

香港禁胶餐具乱象背后：“现在好像只得一条不环保的死路”

市民不习惯自备或借用餐具，可再想办法鼓励，“但现在政府是没有费力去想多一步。”减废蓝图画到纸餐具，就断了尾。



香港的绿色餐具。摄：林振东/端传媒

在大雨频频的4月底，送货司机阿业刚买好饭盒上车，左转右转，找到一条较广阔的路暂泊。他手刚离开軚盘，马上就捧起饭盒，翻开胶袋里的餐具，“幸好”今天是胶羹——“纸羹吃着吃着会没了半支。”说着他赶紧扒饭，边略显惶惶地不断看倒后镜，“（交警警）一来就要走，想走也不给你走。”赶起来连饭带羹撒手一丢就要驱车前奔。

4月22日世界地球日、香港《2023年产品环保责任（修订）条例草案》（下称限塑令）首阶段实施前，已有食肆开始转用非塑胶餐具。网上随即疯传多幅纸匙羹软淋、木羹舀不到汤、纸盒漏汁的照片。

走塑的乱象在市民的日常三餐里上演，一片骂声指向“环保l”（环保人士）、环保政策。送货司机、救护员在繁忙的日程中为餐具惆怅；部分人认为若非特殊职业，自备餐具并不困难，有办公室员工准备长期自备餐具，但不满于政府推行政策的方式。另一边厢，端传媒走访大小餐厅，最常听见的是：“我们都很头痛。”“生意已难做，那是百上加斤。”制作绿色餐具的供应商则忙于收集意见、改良。

当限塑令碰上香港的急速工作节奏，和面临经济困境的餐饮业，各人正面对怎样的处境？全球微塑胶危机早已经淹至，但只谈禁胶而继续即弃，也引发真假环保的争议。有人提倡借用餐具系统，外国早有先例，香港也有商家和环团正在尝试，未来有条件全城推行吗？在市民和餐饮老板的烦恼，与走塑的愿景之间，政府的角色又是什么？

自备餐具，可行吗？

每日清晨5时30分，天未光，阿业就坐上货车，开展他长达16至18小时的送货生活。这天他来不及吃早餐，工作了6小时后在油麻地送完上一单，决定先买个即斩即有的烧味饭。如果这时不吃，就要等到3时多。不到10分钟，他把还有饭 的发泡胶饭盒盖起：“吃完啦。”随手往旁边一丢，手又再回到軚盘上，赶入机场接货。



送货司机阿业于午膳时使用的塑胶餐具。摄：林振东/端传媒

香港管制即弃塑胶产品的[法案](#)于去年2月刊宪，至10月18日获立法会三读通过，首阶段于今年4月22日实施。法例要求堂食全面禁止即弃餐具，外卖则禁止发泡胶餐具、胶饮管、胶搅拌棒、胶进食用具（刀叉羹）、胶碟等，有6个月宽限期。禁令的第二阶段将全面管制所有即弃塑胶餐具，原定2025年实施，但署方近日指暂时没有推行时间表。

这天阿业“幸运”地获派胶匙羹。他对纸匙羹的印象不太好，遇过不少会变软的，“唯有用筷子补上。”以往餐厅有时会多给了餐具，所以他在车上也备有即弃胶羹、筷子。

如果用完备用的即弃餐具，“有机会自己带羹，但就真的很麻烦，不像即弃的，吃完连饭盒一下丢了就开车。”他说，“自备的话，有时忘了带回家，会臭或惹蚁。”每日开5点半、收凌晨1点的他，有时中间没单会睡一下，一日当两日用，睡醒又开工，未必记得那么多。“或者像别人说的，淘宝淘一大堆胶羹回来。其实要做是阻止不到的，反而更加不环保。”

他和朋友闲谈时也会呻，“最大问题是（餐具）质地，你说环保，我们都觉得可以支持，但真的希望质地好一点，起码吃到啊，我们正常地吃顿饭又做到环保，那便大家好啰。”他说：“现在可能价钱问题吧，买最便宜的给你，吃着那只匙羹真的没了一半。”

他知道餐厅要买质素较好的餐具成本会增加，有餐厅外卖加了一二元，对他而言又是负担，“我一日可能要吃两餐外卖，一个月下来（花费）会比较多。”他无奈地说，“都是搞到低下层，中上层没影响的，他都不在乎那一两元，感觉这政策是小市民要承担多些。”

近年经济下行，运输业也受影响，油费增加、政府又加紧抄牌，“听说要捉十个亿。”政府预计今年度违泊罚款收入会维持在9.8亿港元，即每日要发8千多张告票。他说以往都还有情讲，现在见你吃饭就“抄多两钱重”，“无人在车上罚320元，有人就450。”随时白做半天。此时再面对或会增加的吃饭钱，只能叹奈何。

另一边厢，救护员豆腐这天下午干脆连饭也不吃。早上他遇到遇水变软的木叉、太平而舀不到汤的木匙羹，“懒得去吃了，因为根本吃不到。”宁愿苦等不知何时回救护站——救护员被规定在饭堂才能吃饭，但香港救护车需求甚高，一离局可能要隔6至9小时才有空回去，为免太饿而胃痛、脚软影响执勤，他们有时还是会偷偷买饭上车吃，一更12小时中，可能要吃到两餐外卖。



阿业车上摆放的一上以未用过的即弃餐具。摄：林振东/端传媒

非塑胶即弃餐具难用，但自备餐具对豆腐来说又不太可能，“不知道在哪里洗，没理由在医院洗手盘上洗吧。”也不可能放餐具在车上，因为在车上吃饭根本不被官方容许，把用过的餐具放在自己的装备袋里，又怕会污染用具。他苦笑指只能见步行步，“大家都是逆来顺受，甚至有同事说：‘纸羹中间软了，你就拿柄来吃吧。’”

他觉得大众那么愤怨，是因为不合理：“你（政府）辛苦了市民，但在其他地方一样都是这么浪费，一样都是加重碳排放的时候，市民的牺牲是不是真的值得呢？”

特殊工种之外，一些长期在室内工作的市民，似乎较有条件自备餐具。在办公室工作的Terrence自言怕麻烦，但觉得长远可以自备餐具，“用完洗干净放回袋中，或者长期放在公司，都有少少位置摆放。”

“其实我们不介意自己带餐具，但老实说，你没一个替代方案时（纸餐具质素参差），突然间盲推，好无意义。”他提到，有些人因为怕纸餐具软淋，只好问餐厅多拿一只羹，变相双重浪费。有次晚上10时多，他在街上想吃宵夜，但疫情下餐饮业经历多次禁令，现在许多餐厅9、10时已关门，当晚只剩一间立食的外卖粥店，“我也想自备餐具，但临时也没地方买。”他说。“如果便利店可以买就好了。等于3D眼镜，忘了带便买一副。”

“吉舖处处，这样搞真的很麻烦”

限塑令实施第三天，位于葵涌区的一间泰国餐厅正在使用亮面的纸饮管，“说是什么皮纸，我都不知道，忘记了。”对各种非塑胶物料，老板李先生一头雾水，选这种饮管是贪它有层面料，似乎较防水一些。

为供餐厅参考，环境保护署设有“[绿色餐具平台](#)”刊列非塑胶即弃餐具产品资料，并早在2022年10月的立法会讨论文件指，会探讨建立即弃塑胶资讯平台，与公众分享各塑胶替代品的特性和优劣，方便公众选择，唯现时只见政府在名为“[截塑](#)”的平台上列出了可替代物质，但没详细介绍和解释。

李先生近两个月看新闻才知道禁令，对非塑胶餐具质料好坏的印象都是来自网上讨论，“其实我也觉得纸不好用，像纸羹，汤够热的话，很易就会烂。”他说，“但政府的政策这样出，就只能跟着做。”店内所见还摆放着未用完的胶羹，“下一箱应该都是类似（纸）这些的了。”



李先生的泰国餐厅在2016年开业，经历过疫情、开关，今年是他们生意最差的一年。摄：林振东/端传媒

纸难用但仍然用纸，因为觉得没什么选择——记者走访过的多间小店都表达过相近想法。“产品又不是多，都是用那些质料，选来选去都是那些，所以不需要选的了。”他没留意到政府的绿色餐具平台，“和他（原本的供应商）合作了那么多年，供货又稳定，又知道你用什么尺寸。”他说。“总之看价钱中中间间，没那么平又不要太贵，起码叫做一分钱一分货，给你的货不会太差，客人都会接受。”

他现在购入的非塑胶餐具贵胶一两成，“要用到很硬的，就要再贵多两三成。”这里只靠写字楼客，“价钱不能做得高，你叫我用贵的，那便不用生存了。”现时他们有一、两成客来自外卖平台，“平台抽你35%佣，等于做75折，利润已经低了，你再用成本高的餐具，即差不多在做义工。”他说。“米之类、吃的我可能会成本贵少许，但是你为了这些（即弃餐具）……”

坊间有些餐厅实行餐具加1或2元，“我就不想这些了，卖食物给人，不给餐具又好像不合理。”现在只能等供应商再推介新款式时，看看有没有更好而价钱又差不多的。

另一边厢，大集团有没有资源多做一步？最先在网上疯传的变型纸匙羹来自大型连锁快餐店，有在大集团任职、会接触到采购程序的员工A指，一般会先拿样板、实测，例如确认放进汤中多久不会变软才入货。对于有餐具出问题，她指不知道该公司是否没有SOP（标准作业程序），还是采购人员没跟从。

就算实测过，正式营运也可能出意外，“我要买一大批次餐具使用，才知道它每1000个有多少个做得不好。”此时他们多会先要求对方改善，不会就此换供应商，“供货稳定很重要，有时见到其他供应商讲自己研发，噱头上很厉害，但很贵或供应不稳定，那也没用，”如果产品再出现问题，他们才会换供应商，或者问有没有其他餐具。

除了实测，他们也会看证书，尤其要确保无塑以符合法规，“欧盟证书会严谨些，但现在政策没说只承认这几款证书（代表无胶），要自己找对应的。”她说，“就算我们也不熟所有证书，每日不同机构都可以生成不同证书。”她相信小店要辨识会更难，容易违法误购含胶餐具，“你叫他研究，看那成份有没有‘poly’什么，不会的，那就很容易被sales骗了。”

“政府又不教看证书，也没建议我们买什么，有搞简介会，但每次都是读简报、读网页。”问答环节亦然，“有解答到我的问题吗？”她无奈地重重抛下一句：“常常都是这样。”

新餐具试验场

限塑令推行三天后，环保署终举办了一场绿色餐具展示会。活动设有直播，供应商用拼接竹刀切牛扒，却切断叉的片段被香港市民多次转发和嘲弄。即使后来供应商解释指，示范者当时较紧张、手势不对等问题导致受力不足，也无助翻转“非塑胶餐具无用”的印象。

然而，同一场展示会中，也有供应商以纸软管戳破胶膜并浸泡一个钟也没变软，又有人用植物纤维杯冲咖啡，餐具供应商“师兄供应”创办人叶柏麟当天也在其中。



餐具供应商“师兄供应”创办人叶柏麟。摄：林振东/端传媒

对于餐具乱象，他说：“都是沟通问题，和时间问题。”他翻出自家研发或采购的纸杯、植物纤维餐盒、木刀、竹刀等，几乎堆满了桌面。细看竹刀的锯齿切口是斜的，“会容易切些。木的纤维松散一点，做不到那么精细。”但竹比较贵，不多人会选择。如果客人做扒房，他就会建议用竹，“我会问老板，菜单可不可以给我看看，你的用途是什么，装汤装多久，会不会装多油的东西……”要问得较仔细，才配合到餐厅实际运作。

在工厂，他们会尽量设想真实环境做测试，但和实际使用总有分别，要靠沟通去改进，“当市民跟餐厅沟通，餐厅就会对我们要求，我们就可以给别的建议或者跟工厂反映，这是一整条链。”他想过成立供应商协会，望政府推一把，“让大家资讯流通一点，知道客人有什么反馈，可以一起研究。”

叶柏麟多次说到：“有意见真的是好事，我们就去找解决方案。”像见到有人反映纸汤羹舀不到糯米饭，他就在展示会上示范可用直身没弧度的饭羹，并正研发能舀汤又能吃饭的匙羹。有网民贴出纸餐具有虫的相片，他又想方法：“收铺时，只要将打开的那包餐具放进密封的箱，餐厅一般两三天都用完，不会有问题。”他又指有虫也可能是淘宝集运环境差，找本地供应商则多是独立一车送来。

沟通做足后就是时间问题，包括功能性和价钱。像木叉凹位浅、卷不到意粉，其实叉身阔些就可以做深一点，“换个模就解决到，一两星期都做完，只是重了又会贵一点。”较木贵的竹已有成品做到，够普及，价钱就有可能降低——像他的纸杯加入了本来较贵的天然防水物质，因为大量采购及协议好，已做到跟PE淋膜杯差不多价钱。

也有需时较久的研发，例如他想做一个没那么易溢出汤汁的大汤碗，牵涉较多细节，研究了半年——法例宽限期在此时就显得重要。他指供货稳定性亦只是时间问题，因为很多餐厅都是3月见禁令快到才去查询，一时爆量，两三个月后可回复稳定。至于次货，他说现在有激光检测，又加密了定时抽样，长远都可改善。

同时不断有供应商行家推出新物料，“现在科技发展真的很快，加上这么多人关注，就会有更多资金、人力物力去研究，相信不久将来在功能性和价钱上都会有进步。”

而网上热烈讨论，可能有害的防水防油物质PFAS，他说自己选择的都是出口厂，管制会严谨些。他指如果香港有管制名单会明确一点，“我们不是读化学，很难下判断，以前可降解塑胶一出也好像拯救世界，两三年后却发现会变微塑胶。”政府在今次限塑令禁止使用可生物降解塑胶，PFAS则只禁了其中一种，而欧盟去年已提出禁止或限用几乎所有PFAS，最快2025至2026年落实。

功能性、安全性以外，剩下就是适应问题。叶柏麟制作的匙羹用纸做，“吃汤饭都承受到，我试过吃饭半小时也维持到，但始终浸久就会淋，这是物理现象。”如果不是功能性有问题，他不倾向加水性涂层，因为成本贵了，事情会难些推动。

“大家要适应的是，每种物料都有限制，不能和胶比，胶就是一样很便宜和功能性很好的东西，但它造成的损害、环境成本在后面，你见不到。现在纸餐具可能贵几毫子，但大家没想到胶其实也是在用你的税钱去处理。”



sensory ZERO 经理Jacky Li 手持第四代的透明薄荷绿重用胶餐盒。摄：林振东/端传媒

一条更环保的路

“现在好像只得一条死路，一条不环保的路。有条更环保的路，政府为什么不讲呢？”绿惜地球总干事刘祉锋说。

他说的是借用或自备餐具。对于这提议，市民或许觉得不习惯，也可能造成特殊工种工人的困扰，他认为可再想办法，“但现在政府是没有费力去想多一步。”减废蓝图画到纸餐具，就断了尾。他认为政府可藉按金制、向食肆提供诱因鼓励其给予优惠等，逐步营造自备或重用餐具的社会氛围；而不是在绿色餐具平台上，也将借用餐具放到不起眼处。

许多相类似的意见，他们一早公开讲过，但自社会变化加上疫情，民间团体和官方沟通的机会少了，到疫后始渐渐回复。而对比多年前署方会主动邀请环团就某政策做公众教育，现在环团想和政府合作，大多被要求按程序申请一般资助，审批完成可能已是半年后，也未必获批，政策早已或将要推出，失却协同效应。

他也曾建议，政府可先在官方场所试行垃圾征费，认为限塑令本来亦可如此，“那可能出现的乱子就都先解决了。现在政府在执行上似乎不够细密。”他又指例如台湾对商家提供借用杯的比率有逐年的目标，商界便知所遵从，但现在香港连第二阶段限塑都没有时间表。

在胶与非胶、会否危害健康的争议以外，有初创公司及环团同样另辟蹊径，提倡借用餐具。sensory ZERO在科学园的分店内，收银机前摆放着一个不锈钢保温咖啡杯，旁边写着“一扫即借”。经理Jacky Li又拿出另一只咖啡杯，“这系列的杯在外国一些地方可以给客人借用，在不同店舖归还。”

借用杯系统在各地早已开始，他们的借用杯则是自2022年开始与绿色和平、重用公司Circular City合作。另外他们亦有使用餐具租借公司ReCube的借用餐盒系统，两者都可在各自计划下的其他餐厅归还，由餐厅清洗后直接重用，后者客人可赚取优惠。

Jacky指他们用这两个系统都不用付费，前者有资助，后者则因早期已是合作关系。她坦言若要收费，对餐厅来说也是负担，虽说长远可减少部份即弃餐具成本，但要视乎普及度，“政府会不会资助到呢？可能会推到多一点。”



sensory ZERO 的收银机前摆放着一个不锈钢保温咖啡杯，旁边写着“一掃即借”。摄：林振东/端传媒

这天ReCube刚送来第四代餐盒，餐盒由透明薄荷绿重用胶制成，Jacky忍不住频频赞道：“这颜色很漂亮，而且小件一点，方便带回来还。”ReCube联合创始人赖瑞芳指，盒内经特别处理，不会黏油，盒身用了厚胶，可以放入洗碗机彻底清洗。

目前他们正和香港中文大学及32间校外餐厅合作，累计借出餐具逾6400次，归还率为98%，也打算发展校外的同区餐厅网络，方便客人借还。绿色和平的借杯计划目前亦涵盖逾35个地点，累计借出逾9000次，归还率为99%。而兼用两者的sensory ZERO，也正将借用服务拓展至全线9间分店。她明白在非办公室区域，客人很难回来归还，但多了分店推行后，可能会更便利，也期望日后容器变成可折叠，就更方便。

绿色和平项目主任谭颖琳认为，塑胶当初也经过不同改良才变得方便，借用系统也一样，而且[有研究证实借用比即弃环保](#)。

各地禁止即弃塑胶餐具、借用循环餐具的概况（部分）

	禁胶措施	借用餐具服务 政府	民間 / 商家
日本	餐饮店等削减免费提供的塑胶汤匙、饮管和搅拌棒	资助手机應用程式连结重用容器借还服务	全家便利店不提供塑胶汤匙餐具
韩国	堂食禁纸杯、塑胶饮管和搅拌棒；后暂缓政策， 研究先以教育改变民众习惯	联同咖啡店推重用杯借还计划	咖啡厅和政府肆等以约 HK\$10 租借重用杯
台湾	政府部门、学校、连锁速食店等禁胶饮管、PLA杯、碗、餐盒等；饮料店陆续禁一次性塑胶杯	要求超商等引进 循环杯 ，借杯门市需达5%，2025年达30% 台中市规划还杯地点， 向商家提供经济诱因 ；环境部推出 集点制，奖励市民	全家便利店推广循环站
欧盟	禁即弃塑胶饮管、棉签、胶盘、刀叉及发泡胶食物容器 法国 超过20个座位的餐厅禁用即弃餐具，须提供可重用餐具 德国 禁售卖即弃餐具、外卖盒、塑胶饮管、小型搅拌棍及分离式气球棒等	德国实施 按樽制 ，即弃容器比可重用容器的押金高；着手立法规定外卖须提供可重用容器	法国麦当劳改用 餐具
香港	堂食或外卖禁发泡胶及胶餐具、饮管及搅拌棒，未来禁胶食物容器	环保基金可供民间申办活动推广环保	初创公司设APP推广 借用餐盒和餐具 与环团及餐厅

资料来源：综合各大媒体



端傳媒 Initium

她指出无论纸或胶都有生产、分解上的损耗或污染，面对目前这个转变契机，政府不应只注重禁胶，而应协助完善借用系统，例如聘请洗碗公司中央清洗，协助人力不够的餐厅，“尤其香港这般密集，运输成本比其他城市低，推重用系统是有优势的。”她说：“这才是治本，而不是投放大量资源，却只是令到杯碟没有胶，这违背了2035年全城源头减废的愿景。”

在她看来，香港的企业亦可带头改变，负起社会责任，“台湾都是由连锁店开始提供借用服务，可能他们一天有几千到几万宗生意，一个小小的改变，就已经减少了无数废弃杯。”她展望当企业给市民多些非即弃选择，可慢慢形成走塑文化。

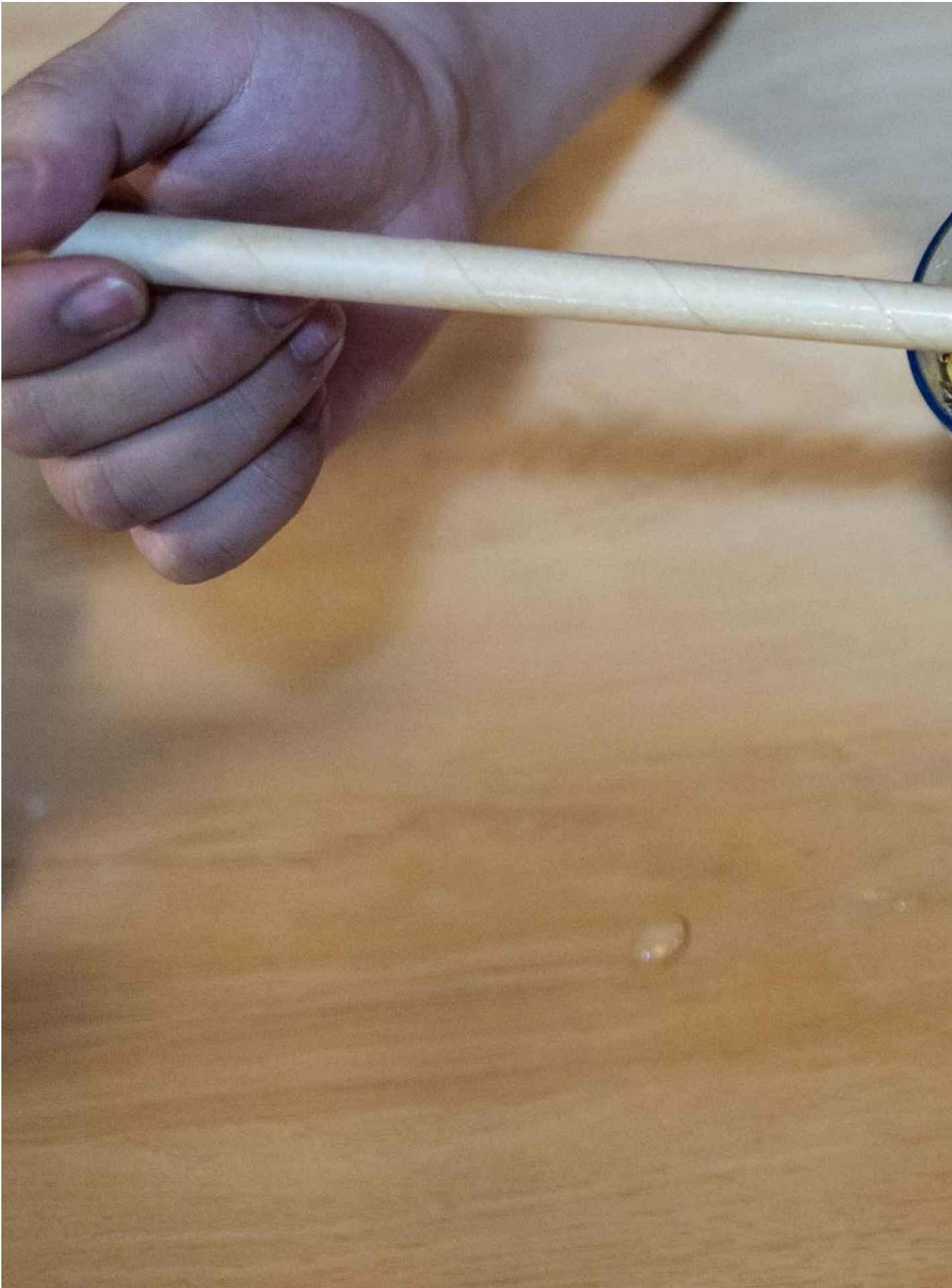
民间有不少餐厅也自发推出自备容器外卖优惠，如深水埗基隆茶餐厅免收2元，多间大型连锁咖啡店减3至5元，环保署早前亦推出手机應用程式，市民可透过自备餐具储印花换优惠。谭颖琳认为这些正面支持可以令市民较容易接受走塑。

“塑胶的问题是，它会分裂成微塑胶，现在连人类胎盘都验到。”她说。“大家可能用惯了觉得方便，但其实塑胶对人体和环境都是有害的，我们真的要由日常生活开始改变习惯。”

所有东西都有适应期

儿子出生时，餐具供应商叶柏麟蓦地觉得有责任为环境做些事。2019年创业之初，他制作的已经是非塑胶餐具。他笑了笑：“小时候我也喜欢自然，我奶奶是耕田的，爸爸很喜欢带我去跳落河玩，那时‘我的志愿’是生物学家，长大后都是为势所逼啦。但现在有机会再给我做，真的希望做到一些东西。”

他指香港的环保法例比其他国家迟了很多，“现在一下推出来，我也有些惊讶。虽然一开始大家有点不适应，尤其面对吃饭问题，但所有东西都有适应期。”他质疑一直以来的环境教育、宣传是否足够，“正常一个中年人怎会知道：地球温度上升多摄氏1.5度就回不了头。”他说可能要到近年的暴雨，才开始令大家疑惑：环境会不会真的出了问题？



李先生饮冻柠茶时用的纸饮管，饮管很易就会烂。摄：林振东/端传媒

餐厅老板李先生自言不太环保，但用纸饮管搅动面前的冻柠茶时，也忍不住皱眉：“砍伐森林都叫环保吗？”但也想不了那么多，他现在只够心神去烦恼改用哪一种非塑胶餐具：“食肆已经很难做，你见到出面整条街很多吉舖。”

他的餐厅在2016年开业，经历过疫情、开关，今年是他们生意最差的一年。“现在中午坐到八成客，就当满的了。”他苦笑，“我们这一区呢，都算工厂区（有上班客），相对来说伤害没有那么大，但比疫情前都跌三四成，如果游客区，可能再差一点。”问到经济前景，他马上说：“不敢想了，现在都是走一步算一步。”

近年公民社会似乎少了讨论声音，绿惜地球总干事刘祉锋说可能有很多因素：“整个社会都变了很多，三年疫情，人的生活也改变了，可能糊口也困难了，还哪有心情参与讨论？”

“三年一路压住，说不要聚集，以前晚上10时，整条街很旺。”现在他下班走出地铁站也不禁惊疑：“为什么这么静的呢？”

每次看政府文件，sensory ZERO经理Jacky都觉得很迷茫，例如客人外卖，但坐到旁边露天的位置，是否属堂食？“政府现在说是，但那里不是食物牌照范围内啊？”日本超市Don Don Donki也因为搞不清堂食与预先包装食物的限塑规定，引发了“寿司盲盒”的争议。

她叹说，“近年媒体少了，想找懒人包也没有。”

（尊重受访者意愿，豆腐、A为化名。）

[#香港餐饮业](#) [#气候和环境](#) [#环保](#) [#都市生态](#) [#香港](#)

本刊载内容版权为端传媒或相关单位所有，未经[端传媒编辑部](#)授权，请勿转载或复制，否则即为侵权。