

## 109年度餐館業食材有效利用輔導概況

席欣瑜<sup>1</sup> 郁凱衡<sup>2</sup> 林慧芬<sup>1</sup> 江仟琦<sup>1</sup> 周珮如<sup>1</sup> 鄭維智<sup>1</sup> 蔡淑貞<sup>1</sup>

食品藥物管理署食品組<sup>1</sup> 財團法人食品工業發展研究所<sup>2</sup>

### 摘要

餐館業者應符合餐館事業廢棄物再利用管理辦法及環保法規規範，以達到自主管理及事業廢棄物源頭減量。衛生福利部食品藥物管理署(下稱食藥署)為協助餐館業者導入食材有效利用及廢棄物減量措施，109年以廢棄物產出量較高之餐館業者為優先調查及輔導對象，以問卷方式分析49家不同營業型態之餐館業者廢棄物產出之各階段主因，分析出主要廢棄物產出階段為供餐階段(65.7%)，並藉由優先關注事業中挑選18家餐館業者進行實地輔導，輔導結果以非連鎖餐館業者減量率最高(67.9%)，其他營業型態業者亦皆有減量率之提升。未來將持續督導餐館業者提升食品安全衛生管理法(下稱食安法)相關規範認知，並以多元管道推動廢棄物減量措施，協助業者於符合食安法相關規範前提下，落實自主管理並有效減少事業廢棄物之產生。

**關鍵詞：**餐館事業廢棄物再利用管理辦法、食品安全衛生管理法、餐館業、廢棄物減量、食材有效利用

### 前言

為有效掌握事業廢棄物產出情形及流向，行政院環境保護署(下稱環保署)前已依廢棄物清理法第31條公告「應檢具事業廢棄物清理計畫書之事業」<sup>(1)</sup>，並於103年12月31日修正擴大指定事業列管門檻，將「總公司資本總額達新臺幣5,000萬元以上之西式連鎖速食店(含其分店)」，修正為「總公司資本總額達新臺幣2,500萬元以上之連鎖速食店或餐館業(含其分店及加盟店)」。行政院於104年6月17日核定衛生福利部(下稱衛福部)為餐館業事業廢棄物之中央目的事業主管機關，衛福部為妥適處理餐館事業廢棄物及促進資源循環利用，105年12月26日發布「餐館事業廢棄物再利用管理辦

法」<sup>(2)</sup>，自106年1月1日施行。惟環保署於107年1月8日發布施行「共通性事業廢棄物再利用管理辦法」<sup>(3)</sup>，其中針對廚餘及廢食用油等共通性事業廢棄物再利用之管理方式予以統一規範；衛福部於107年12月19日配合修正「餐館業事業廢棄物再利用管理辦法」<sup>(4)</sup>，使相關規範與環保署法規調和一致。

為使餐館業能瞭解且配合事業廢棄物再利用管理制度，持續透過實地輔導協助餐館業者導入事業廢棄物源頭管理，鼓勵餐館業者於符合食安法及環保相關法規前提下，推動廢棄物源頭減量及食材有效利用，以減少食物浪費。透過本研究，以了解餐館業者對於事業廢棄物源頭及流向管理與目前廢棄物減量執行概況，並作為後續推動相關政策規劃之參考。

## 材料與方法

### 一、資料來源

為環保署「事業廢棄物申報及管理資訊系統」<sup>(5)</sup>及食藥署109年委託辦理計畫。調查106至108年間「總公司資本總額2,500萬元以上餐館業及連鎖速食業」之事業廢棄物申報量較大之餐館業者，分析不同類型之餐館業者廢棄物產出階段、減量困境等背景資訊，並以廢棄物產量較高之餐館業者為優先辦理餐館業者實地輔導，以協助餐館業者符合法規規範及宣導食材有效利用。

### 二、優先關注事業單位問卷調查

(一)名單篩選：透過環保署「事業廢棄物申報及管理資訊系統」，查詢106至108年間「總公司資本總額2,500萬元以上餐館業及連鎖速食業」之每月事業廢棄物申報資料，統計廢棄物申報量前39名之餐館業，及106 - 107年間與107 - 108年間事業廢棄物增加量前13名之餐館業，扣除重複家數後，製成優先關注事業清冊計49家。

(二)問卷調查：以紙本及網路問卷方式蒐集49家優先關注事業廢棄物產出背景資訊。

### 三、優先關注事業實地輔導

(一)輔導方式：實地輔導餐館業者於符合食品

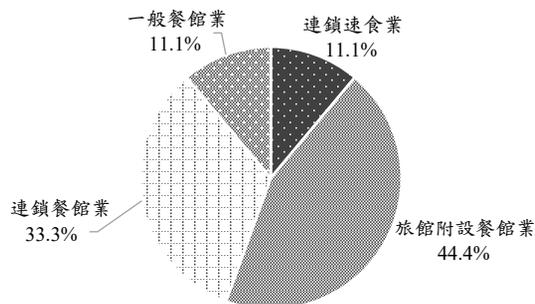
安全衛生管理法及食品良好衛生規範準則規範下，於倉儲、調理及消費等不同階段，依據食品供應形式，給予食材有效利用及廢棄物減量措施建議，以了解業者對於食材有效利用及廢棄物減量措施可能困境，並可作為後續輔導改善規劃。減量率以「(1-輔導後之廢棄物產出量/前一年同期之廢棄物產出量) × 100%」呈現。

(二)輔導對象：透過以篩選出之優先關注事業清冊之餐館業者為輔導對象，計實地輔導18家餐館業者，營業型態包含連鎖速食、旅館附設餐館、其他連鎖非速食餐館及非連鎖餐館業者(圖一)。

## 結果與討論

### 一、優先關注事業廢棄物產出背景概況

透過問卷調查結果，分析49家優先關注事業廢棄物推動減量困境(表一)，調查結果顯示主要之廢棄物產生階段為供餐階段(65.7%)，另依據49家業者之不同營業型態分析之廢棄物於各階段減量困境概況如圖二，其中連鎖速食業主要於調理階段最高(95%)，旅館附設餐館業及連鎖餐館業主要於供餐階段最高(分別為55.6%及76.0%)，一般餐館業者則分布於調理及供餐階段(皆為36.4%)。依據問卷調查結果，可以了解到不同營業型態，其廢棄物產出

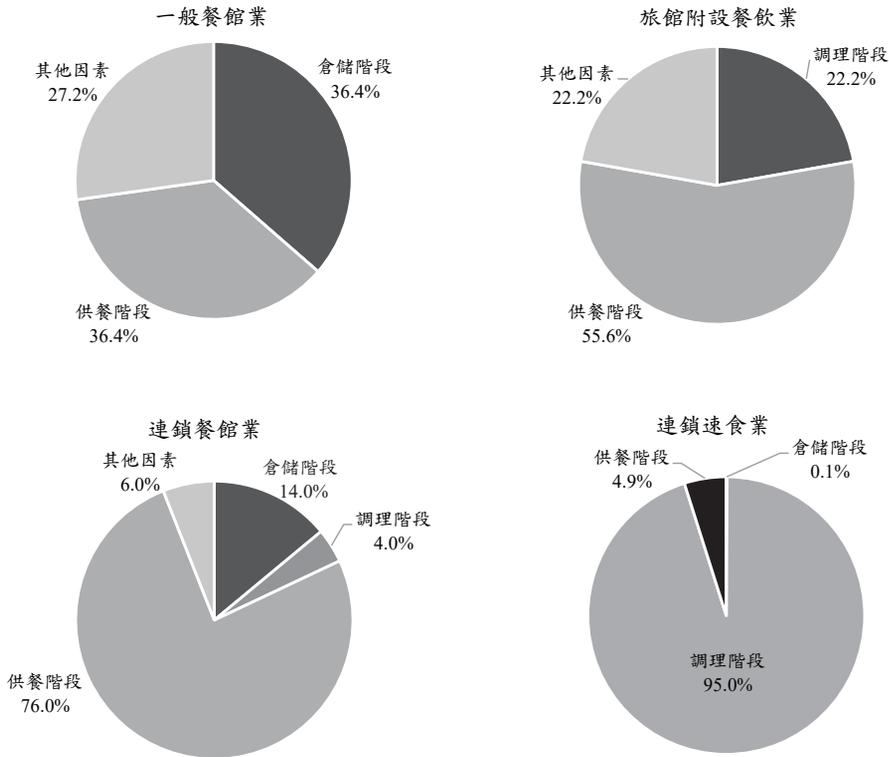


圖一、實地輔導之餐館業營業型態分布

表一、優先關注事業之廢棄物減量困境

事業廢棄物減量困境階段	百分比 (%)
倉儲階段 為降低食材成本而大量進貨	8.6
未有效處理過剩食材	5.7
調理階段 製備過程短促未能仔細處理食材	11.4
供餐階段 消費者對餐點喜好不同	10.0
消費者未能依供餐型態選擇適當餐點份量	55.7
其他因素 未提供員工教育訓練或成效不彰	8.6

109年度餐館業食材有效利用輔導概況



圖二、不同營業型態之餐館業者減量困境階段分布概況

階段具有差異性，並可依據不同型態業者，於減量輔導或業者諮詢說明時之個別輔導建議，以達到有效協助業者導入廢棄物減量及食材有效利用措施。

二、實地輔導餐館業者導入食材有效利用及廢棄物減量措施概況

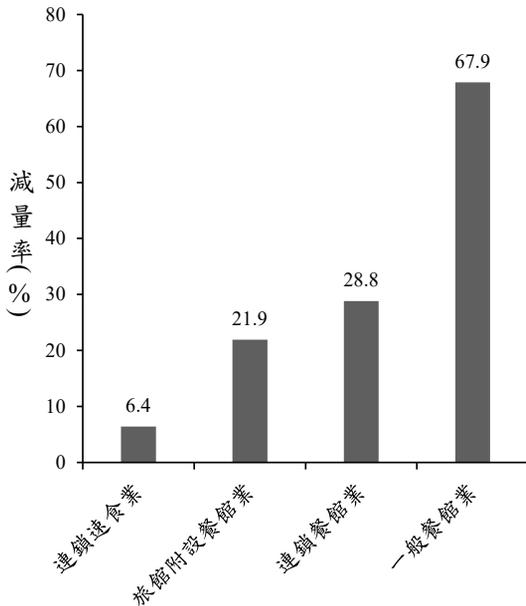
藉由前述廢棄物產生之調查，食藥署也進

一步透過實地輔導優先關注事業中之18家餐館業者，實地了解不同營業型態業者之廢棄物主要來源概況如表二，並依照各廢棄物產生之不同階段給予業者輔導建議，並分析餐館業者於輔導前後廢棄物產量，計算不同營業型態減量率(含廚餘及廢食用油)如圖三，結果顯示經過輔導後非連鎖餐館業者減量率最高(67.9%)，連鎖速食業者之減量率最低(6.4%)，但由實際輔導結果來看，其各營業型態皆有達到減量效果。參考輔導結果，未來在辦理法規說明會及相關業者輔導時，可加強對不同營業型態餐館業者其製作或供應過程，提供各階段改善措施，例如針對供餐階段廢棄物產向較多之業者，可藉由供餐型態調整及於評估食材衛生安全之情況下鼓勵消費者打包等措施，以減少食物浪費。

表二、實地輔導不同營業型態餐館業者事業廢棄物主要來源階段概況

廢棄物來源	連鎖速食業	旅館附設餐館業	連鎖餐館業	一般餐館業
倉儲階段				
調理階段	○			
供餐階段		○	○	○

註：○表示該營業型態餐館業之主要事業廢棄物來源階段



圖三、不同營業型態餐館業者輔導前後廢棄物減量率

### 三、綜合討論

餐館業所調理製備餐食之衛生安全及其所產出之事業廢棄物流向管理，常為各界關注之議題，餐館業者可依自身之營業型態，在倉儲、調理及供餐各階段，於符合食安法、食品良好衛生規範準則及環保法規之前提下，自主建立源頭減量及食材有效利用之措施。透過本研究計畫，初步了解目前餐館業廢棄物產出概況，透過實地輔導可達到短期之廚餘減量效

果，惟依環保署事業廢棄物申報及管理資訊系統之申報量統計，目前餐館業者之事業廢棄物每年申報量，仍有持續成長之趨勢，後續仍需探討如何維持及擴展至更多餐館業者，並持續透過多元之管道了解餐館業廚餘之產出原因，以滾動修正未來輔導策略，以協助業者落實自主管理，於符合相關規範之前提下，推行事業廢棄物源頭減量措施，減少食物浪費。

### 參考文獻

1. 行政院環保署。應檢具事業廢棄物清理計畫書之事業。107.11.27環署廢字第1070095427號公告修正。
2. 衛生福利部。餐館事業廢棄物再利用管理辦法。105.12.26部授食字第1051303142號令發布。
3. 行政院環保署。共通性事業廢棄物再利用管理辦法。107.01.08環署廢字第1070000611號令發布。
4. 衛生福利部。餐館事業廢棄物再利用管理辦法。107.12.19部授食字第1071303489號令修正。
5. 行政院環保署。事業廢棄物申報及管理資訊系統。[<https://waste.epa.gov.tw/RWD/>]。
6. 衛生福利部食品藥物管理署。2020。109年度「推動餐館業食材有效用輔導計畫」。計畫編號：109TFDA-FS-604。

# Counseling Overview on Effective Use of Food Ingredients in Food Service Business in 2020.

HSIN-YU HSI<sup>1</sup>, KAI-HENG YU<sup>2</sup>, HUI-FEN LIN<sup>1</sup>, CHIEN-CHI CHIANG<sup>1</sup>,  
PEI-JU CHOU<sup>1</sup>, WEI-CHIH CHENG<sup>1</sup> AND SHU-JEAN TSAI<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Division of Food Safety, TFDA    <sup>2</sup>Food Industry Research Development Institute, FIRDI

## ABSTRACT

Food service business shall comply with Regulations Governing Administration of Reuse of Restaurant Waste to achieve self-management and reduced business waste. In assistance of the food service business in introducing the effective use of food ingredients and waste reduction measures, Taiwan Food and Drug Administration (TFDA) considered those with higher waste output as the priority objects for survey and counseling in 2020. To determine the main period of waste output, 49 restaurants of various business types were surveyed by questionnaires. The results indicated the serving time is the main waste output period (65.7%). Out of priority enterprise, 18 restaurant businesses were selected for on-site counseling. The results showed that non-chain restaurants had the highest reduction rate of 67.9% in waste output, while other business types have also increased the reduction rates. In the future, TFDA will continue to supervise the food service business, under the premise of complying with the Act Governing Food Safety and Sanitation, to employ multiple approaches to undertake waste reduction measures in order to implement self-management and effective waste reduction.

**Key words:** Regulations Governing Administration of Reuse of Restaurant Waste, Act Governing Food Safety and Sanitation, food service business, waste reduction, effective use of food ingredients