商界則在第四及第六點中提及：「四、在工

¹² 馮詩麗（2013），〈華潤，爭你未捐咋！〉，《香港獨立媒體網》，8月6日。
<<http://www.inmediahk.net/node/1017566>>

¹³ 見環境保護署－全面推行塑膠購物袋收費－引言：
http://www.epd.gov.hk/epd/psb_charging/tc/introduction/index.html

商業界訂立和推廣減少廚餘的良好工作守則；六、促進商戶向慈善機構捐贈剩餘食物」。¹⁴再看看運動的宣傳便更加明顯，「惜食香港」的宣傳代言是一隻名為「大咗鬼」的卡通人物，名稱意指「浪費東西的人」，第一條宣傳影片的歌曲歌詞提到：「食剩咁多真係嘍」、「食得晒先至好買，食得晒先至好嗌」，將廚餘生產的源頭大部分歸因於消費者的消費模式，但我們不能忽略的是消費習慣有時候是由企業形塑出來。從前食物零售的包裝較現在少，尤其是雜貨店，最普遍例如米、油都可因應顧客的需求而分量售賣，並無預先包裝；現時超級市場大部分食物因為衛生、方便運輸等原因都已預先包裝，份量不能按顧客需要彈性調整，使消費者更容易多買食材造成浪費。而且超級市場經常有多買多送的折扣，以此吸引消費，消費者為了折扣後「平均起來更便宜」，便會多買了。¹⁵

David Evans 亦有類似的看法，他指出「『減少家居廢物的』責任的論述正由一眾政府及非政府行動者主動生產及流傳，包括國際組織、正規政治體制、知名的社運人士、文化人物、媒體，甚至食物零售商。」¹⁶如果從 Michel Foucault 的治理術（governmentality）理論來看，這些論述正是作為一種「行為的引導」（conduct of conduct），使消費者透過自我治理（self-government）約束自己的行為，以達致特定的結果。¹⁷放諸香港社會脈絡之中，政府的規管及呈現無疑是將大部分責任推給消費者。消費者通過官方對於廚餘的論述自我治理，而事實上這種治理手法對家居、個人層面頗有用。二零一五年棄置於堆填區的家居廚餘比二零一四年下跌百分之八點一，相比工商業廚餘的百分之四點六跌幅更為顯著。¹⁸其他機構及行動者對於廚餘的論述自然亦可以視之為一種知識的生產，成

¹⁴ 見惜食香港－關於我們－背景：<http://www.foodwischk.gov.hk/zh-hk/about-us.php#background>

¹⁵ 陳曉蕾（2011），頁 42, 159。

¹⁶ Evans, David (2014), 'Ordinary Domestic Practice: Conceptualizing, Researching, Representing', *Food Waste: Home Consumption, Material Culture and Everyday Life* (London: Bloomsbury), pp.16. 原文為 'Discourses of responsibility are being actively produced and circulated by a range of governmental and non-governmental actors including international organizations (e.g. the FAO), formal political institutions (e.g. the European Commission), high-profile activists (e.g. Tristram Stuart), cultural figures (e.g. celebrity chefs), media outlets (including new social media), and even food retailers.'

¹⁷ Evans (2014), pp.15; Dean, Mitchell. (1999/2010) 'Basic Concepts and Themes', *Governmentally: Power and Rule in Modern Society*, pp.17-18

¹⁸ 環境保護署（2016），頁 2。<<https://www.wastereduction.gov.hk/sites/default/files/msw2015tc.pdf>>

為大眾的行為引導而自我約束，不過在我看來，這種行為引導某程度上是對於政府的不作為而尋找出的可能性。

香港政府多年來在規管上並沒作出太多措施處理廚餘問題，以上述的食物捐贈為例，有部分商戶擔心捐贈過了「此日期前最佳」的日期的食物可能令受助者身體不適，最終反而被索償。二零一三年，食物安全中心發出有關食物回收的食物安全指引，但並未清楚說明捐贈食物的相關責任誰屬，最終要捐贈商戶與接收組織自行簽訂免責條款。¹⁹又例如廚餘回收再造方面，政府直到目前只有九龍灣綜合廢物回收中心處理廚餘廢物，但始終停留於實驗階段，由二零零八年落成至二零一五年六月，處理量每日平均只有零點八九公噸，比最高處理量四公噸少超過四分之三。²⁰在二零一四年發表的《香港廚餘及園林廢物計劃二零一四至二零一一》中，政府曾預計首間位於北大嶼山小蠔灣的第一期有機資源回收中心將於二零一六年投入服務，²¹但至今仍未完工，預期延至二零一七年年底才全面投入服務，²²又被質疑未能成功從工商戶回收足夠廚餘。²³反而在民間組織及私營回收廠堅持之下，不論是剩食回收再分發，抑或是廚餘回收再造，都有一些能持續營運的例子。²⁴政府對解決廚餘問題最大的支持，或許是透過環境及自然保育基金資助不同的社區，及組織運作相關的項目或策劃教育活動。²⁵

¹⁹ 〈時事追擊：廚餘回收〉（2012）。

²⁰ 陳曉蕾（2011），頁 98-101；〈【審計署報告】環保署廚餘設施處理量報大數 使用率偏低〉，《立場新聞》，2015 年 11 月 18 日，

<<https://thestandnews.com/nature/%E7%92%B0%E4%BF%9D%E7%BD%B2%E5%BB%9A%E9%A4%98%E8%A8%AD%E6%96%BD%E8%99%95%E7%90%86%E9%87%8F%E5%A0%B1%E5%A4%A7%E6%95%B8/>>

²¹ 環境局（2014），〈香港廚餘及園林廢物計劃 2014-2022〉，頁 5。

<<http://www.enb.gov.hk/sites/default/files/pdf/FoodWastePolicyChi.pdf>>

²² 〈立法會十五題：廚餘計劃〉，《政府公報》，2016 年 2 月 7 日，

<<http://www.info.gov.hk/gia/general/201612/07/P2016120700506.htm>>

²³ 馬耀森（2015），〈小蠔灣廚餘廠處理量冠亞洲 環團憂大白象 廚餘回收冷淡 政府或要補貼〉，《明報》，11 月 2 日。

<http://news.mingpao.com/pns/dailynews/web_tc/article/20151102/s00002/1446400241045>

²⁴ 〈天人合一：綠·惜香港〉（2016），編導邱燕妮，《香港電台》，

<https://www.youtube.com/watch?v=-z_IVJPX3NU>；〈時事追擊：廚餘回收〉（2012）；陳曉蕾（2011），頁 112-119。

²⁵ 〈立法會十五題：廚餘計劃〉，《政府公報》，2016 年 2 月 7 日，

<<http://www.info.gov.hk/gia/general/201612/07/P2016120700506.htm>>；另見環境及自然保育基金－獲批准計劃：<http://www.ecf.gov.hk/tc/approved/index.html>

政府的規管之少以致社區及個人都自發將責任分擔，從而思考廚餘的消費問題，甚至積極於處理廚餘生產的問題，嘗試以民間的力量在政府的不作為之下，盡可能令更多人關注廚餘問題，繼而認同其信念而自我約束。如果單純將民間的論述看成政府將責任推給消費者的官方論述無異，其實是忽略了香港的具體脈絡及民間論述當中的反抗。事實上即使官方論述將「大嘍鬼」作為消費者呈現，社會大眾卻有不同的呈現。例如鴨脷洲垃圾站發現大量過期汽水、果汁被丟棄、²⁶冬日美食節大量食物被丟棄、²⁷醫管局一次過處方大量藥物予病人²⁸等事件，都被稱為「大嘍鬼」，反映在民間的論述中，實際上挪用了官方的論述，反過來將造成浪費的矛頭重新指向生產者，由此可看到廚餘的規管及呈現對於其生產及消費存在複合且緊扣的關係。

結語

本文運用文化循環的概念，嘗試從兩個方面（生產——消費及規管——呈現）切入廚餘的問題，除了描繪出文化循環當中不同範疇之間的關係外，更希望將香港現時面對的廚餘問題更立體地描述，而非流於口頭上的「源頭減廢」、「綠色生活」、「環保」等等。由以上分析可見，食物消費者的習慣某程度上是基於生產、呈現等因素而形塑出來，雖然廚餘的生產直接與食物的消費掛勾，但本文主張除了食物的消費者外，我們仍要關心食物的生產者、不同組織對於廚餘本身的呈現與規管，這樣才能真正了解廚餘的問題。

香港的廚餘處理發展緩慢，可能還須待政府的有機資源回收中心落成，甚至固體廢物徵費真正實行之後，才會有顯著的發展。或許我們可以先參考一下韓國和台灣例子。韓國的屋苑設有多個廚餘桶，而政府處理廚餘的地方就在市中

²⁶ 〈【網民 hot talk】大嘍鬼出沒！垃圾站驚現萬罐過期汽水果汁〉，《蘋果日報》，2016年12月24日，<http://hk.apple.nextmedia.com/realtime/news/20161224/56087654>

²⁷ 〈美食節大嘍鬼出沒 丟大量食物〉，《立場新聞》，2016年12月29日，

<https://www.thestandnews.com/nature/%E7%BE%8E%E9%A3%9F%E7%AF%80%E5%A4%A7%E5%98%A5%E9%AC%BC%E5%87%BA%E6%B2%92-%E4%B8%9F%E5%A4%A7%E9%87%8F%E9%A3%9F%E7%89%A9/>

²⁸ 〈醫管局派藥多變大嘍鬼 藥劑師工會倡縮短處方時間〉，《蘋果日報》，2016年12月7日，<http://hk.apple.nextmedia.com/realtime/news/20161207/56016085>

心甚至市政府大樓旁邊；台北市要求民眾先將垃圾分類，晚上清潔車會走遍台北市收集垃圾。²⁹這兩個例子的共通點是，他們都把廚餘在自己的社區內處理。反觀香港，市民大多都將此等厭惡性場所驅逐至偏遠地區，要求其他地區承擔的同時，卻無視自己有份生產出那些厭惡物。也許要處理廚餘以至其他問題，我們首先要處理身份的問題：我們是以怎樣的身份去處理廚餘？作為一個廚餘的生產者，在沒有規管之下我們可以完全忽略廚餘問題；但若認知到我們同時是社區的居民及污染社區者，這又會否給予我們更大的動力，由社區層面開始出發，去處理廚餘的問題呢？

²⁹ 陳曉蕾（2011），頁 102-110。

參考資料

書目

1. 陳曉蕾 (2011) , 《剩食》 (香港: 三聯書店)
2. Dean, Mitchell. (1999/2010) 'Basic Concepts and Themes' , Governmentally: Power and Rule in Modern Society, pp. 16-51
3. Du Gay, Paul, et al. (1997/2013), 'Introduction to the first edition' , Doing Cultural Studies: The Story of the Sony Walkman (London: SAGE Publications Ltd), pp.xxviii-xxxii
4. Evans, David (2014), 'Ordinary Domestic Practice: Conceptualizing, Researching, Representing' , Food Waste: Home Consumption, Material Culture and Everyday Life (London: Bloomsbury), pp. 13-26
5. Hall, Stuart (2003), MARX'S NOTES ON METHOD: A 'READING' OF THE '1857 INTRODUCTION', Cultural Studies, 17:2, pp. 113-149
6. Stuart, Tristram (2009), 'Supermarket' , Waste: Uncovering the Global Food Scandal (New York: W. W. Norton & Company), pp. 24-41

文章

1. 陳曉蕾 (2013) , 〈超級市場大門法〉 , 《蘋果日報》 , 8月17日。
<<http://hk.apple.nextmedia.com/supplement/culture/art/20130817/18382015>>
2. 馬耀森 (2015) , 〈小蠔灣廚餘廠處理量冠亞洲 環團憂大白象廚餘回收冷淡政府或要補貼〉 , 《明報》 , 11月2日。
<http://news.mingpao.com/pns/dailynews/web_tc/article/20151102/s00002/1446400241045>
3. 馮詩麗 (2013) , 〈華潤, 爭你未捐咋!〉 , 《香港獨立媒體網》 , 8月6日。
<<http://www.inmediahk.net/node/1017566>>
4. 〈【審計署報告】環保署廚餘設施處理量報大數 使用率偏低〉 , 《立場新聞》 , 2015年11月18日 ,
<<https://thestandnews.com/nature/%E7%92%B0%E4%BF%9D%E7%BD%B2%E5%BB%9A%E9%A4%98%E>

[8%A8%AD%E6%96%BD%E8%99%95%E7%90%86%E9%87%8F%E5%A0%B1%E5%A4%A7%E6%95%B8/>](https://www.thestandnews.com/culture/%E7%BE%8E%E9%A3%9F%E7%AF%80%E5%A4%A7%E5%98%A5%E9%AC%BC%E5%87%BA%E6%B2%92-%E4%B8%9F%E5%A4%A7%E9%87%8F%E9%A3%9F%E7%89%A9/)

5. 〈美食節大嘍鬼出沒丟大量食物〉，《立場新聞》，2016年12月29日，
<<https://www.thestandnews.com/culture/%E7%BE%8E%E9%A3%9F%E7%AF%80%E5%A4%A7%E5%98%A5%E9%AC%BC%E5%87%BA%E6%B2%92-%E4%B8%9F%E5%A4%A7%E9%87%8F%E9%A3%9F%E7%89%A9/>>
6. 〈醫管局派藥多變大嘍鬼 藥劑師工會倡縮短處方時間〉，《蘋果日報》，2016年12月7日，
<<http://hk.apple.nextmedia.com/realtime/news/20161207/56016085>>
7. 〈【網民 hot talk】大嘍鬼出沒！垃圾站驚現萬罐過期汽水果汁〉，《蘋果日報》，2016年12月24日，
<<http://hk.apple.nextmedia.com/realtime/news/20161224/56087654>>

影片

1. 〈時事追擊：廚餘回收〉（2012），編導張敏思，《亞洲電視》。
2. 〈天人合一：綠·惜香港〉（2016），編導邱燕妮，《香港電台》，
<https://www.youtube.com/watch?v=-z_IVJPX3NU>

其他資料

1. 環境局（2014），〈香港廚餘及園林廢物計劃 2014-2022〉，頁5。
<<http://www.enb.gov.hk/sites/default/files/pdf/FoodWastePolicyChi.pdf>>
2. 〈立法會十五題：廚餘計劃〉，《政府公報》，2016年2月7日，
<<http://www.info.gov.hk/gia/general/201612/07/P2016120700506.htm>>
3. 食物環境衛生署（2006），〈食物標籤上有關保質期的說明〉
<<http://www.legco.gov.hk/yr05-06/chinese/panels/fseh/papers/fe0207cb2-1042-03-c.pdf>>