

台灣剩食大解密

記者 高麗玲 報導

2020/05/31

根據聯合國糧食及農業組織 (FAO) 2011年的統計，全球有將近三分之二的食物被丟棄，被統稱為「剩食」，其又可分成兩大種類，分別是食物損失以及食物浪費。

食物損失v.s.食物浪費

食物損失是指食物在進入市場前，因供應鏈中的管理或技術限制而導致數量或質量下降。食物浪費則是指已做成商品卻沒有被食用。當食物進入市場後，可能因為腐敗、賣象不佳、過期等因素而被丟棄。一般發生在食物供應鏈的後半段，銷售通路以及家戶兩大階段。

其中有幾種食物浪費常見的原因，例如：新鮮產品如果在形狀、大小和顏色等方面有所缺陷，往往會在挑選過程中從供應鏈中被移除。而現代人追求的精緻飲食也造成許多食物浪費，許多高級餐廳為了追求美觀或美味，只截取食物的一小部分作成餐點，未被使用到的部分則被丟棄。另外，食品一旦超過「最佳賞味日期」通常會面臨被零售商和消費者丟棄。



大眾所熟知的廚餘是屬於剩食中的「食物浪費」。(圖片來源 / 剩菜犯團隊攝)

食物的「1 / 3潛規則」

相較於其他國家，剩食的問題在已開發國家中較為嚴重。而最主要的原因不外乎人為因素，由於現今科技的進步，導致已開發國家的糧食供過於求，消費者在擁有更多選擇的同時，無形之中也造成糧食的浪費。

在銷售通路方面，因為食品的「1 / 3的潛規則」，導致不少可食用食物提早成為廚餘。食品藥物管理署在2016年的調查中，發現全台每年的即期食品產生約3萬53公噸。

「1 / 3潛規則」是指通路拒收超過效期三分之一的食品，而消費者也較傾向不買效期不到三分之一的食品。與過期食品不同，即期食品是在有效期限內的食物，是可以被食用的，卻往往因為消費者的偏好而被丟棄，因此造成不少即期品的食物浪費。

對於台灣現今面臨的剩食議題，友善環境營養師姚茶瓊表示：「台灣在教育方面缺少食農教育，導致大眾對土地及環境失去連結，因此在功利主義下，環境議題大多容易被忽視或順位較利益的後面。」



便利商店中生鮮食品的有效期限較短，因此被丟棄的機率較高。(圖片來源 / 高儷玲攝)

國外剩食議題的解決之道

在歐盟，估計每年生產的食物中有20%的食物損失及浪費，損失金額約1430億歐元。因此歐盟希望在2030年前，在零售和消費者層面，平均每人的食物浪費能減少一半，並減少食品生產和供應鏈中的食物損失。為了實現目標，歐盟於2016年建立了歐盟糧食損失和糧食浪費平台。該平台旨在協助制定預防食物浪費的措施、分享最佳實踐案例，並評估實施的成效。

身為歐盟一員的法國在2015年成為全球第一個制定相關法規的國家。不僅禁止超市及雜貨店拋棄或銷毀可被食用的產品，更規定大型超市需與慈善機構簽訂捐贈合約，違者將可被罰款 3,750 歐元。義大利也跟隨法國的腳步，在2016年頒布《反食品浪費法》，鼓勵企業及農場捐贈過期卻可食用的食物給慈善團體，丹麥也在同年開設全球第一間專賣過期食品的超市。

隨著近幾年已開發國家開始重視剩食議題，並陸續推出因應政策，解決剩食議題的這股風潮也吹向台灣。



2016年丹麥開設第一家專賣過期品的超市。(圖片來源 / [npr](#))

台灣搶救剩食大作戰

近來台灣也出現許多推動惜食的民間團體，無論是推動共享食物的平台，或是提倡惜食，似乎都有不錯的成果。「享食台灣」就是一個台灣知名的共享食物平台，透過與餐廳及咖啡廳等餐飲業者合作，搶救即將過期被丟棄的食物，目的是希望有效減少食物浪費。合作的餐廳提供冰箱以及即將成為剩食的食物，讓參與

平台的志工可以自由索取，同時，店家也享有免責申明，志工們必須自行評估且負責食物食用後可能產生的風險。而「享食台灣」成立至今，每年已成功拯救超過1000公斤的食物。

雖然民間團體推動的成效大家有目共睹，但目前台灣卻缺少政府機關制定的相關政策以及推動，相較於其他國家仍有很大的進步空間。對此姚茶瓊表示，應該從教育著手，才能改善問題的根本。同時，她也建議政府能與具影響力的網紅或意見領袖合作，帶動民眾對剩食議題的反思，或是舉辦社區相關課程與惜食交流活動，讓民眾能從生活中認識剩食議題。

儘管根據環保署公布的數據，台灣的廚餘生產量有逐年下降的趨勢，但這也只是剩食議題中的一小部分。總體而言，解決剩食議題的道路上還是需要民眾與政府的共同努力，才能有效改善環境問題。

關鍵字：剩食、食物損失、食物浪費、享食台灣、1 / 3 潛規則

縮圖來源：[聯合國糧食及農業組織](#)



記者 高麗玲



編輯 何雨潮