



食物不浪費 生活有智慧

主婦聯盟環境保護基金會

<http://4.bp.blogspot.com/-TS8DRaXINK0/Ta71Jydl2sl/AAAAAAAAAFe0/2WwgO4g9-50/s1600/Food-Wastage.jpg>



● 從關心垃圾分類到
推廣廚餘堆肥的
主婦聯盟



推動資源回收、垃圾分類



- 1989年於台大教授宿舍推動垃圾分類
- 2000年台北市推動垃圾費隨袋徵收
- 2006年全國強制垃圾分類



從內湖區兩個里開始試辦到成為全國政策

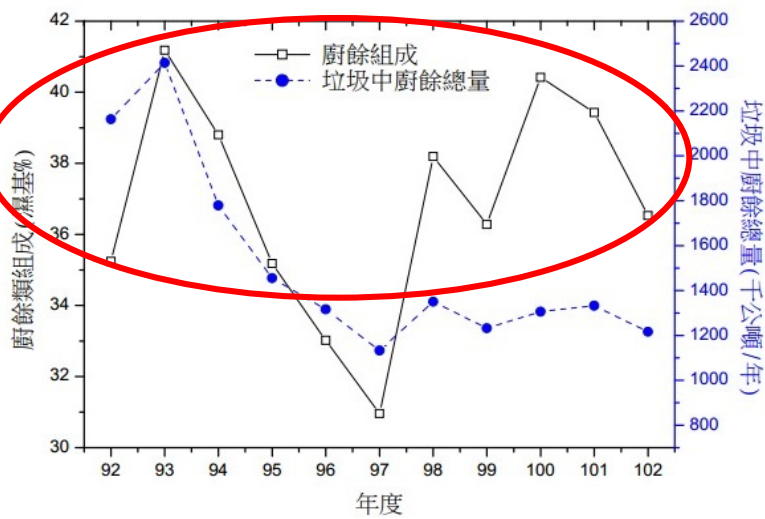




http://twimg.edgesuite.net/images/ReNews/20131028/640_dc704b4082fdda3c9590a54ebeed20a8.jpg



混進一般垃圾中的厨餘量仍接近4成





用焚化爐燒廚餘有什麼問題？



- 焚化爐焚燒食物垃圾時產生的**戴奧辛問題**
- 北廚餘、南堆肥之城鄉差異

<http://cw1.tw/CW/images/article/C1430654404187.jpg>



我們從關心資源回收、
廚餘再利用的問題
一路走來
發現這不只是台灣的問題
這是全世界都在苦惱的問題
因為人們的浪費
實在太多了



全世界有多少食物被浪費呢？

<http://4.bp.blogspot.com/-TS8DRaXINK0/Ta71Jydl2sl/AAAAAAAAAF0/2WwgO4g9-50/s1600/Food-Wastage.jpg>



浪費1/3糧食的代價



- 根據聯合國農糧組織(FAO)2011年研究報告指出，供人類食用的產品中，有1/3遭到浪費或損壞，**總量高達每年13億公噸之多**。

資料來源：<http://e-info.org.tw/node/91282>



浪費1/3糧食的代價

- **這些未被吃掉的食物佔據近14億公頃的土地[3869個台灣大小的面積]**，相等於是全世界農地面積的28%。

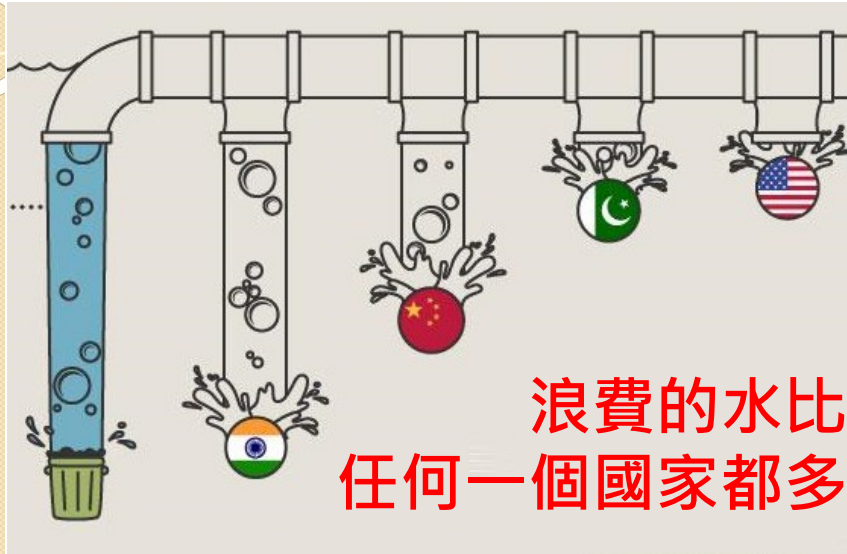


X 3869個台灣

資料來源：<http://e-info.org.tw/node/91282>



浪費1/3糧食的代價



<https://arbtech.co.uk/food-wastage-around-the-world/>



食物浪費加劇地球暖化



13億噸

全球每年1/3
食物遭到浪
費，總數約
13億噸



44億噸

2011年，全球食物
浪費所產生的碳排
放高達44億噸[含
土地使用]。



8%

這相等於全球
人為碳排放的
8%

○ 那台灣人
會浪費食物嗎？



台灣每人每天丟掉一個國民便當



圖片來源：
<http://photo.ipeen.com.tw/photo/comment/200907/cm2009071255f81473783291e13736b7d89452280f246.jpg>

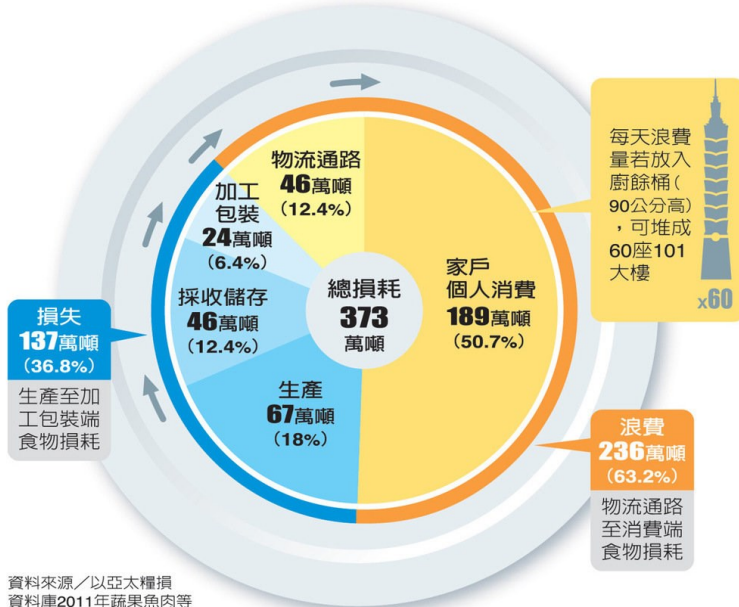
資料來源：<http://vision.udn.com/vision/story/10130/1861969>



一個便當以 \$80 · 台灣人口以2300萬來計算 · 推估2011年全台「浪費食物」的金額約：



台灣食物供應鏈1年損耗



資料來源/以亞太糧損資料庫2011年蔬果魚肉等九項農產加總，小數點四捨五入

製表/何定照 ■ 聯合報



猜猜看，哪一種被家戶丟掉最多呢？



海鮮

水果

蔬菜

肉類



米



奶



蛋

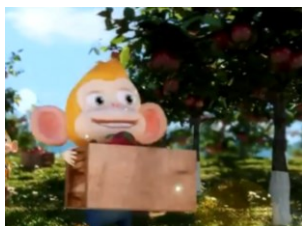


◦ 為什麼食物會變成垃圾呢？



食物是這樣來的

一·生產



二·倉儲及運輸



四·消費者



三·銷售



○ 浪費食物一：
生產

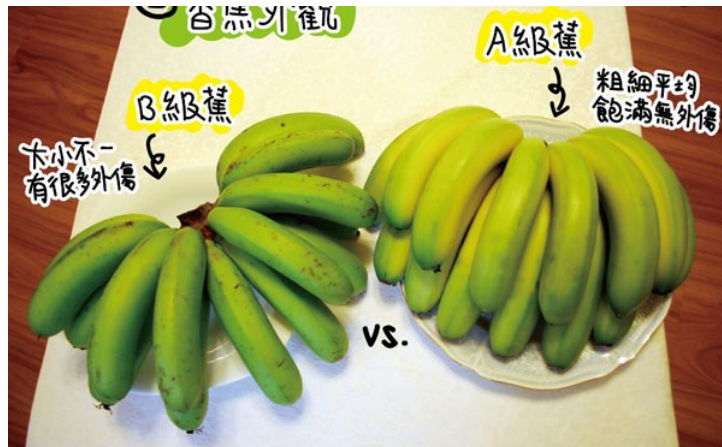




照片來源：《經典》雜誌·第205期



希望香蕉每條都一樣



- 數字超商為標榜自己販賣的香蕉是最上等的，竟要求每根香蕉的**長度要在15至20公分之間、寬度約10公分**。
- 而大小不一、表皮有外傷者，則不予收購。

資料來源：http://www.7-11.com.tw/company/news/news_detail.asp?dld=427



希望蕃茄每個都長得剛剛好



- 國內一家標榜「現點現做」的速食連鎖業者，竟要求蕃茄的生產者提供的蕃茄直徑必須是**8公分**！
- 理由不是因為營養價值的問題，而是這樣才能符合他們使用的漢堡麵包的大小，以讓客人可從每個角度看到蕃茄及吃到蕃茄。

資料來源：<http://news.tvbs.com.tw/entry/7981>



○ 浪費食物二： 倉儲及運輸



如果飛機遲到...



<http://static.ettoday.net/images/385/d385019.jpg>



它們會變成怎樣？



- 例如海產、水果、櫻桃、草莓等，只要班機延遲到達，貨主便可以怕不新鮮為由拒絕簽收，然後再申請保險理賠。
- 又或者貨品長期沒有人來認領，在年終時，機場貨倉也會把食物一併丟掉。包括人參、花旗參等。
- 如香港，沒有被貨主簽收的食物，機場的工作人員會灑上毒粉，以防有人誤食。



浪費食物三： 銷售



大台北餐飲業每年丟18億食材



- 聯合利華在2011年9月進行「台灣餐飲業食材使用現況調查」。
- 結果發現，餐廳平均一年的食材採購金額為一五四·八萬元，庫存耗損比為六·八%，如再乘以大台北約一萬七千家餐廳，則一年食材浪費的金額高達十八億元。
- 台灣美食藝術交流協會理事長張水田指出，**食材浪費的主因來自菜單**，「只要菜單上有的，食材都要先準備」，但有些菜色乏人問津，一旦過期就只好丟棄。同樣地，「吃到飽」餐廳也會錯估消費人數，導致存貨浪費。
- 另外，廚師烹煮最容易浪費「次要食材」，例如煮魚肉丟魚頭、切蘿蔔丟皮、炒高麗菜丟外皮、拿花椰菜裝飾丟莖。

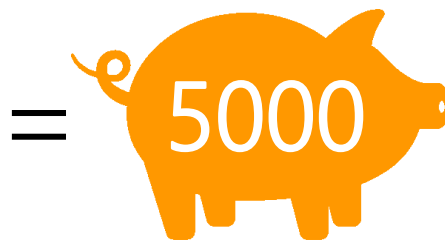
資料來源：自由時報 2011-10-14



你有買過這些嗎？



4 大超商每日報廢鮮食



- 為提供更多商品予消費者「選擇」，品的行列。
- 可是商店的保存期有限，加上錯估消費量或必須符合總部規定的生產量，故食物到期只能拋棄，不得流出。
- 如18度C的飯糰、便當、三明治保存期限只有24小時，4度C的燴飯、麵食等保存期限只有4天，關東煮甚至煮了5-6個小時沒人買，就得報廢，估計平均報廢率達2成。

資料來源：自由時報 2014-03-17



連結及監督：通路剩食處理



這裡也有食物被浪費





「豐盛」「新鮮」「好看」的代價



快將到期



包裝有破損



外表不佳及過熟

- 賣場及超市會為銷售中的食品訂下1至5種剩食標準。
 - 剩食以「快將到期」(100%)為主，其次為「包裝有破損」(57%)、「外表不佳」(43%)及「過熟」(43%)。
- 為食品定越多門檻的通路商，剩食越多，相對丟棄的金額也高。



在亞洲地區，
有3至4成的食物浪費是發生在這個階段

○ 浪費食物四： 消費者





每個人都丟過食物

64%



每月丟掉不新鮮食物

92%



丟過不新鮮食物

資料來源：台北醫學大學附設醫院



冰箱裡的浪費

據《天下》調查中心於2013的調查顯示，**81%受訪者家中會多買所需分量的食物。**

25%受訪者家中買回來的**菜常常或偶爾沒吃、沒煮就丟了。**



http://twimg.edgesuite.net/images/twapple/640pix/20130213/EN06/EN06_004.jpg



外食時的浪費

- 據《天下》調查中心於2013的調查顯示，35%受訪者每週超過三天在外吃晚餐。
- **3成受訪者不打包**
- **48%**年輕受訪者認為**打包剩菜很麻煩**。



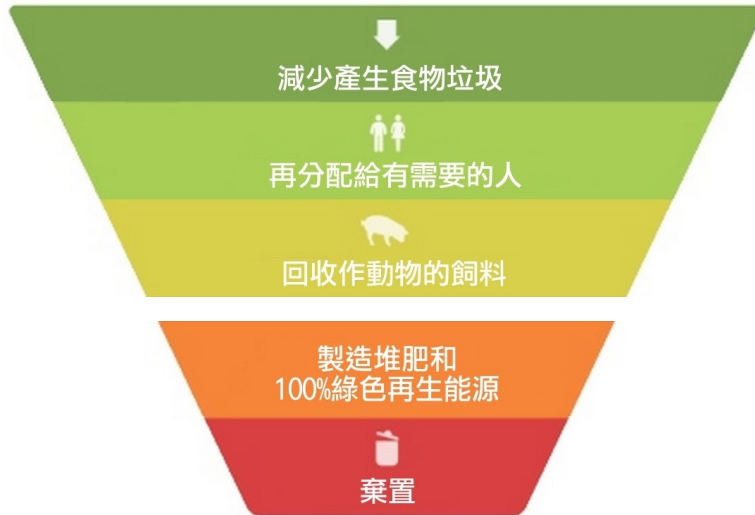
<http://www.dgkp.gov.cn/UploadFile/2013/4/28/879760343516437>



● 面對食物浪費，
我們可以怎麼做？



食物浪費的倒金字塔

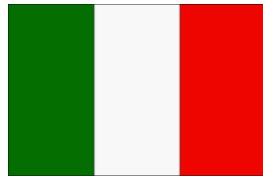


歐美國家已制定減量目標



2020年
-50%

2014年歐盟提出「對抗食物浪費年」，提出為期4年的「FUSIONS」計畫，由13個歐盟國參與，目標訂在2020年減少歐盟地區50%的食物浪費。



-50%

2014年義大利民間團體提出「米蘭議定書」，希望比照京都議定書的減碳模式，讓全球食物浪費減半。



2030年前
-50%

2015年9月，美國農業部長宣布將在2030年以前，減少美國50%的食物浪費。



減少食物浪費也是聯合國的重要目標



2030年前

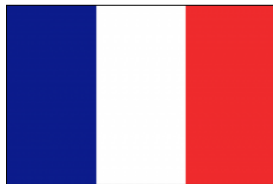
-50%

[零售與消費者]

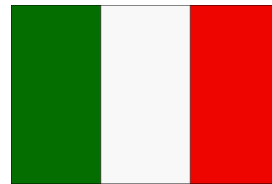
2015年9月，聯合國公佈最新的永續發展目標(SDGs)，其中目標 12.3 為：在西元 2030 年以前，將零售與消費者階層上的全球糧食浪費減少一半，並減少生產與供應鏈上的糧食損失，包括採收後的損失。



針對通路商部份制定相關政策

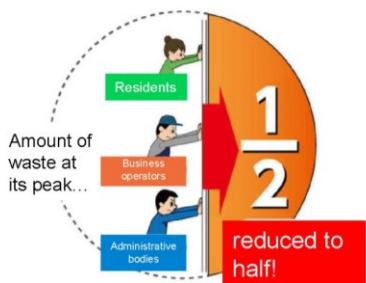


2016年2月：法國通過強制要求大型超市捐出未售出食品的法案。



2016年3月：義大利通過惜食法案，以抵扣增值稅、簡化捐贈食物的程序，鼓勵超商捐贈食物。

日本京都市環保局食物浪費減量計劃



Quantitative targets (unit: 1,000 tons)

	FY 2000 (at a peak)	FY 2013	FY 2020 (goal)
Waste processed by the city	820	472	390
Incineration	760	444	350
Food loss	96	67	50
Paper waste	220	140	100
GHG from waste management	270	120	80

17



講多無謂
行動最實際





珍惜食物一： 做個精明消費者



http://life.trendgo.com.tw/images/e027/shutterstock_3111283.jpg



珍惜食物二： 支持在地小農生產



http://img.sucai.redocn.com/attachments/images/201202/20120217/20120215_83daf1c6126b7e8c604a2srHCQ56P3MqW.jpg



珍惜食物三： 支持堅持環保的經營者



http://blog.linkshop.com.cn/u/anchen/upload/fts_2013522135651_454.jpg



珍惜食物四： 社區一起動起來！



http://flocdn-sphotos-g-a.akamai.net/hphotos-ak-prn1/510_6/c0_90_851_315/9851315/469829_527120910651614_881554371_lo.jpg



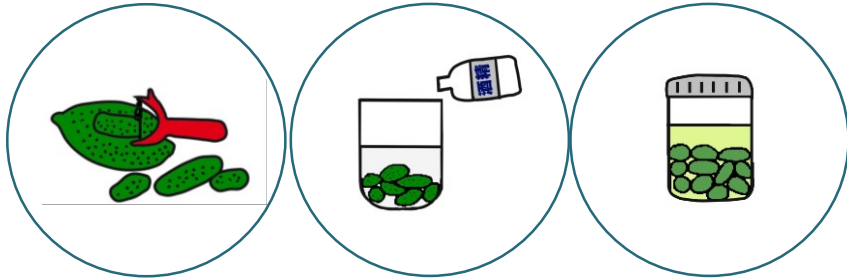
打造 綠色飲食 生活圈



綠色飲食生活圈地圖



食物全利用： 青檸檬酊餐具洗潔精DIY



材料：

500ml的玻璃瓶一個、洗淨擦乾的柑橘類果皮30克(柚子、柳丁、檸檬等芸香科果實都可製作)75%酒精150ml及刨刀一把。

做法：

- 1.以刨刀刨下柚子、橘子、柳丁或檸檬的最外層(含油囊)，盡量避開白色的那一層。
- 2.先把酒精倒入玻璃瓶中，然後再把刨下來的果皮泡於酒精中，蓋好瓶蓋後搖晃均勻，放於陰涼處浸泡3~7天後過濾取液即成青檸檬酊(讀音:ㄅㄛˊㄥˊ)。



分享至此，
感謝聆聽！

