

餐飲業食品相關事業廢棄物減量策略方案及建議管理運作方式

(一)食材階段

序號	減量策略	執行措施	建議管理運作方式
1	適量進貨	1.評估營業狀況及存貨量，依據平均來客數、氣候等各項因素推估食材使用量	1.記錄來客數及銷售情形。 2.參考天氣預報等影響來客數之因素，整備適量食材。 3.評估增加儲備量時，預先接洽剩餘食材之可能供應對象，以利及時因應配發。
		2.適量進貨，避免囤積過多	建立進貨明細，並有專責管理人員或單位掌握進貨品項及數量，避免重複進貨。
2	規劃食材供應品質評估	1.進貨時，依食材熟成情況，評估使用順序	1.建立食材驗收規則，依食材熟成情況，評估使用順序。 2.預先思考格外品之運用機制。
		2.針對供應商進行評估機制，確保食材品質	1.建立供應商明細，並掌握其驗收後之處置分工模式(例如退貨由供應商或餐飲業者處理)。 2.建立供應商評比機制，將供貨品質或供應商自主管理情形等因素納入考量，以確保食材品質。
		3.依據當季食材設計菜單，降低食材不良率	1.考量設計時令菜單，並以使用當季盛產食材為主。 2.避免購置需長時間運送且不易保存之食材，以降低食材不良率。 3.配合倉儲管理，不定期針對所餘食材開發或調整既有菜單，以利清銷庫存食材。
3	設定食材貯存條件	1.食材之貯存有適當區隔，並避免交叉污染	設立分區放置空間，並規範堆疊或存放方式，以利倉儲管理及掌握食材狀況。
		2.依食材特性確認貯存條件，需管制溫度或濕度者，建立適當管制方法，並確實記錄	1.依據食材特性，建立貯存及取用管理機制。 2.舉辦員工教育訓練，共同落實妥適之貯存及取用管理機制。 3.於作業場所明顯標示食材貯存方式(例如：溫度、溼度等)。
		3.有污染之虞之食材，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存	1.盤點貯存場所內食材交叉污染之可能情形，並建立防範措施。 2.無法隔離存放者，評估訂定其管制措施，避免生食材污染不會再經加熱殺菌處理之食品。

4	落 實 倉 儲 管 理	1.遵行先進先出原則，並確實記錄	1. 建立倉儲紀錄，瞭解食材使用狀況並記錄、存放日期及有效期限等。 2.明訂食材領用規則，昭示員工應符合先進先出原則。
		2.貯存過程定期檢查，並確實記錄；有異狀時，立即處理	1.定期盤點倉儲及檢查貯放物品是否異常。 2.建立異常處理機制，包括權責分工及建立紀錄以說明異常狀況及後續改善措施等。
		3.透過清單管理庫存之食材	結合倉儲紀錄，定期掌握庫存食材之剩餘量，並回饋至食材採購階段時納入參考。
		4.定期檢查冷凍冷藏設備	建立冷凍冷藏設備檢修原則，包括環境衛生、溫度紀錄及理貨規則等，避免食品失溫變質。
(二)調理階段			
序號	減量策略	執行措施	建議管理運作步驟
1	善用全食材	1.活用食材非直接用於料理之部位	盤點可能產生之食材非直接用於料理之部位(例如胡蘿蔔皮、洋蔥皮)，並予以活用(例如用於熬製高湯)。
		2.開發食材多元應用機制	開發食材多元應用機制，例如將一種食材應用於多樣菜式中，以利彈性運用食材。
		3.善用食材	1.鼓勵員工食材全利用，不過分強調均質規格化外觀。 2.善用形狀較不規則或水花刀工等產生之邊料，例如製成湯類、切成丁狀用於料理、製成小菜等。
		4.利用員工餐協助食材管控	開發員工餐菜單，藉以協助食材管控，例如應用格外品食材製備等。
2	減少油炸油	減少油炸料理，以避免產生大量廢食用油	設計較少油炸品之菜單，優先考量蒸、煮、烤、煎等非油炸之烹煮作法。
3	適當處理及製作食物	1.調理前確認工作場所是否有不符合衛生規範之處	1.建立工作場所衛生管理機制及其紀錄。 2.針對發現未符合衛生規範之狀況，建立其改善措施。

		2.烹調食物時，符合新鮮、洗手、生熟食分開、徹底加熱與確實冷凍冷藏等原則	1.建立烹調前之食材領用及洗淨措施規範。 2.盤點烹調場所內食材交叉污染之可能情形，並建立防範措施(如使用不同套組之器具或盛裝容器等)。 3.食材充分加熱，儘速供餐，以確保新鮮及衛生。 4.配合落實倉儲管理，應冷凍或冷藏之食材均確保其貯存環境符合要求。
		3.菜餚之貯存及供應，維持適當之溫度	1.針對需暫存之菜餚，建立其貯存規範，例如環境衛生與區隔、加蓋加密等避免污染措施等。 2.以「熱食恆熱、冷食恆冷」之原則，妥適貯存菜餚，以免變質酸敗。
4	餐點量評估	1.評估製作餐點數量	結合進貨量評估，機動式整備離、尖峰餐點製作數量，並宜記錄銷售情形，以利滾動式評估調整。
		2.餐點以現點現做之方式	餐點設計為現點現做等供餐模式，以避免製作過多無法久放之餐點。

(三)販賣階段

序號	減量策略	執行措施	建議管理運作步驟
1	加強惜食宣導	1.張貼海報或標語，向員工、用餐民眾宣導惜食觀念	1.張貼海報或警語，其中海報可自行設計或至下載衛生福利部「餐館業事業廢棄物源頭管理教育宣傳海報」使用(下載網址： https://www.fda.gov.tw/TC/Promotional.aspx)。 2.製作惜食或避免產品食品相關廢棄物之標語，並張貼在員工作業、休息區及用餐民眾用餐區。 3.於菜單、網站或其他公開資訊中，加註惜食相關觀念說明。
		2.於菜單中提供多樣化之餐點量選擇	1.菜單設計時考量大、中、小等不同份量，供顧客依據自身食量選擇。 2.提供依人份數之點菜範本，供顧客選擇餐點時參考。
		3.建議客人適量點餐	配合海報、警語或員工教育主動提醒消費者等方式，鼓勵消費者依人份數適量點餐。
		4.積極提供打包服務	1.建立打包服務詢問機制，於客人結帳時主動詢問打包需求。 2.於餐館內適當明顯處(如菜單上、餐桌上、結帳櫃檯等)說明提供打包服務

2.	調整及規劃供餐型態	1.調整自助式之供餐方式	減少開放自助式之供餐方式，改為向店員點餐或結合數位點餐之方式，以避免無人取用或過量取用造成浪費
		2.採用無菜單料理，依客人數提供適當料理量	建立無菜單料理之模式。
		3.透過顧客意見單或觀察顧客用餐狀況滾動式調整供餐規劃	1.建立顧客意見單或行銷專網上顧客餐點滿意度回饋機制。 2.定期檢討與分析顧客之回饋意見，並據以評估調整供餐規劃 3.檢討與分析顧客未食用完畢之餐點，並據以評估調整供餐規劃。
(四)其他			
序號	減量策略	執行措施	建議管理運作步驟
1	加強對員工教育訓練	1.教育廚師減少調理過程之浪費	明文自我提醒或鼓勵廚師全食材或剩餘食材充分利用。
		2.教育店員積極協助消費者共同惜食	明文自我提醒或鼓勵店員積極協助消費者於惜食概念下點餐及用餐。
2	剩食處理管道多樣化	1.促銷未售完之餐點或食材	1.建立餐點或食材促銷機制。 2.記錄促銷情形，並回饋作為評估食材進貨量與餐點整備之參考。
		2.當日準備過多之餐點供有需要者取用	1.建立供有需要者取用餐點或配發餐點至有需要者之機制。 2.記錄取用或配發情形，並回饋作為評估食材進貨量與餐點整備之參考。
		3.過剩食材捐贈至食物銀行或續食餐廳	1.建立食材捐贈機制。 2.記錄食材捐贈情形，並回饋作為評估食材進貨量與餐點整備之參考。
3	記錄並控管廚餘產生情形	1.廢棄物正確分類	建立廢棄物分類及專區貯存機制，避免非食品之廢棄物混入廚餘等。
		2.廚餘先排除多餘水份	建立廚餘瀝水、脫水或乾燥機制。
		3.測量、管理並記錄廚餘及廢食用油產出量	1.建立廚餘及廢食用油產出量測及管理機制。 2.記錄廚餘及廢食用油產出情形（如秤重或以油桶估算），並回饋作為評估食材進貨量與餐點整備之參考。