



# 餐館業食材有效利用與 事業廢棄物減量參考手冊



衛生福利部食品藥物管理署 編印



# 目錄

# Content



## 序 言

1



## 背 景 說 明

2



## 計 畫 管 理

4



## 源 頭 管 理 六 階 段

7



## 相 關 規 範

25



## 結 語

32



## 參 考 文 獻

33

# 序 言

源頭減量及食材有效利用已為近年重要之環保議題，如何透過多元管理措施，減少餐館業事業廢棄物產生量，為本署歷年推動之目標。

為鼓勵餐館業者以自身營業模式，探討廢棄物產生之原因，促使業者自主管理並自發性執行減量工作，本手冊以源頭減量管理作為主軸，從備料、烹飪及販售各面向分析，導入減量思維，以淺顯易懂、深入簡出之方式，提供業者研析對應改善策略之參考。

期藉由調整餐食製備流程或習慣、員工訓練或引導顧客有正確消費行為，進一步促進食材充分運用及透過宣導消費者「買得剛剛好、煮得剛剛好、點得剛剛好」的消費行為，使食材充分利用，降低對環境的衝擊影響。

署長  謹識

中華民國110年12月

# 1

## 背景說明

近年來國內廢棄物量逐年提升，由行政院環境保護署(以下稱環保署)109年出版之「中華民國環境保護統計年報」<sup>1</sup>，我國105年至108年間一般廢棄物產出量由746萬1,342公噸上升至981萬2,418公噸；其中餐館業廢棄物產出量由1萬7,105公噸上升至3萬5,328公噸<sup>2</sup>。在廢棄物處理管道及量能有限情況下，對於餐館業而言，透過有效利用食材及多元管理其事業廢棄物，降低事業廢棄物產出量已成為重要課題。



國內對於餐館業減少食物浪費相關議題是由農政單位為主導，環保單位並配合推動廢棄物減量相關政策，而衛生單位則於捐贈食物及飲食安全衛生管理等面向提供協助。

為配合環保署之廢棄物減量政策，輔導並鼓勵餐館業者有效利用其食材，並多元管理其事業廢棄物，本手冊除提供餐館業事業廢棄物源頭管理方案之執行方式外，亦鼓勵業者反思自身營業模式，探討廢棄物產生之原因，並自發性執行減量工作。期藉由本手冊之發行，讓餐館業者提高食材運用及廢棄物減量管理之意願及作為，使其事業廢棄物產出量日益減少。



### 餐館業定義：

- ▶ 依「中華民國行業標準分類」<sup>3</sup>

餐館業指從事調理餐食供立即食用之商店，便當、披薩、漢堡等餐食外帶外送店亦歸入本類；但不包括固定或流動之餐食攤販及專為學校、醫院、工廠、公司企業等團體提供餐飲服務之業者。



## 2

# 計畫管理

餐館業者自發性執行事業廢棄物減量工作，可透過分析自身營業模式，探討事業廢棄物產生之原因，訂定並執行食材有效利用或事業廢棄物減量計畫，再運用PDCA循環管理持續改進食材有效利用或事業廢棄物減量計畫。圖一為PDCA循環示意圖，PDCA循環分為四個部分，依序為計畫(Plan)、實施(Do)、檢查(Check)及行動(Act)，並於行動後重回到計畫階段。藉由循環四個步驟滾動式檢討修正食材有效利用或事業廢棄物減量計畫，使計畫更加精進。

### 行動

總結、分享廢棄物減量成果，並檢討及持續改善廢棄物減量計畫

### 檢查

量測、監督及記錄廢棄物產出情形，將廢棄物減量成果與預設目標進行比較

### 行動 ACT

### 計畫

分析現狀、找出廢棄物產出原因、盤查廢棄物排出情形，訂定廢棄物減量計畫

### 實施

執行廢棄物減量計畫，可透過源頭減量策略或員工教育來進行

### 實施 DO

### 檢查 CHECK

圖一 事業廢棄物減量之PDCA循環示意圖



## 計畫(Plan)

- 1.成立專案小組：由負責人或高階主管指定成立事業廢棄物減量專案小組。
- 2.分析現狀並找出影響因素：由專案小組檢視食材、調理及販售等各階段事業廢棄物產出情形，找出主要來源並分析產出之主要原因。
- 3.訂定改善措施，提出行動計畫，並設定目標：由分析之原因訂定改善措施，作成食材有效利用或廢棄物減量計畫，並於計畫訂定後，設立執行目標。



## 實施(Do)

依訂定之計畫實際運行，並透過員工訓練，使員工具備組織化、認知及溝通等能力，提升計畫實施強度與推動助力。



## 檢查(Check)

專案小組檢視計畫執行效果，透過量測、監督並記錄事業廢棄物之產量，檢視結果並與計畫執行目標比較。





## 行動(Act)

1. 專案小組總結減量績效並分享計畫執行成果，對正確或有效之減量措施加以肯定，並於後續持續落實。
2. 提出尚未解決的問題進行檢討，並採用滾動式調整以持續改善計畫。





# 3

## 源頭管理六階段

為了協助餐館業者落實食材有效利用及事業廢棄物減量，衛生福利部食品藥物管理署持續研蒐國內外餐館業事業廢棄物源頭管理資料，並據以研擬適用於國內餐飲業之源頭管理措施。本手冊參考新加坡國家環保局及新加坡農糧與獸醫局之「減少食物浪費指引」<sup>4</sup>，提出食材有效利用或事業廢棄物減量管理之六階段步驟，以利餐館業者自主探討事業廢棄物產生之原因、訂定食材有效利用或事業廢棄物減量計畫，並搭配前述PDCA循環管理，滾動式檢討修正事業廢棄物減量計畫。





## 訂定計畫



### 1. 檢視廢棄物產出情形

檢視過去的廢棄物相關紀錄，瞭解店內食品相關廢棄物的產出情形。亦可由廚房主管等熟知店內各項作業的人員，負責觀察廢棄物產出情形，並做成紀錄。觀察分析項目如下：

- (1) 觀察廢棄物來源，例如：進貨、調理、供餐等。
- (2) 分析廢棄物種類，例如：蔬菜外葉、果皮、肉類邊材、骨頭、海鮮殼類等。
- (3) 瞭解廢棄原因，例如：腐敗、消費者剩餘等。



### 2. 評估食品廢棄物之成本

由每一種食品廢棄物，分析其成本。估算的成本包括：

- (1) 食材成本：進貨所需費用、貯存所耗費之資源等。
- (2) 調理成本：料理過程所需資源、人事成本等。



(3)廢棄成本：廢棄物貯存所耗費的資源、廢棄物委託清除處理業者產生之費用等。

### 3.訂定食材有效利用或事業廢棄物減量計畫

由營業狀況、廢棄物產出情形、廢棄成本等資料，找出食品廢棄主要原因，據以規劃菜單內容、供餐模式，訂定食材有效利用或事業廢棄物減量計畫。例如：

- (1)份量多元選擇：提供不同份量菜單，以利顧客選擇。
- (2)規劃菜單內容：依季節變化菜單、減少油炸油之使用、開發食材多元用途。
- (3)改變供餐模式：針對自助式取餐設計避免浪費之機制、使用份量合適的餐具等。





## 4. 設定目標

由營業狀況及訂定計畫過程所得到的結果，設定可執行的目標。例如：可以參考聯合國於2015年「永續發展協議」<sup>5</sup>提出之「至2030年減少50%食品浪費」目標，設定每年減少事業廢棄物產出量或食物浪費量之目標。



## 菜單設計/採購管理

### 1. 滾動式菜單設計

經營一段時間後，依據顧客點餐率較高的菜色，設計「主廚推薦菜單」或「TOP10菜單」，引導顧客點菜方向，以利於食材備料與精確估算，同時運用滾動式調整不常被點餐的菜色，逐一進行更換。





## 2. 依時節食材選擇進貨

原料購買當季在地食材，可以減少因為品質不佳產生之廢棄物，以及溫室栽種植物耗費能源與運輸過程產生的浪費。



### 3. 食材庫存量管控

倉管人員定期盤點倉儲狀況並回饋倉儲紀錄、營業紀錄等資訊至採購單位，如利用企業資源規劃系統(ERP)、進銷存系統或紙本資料，使採購人員有效掌握食材最低安全庫存量、需求量等資訊，避免出現疏漏或重複訂購情形。

### 4. 多次適量進貨

餐館業需依庫存狀況評估進貨量，並多次適量採購以避免過度進貨，發生食材積壓無法去化而造成腐壞情形。可依下列原則判定何時需要採購。

- (1) 由過去營業相關紀錄，如銷售點終端系統(POS系統)或紙本資料，瞭解每日平均來客數、銷售量，以及節慶假日、氣候、離尖峰等因素對於來客數、銷售量之影響，以推估食材需求量。
- (2) 參考食材需求量，再依倉儲可負荷量及食材存量，評估適當的食材進貨量與安全庫存量。



營業紀錄



統計食材需求



安全庫存量



## 貯存管理

### 1. 檢查進貨品質

食材進貨時需由專責人員驗收品質與數量，以利後續貯存、使用及供應商管理。

- (1) 驗收：確認食材新鮮度且無異狀，若發現食材有問題，則請廠商收回，並註記於驗收紀錄。驗收標準如表一。
- (2) 記錄：記錄日期、品項、數量、供應商、食材狀況等資訊，並定期將紀錄回饋至採購單位，以利採購人員訂購食材時，評估及選擇供應商。

### 2. 倉庫進出貨管理

倉庫進出貨需落實先進先出並確實記錄，以避免堆積食材或早期進貨食材於貯存過程中過期或腐壞。

- (1) 標示註記：標示註記日期等資訊，亦可加註貯存條件等資訊，以利員工依標註資訊貯存及使用食材。





表一 不同種類食材驗收項目

| 食材種類   | 驗收項目                                                                                                                                                                                                                     |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 肉品     | <ul style="list-style-type: none"> <li>溫體肉無瘀血，肉質生鮮，肉表無污染異物及毛屑，氣味與色澤正常，無嚴重失色及水化現象，用手指壓下有彈性，肉質表面無出水現象。</li> <li>冷藏肉品表面溫度 10℃ 以下，冷凍肉品 -12℃ 以下。</li> <li>包裝應清潔完整且標示品名，保存期限需距有效日期期間 1/3 以上。</li> <li>提供動物用藥相關合格證明。</li> </ul> |
| 水產製品   | <ul style="list-style-type: none"> <li>品質生鮮，表面無污染異物，氣味與色澤正常，無嚴重失色及水化現象，用手指壓下有彈性，產品氣味正常。</li> <li>包裝完整、產品標示清楚。</li> <li>水產品以採購冷凍品為主，表面溫度 -12℃ 以下。</li> <li>供貨需離有效日期期間 1/3 以上。</li> <li>養殖水產品需檢附動物用藥合格證明。</li> </ul>       |
| 調理加工製品 | <ul style="list-style-type: none"> <li>包裝完整、標示清楚且風味正常。</li> <li>冷凍食品表面溫度須達 -12℃ 以下，冷藏食品 10℃ 以下。</li> <li>供貨需離有效日期期間 1/3 以上。</li> </ul>                                                                                   |
| 蛋品     | <ul style="list-style-type: none"> <li>鮮蛋表殼潔淨光滑，蛋殼厚，無破損，無污染雜物。</li> <li>蛋液黏稠不易散離，未有水樣化現象。</li> <li>蛋黃有彈性不易破裂。</li> </ul>                                                                                                 |
| 豆製品    | <ul style="list-style-type: none"> <li>豆類製品組織細嫩，氣味佳，無酸臭味及黏液。</li> <li>無污染雜物。</li> </ul>                                                                                                                                  |
| 蔬菜     | <ul style="list-style-type: none"> <li>蔬菜斷口部分水分充盈，無大量泥土附著。</li> <li>蔬菜葉面光潤，無爛葉，無枯萎，根莖類表面無異物。檢附殘留農藥檢驗合格證明。</li> <li>冷藏截切蔬菜需離有效日期期間 1/3 以上，表面溫度為 10℃ 以下。</li> </ul>                                                        |
| 乾料食品   | <ul style="list-style-type: none"> <li>包裝完整、標示清楚、風味及色澤正常。</li> <li>食品不得有潮濕現象。</li> <li>供貨需離有效日期期間 1/3 以上。</li> </ul>                                                                                                     |

資料來源：食藥署-餐盒食品工廠對食材供應商之衛生管理參考手冊



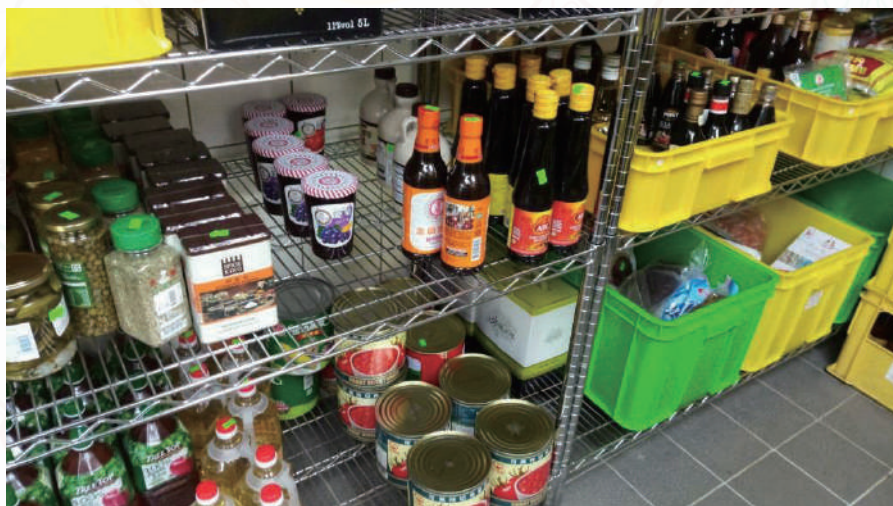
- (2)先進先出：優先使用較早期進貨、較早到期的食材，避免食材於貯存過程腐壞。同時瞭解食材熟成程度，評估食材使用之先後順序。
- (3)進出貨紀錄：記錄食材進入倉庫之日期、品項、數量等資訊，並定期將紀錄回饋至採購單位，以利採購人員訂購食材時，評估食材需求量。

### 3. 控管儲存環境

依食材儲存條件妥適貯存，並遵循「食品良好衛生規範準則」<sup>6</sup>。妥善管理倉儲環境、設備等，以避免因未妥善儲存而發生腐敗等情形。

- (1)訂購食材時先確認食材儲存條件，需低溫(冷藏7°C以下或冷凍-18°C以下)保存之食材，進貨時迅速確認品質後理貨儲存，避免劇烈之溫度變動。
- (2)食材根據其類別及儲存性質分別放置，且有適當區隔，避免交叉污染。
- (3)貯存之食材整齊堆放，並避免直接置於地面，需有離地措施，例如置物層架、推車、棧板、墊底籃等。

食材及調味料根據類別及使用層架放置，不落地



- (4)依食材儲存條件妥適貯存，冷凍食品保持在 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下；冷藏食品保持在 $7^{\circ}\text{C}$ 以下凍結點以上。
- (5)冷凍、冷藏設備管理：冷凍、冷藏設備於明顯處設置溫度指示器，定期檢查確認並記錄設備狀況(紀錄表示例如表二)。

表二 冷凍(藏)設備溫度紀錄表(示例)

店名：

記錄場所：☐冷藏庫/櫃 ☐冷凍庫/櫃

| 日期 | 溫度 | 時間 | 檢查人員簽名 |
|----|----|----|--------|
|    |    |    |        |

#### 4. 倉儲盤點

藉由ERP系統、Excel或紙本紀錄，統計食材名稱、使用量及庫存量等資訊，訂定安全庫存量並回饋至採購單位，以利採購人員訂購食材時，評估食材需求量。

單位：公斤

| 食材名稱                                                                                    | 前日庫存量 | 使用量 | 今日庫存量 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-------|
| 豬里肌    | 8     | 3   | 5     |
| 牛肋條   | 5     | 2   | 3     |
| 白蝦   | 2     | 0.5 | 1.5   |
| 蛤蜊   | 2     | 0.2 | 1.5   |
| 馬鈴薯  | 3     | 1   | 2     |
| 胡蘿蔔  | 4     | 1   | 3     |
| 洋蔥   | 5     | 1   | 4     |
| 雞蛋   | 4     | 1   | 3     |
| 蕃茄   | 3     | 0.5 | 2.5   |





## 調理過程管理

### 1. 強化食材運用率

由廚師紀錄每日處理剩下之邊材或無法直接入菜之食材，依下列方式運用。

- (1) 善用單一食材全利用之觀念，活用非直接用於料理之部位，開發食材的多元性用途，例如：洋蔥皮、胡蘿蔔皮、香菇蒂、蝦頭用來熬製高湯。
- (2) 外觀不整齊之食材切成丁狀或食材邊角料，例如整塊牛肉之邊角製成湯品、中卷頭製成海鮮小菜。

### 2. 調理過程衛生安全要求

- (1) 開工前確認工作場所、設施設備等之衛生狀況。



烹飪工具適時清理及專區放置





- (2)廚師烹調食品前，確認手部清潔，並確認所用食材、使用器具均已清洗乾淨。
- (3)工作檯面保持整潔，並落實生食與熟食之砧板、刀具分開使用，避免交叉污染。
- (4)食材澈底加熱，確認食品中心溫度超過70℃。
- (5)對於暫時存放之菜餚，建立其貯存規範，並以「熱食恆熱(60℃以上)，冷食恆冷(7℃以下)」之原則，妥善存放。

### 3.控管預先準備料理量

- (1)由過去經驗評估每日離、尖峰時段，以控管離、尖峰之預先製作之餐點或食材數量。
- (2)以現點現做為供餐模式，預先準備部分食材或半成品而非完整餐點，消費者點餐後再製成餐點。

### 4.清潔紀錄

工作場所、調理過程所用工具，均有定期清潔機制，並記錄清潔日期、項目等相關資訊(如表三)。

若發現場所或所用工具未符合衛生規範，則立即改善，並加註於清潔紀錄中，以利後續檢討改善。

表三 工作場所清潔確認表(示例)

| 日期   | 項目    | 清潔 | 備註       |
|------|-------|----|----------|
| 3/06 | 爐灶工作臺 |    |          |
|      | 工作桌   |    |          |
|      | 水槽    |    |          |
|      | 冷藏庫   |    |          |
|      | 冷凍庫   |    |          |
|      | 地面    |    | 簽名：_____ |



## 供餐服務管理

### 1.改良料理與呈現方式

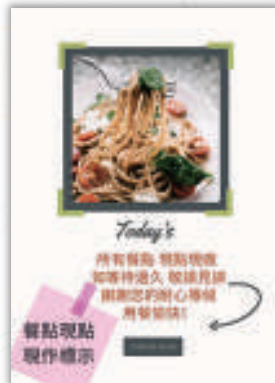
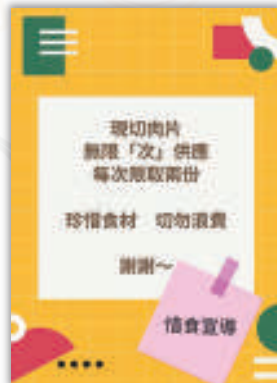
- (1)設計季節性菜單並滾動式調整，維持食材品質與降低不良率。
- (2)設計較少油炸料理之菜單，優先考量蒸、煮、烤、煎等非油炸烹飪方法，減少廢食用油產生。
- (3)自助餐提供份量合適的餐具，以利消費者少量多次取用。

## 2. 協助顧客份量選擇

- (1) 於菜單設計時考量大小不同份量、單人或多人份，供消費者依人數及食量選擇適當餐量。
- (2) 將一份之份量餐點範本放在取餐台或菜單上展示，以利消費者參考。
- (3) 採用無菜單料理，依消費人數提供適當料理量，減少自助或開放式取用餐點。

## 3. 鼓勵降低廚餘之消費行為

- (1) 以現點現做方式供餐，避免製作過多浪費無法久放之餐點。



- (2) 於自助餐用餐區張貼惜食相關之海報或標語，加強惜食宣導，或於菜單、網站上加註惜食觀念，鼓勵消費者共同為減少食物浪費盡一份力。

(3) 於菜單、餐桌、結帳櫃台等明顯處，說明提供打包服務。

#### 4. 收集意見回饋

收集顧客意見單、滿意度調查或觀察顧客點餐狀況、剩餘餐點狀況等資訊，並作成紀錄，以利評估受歡迎的菜色、不受歡迎的餐點，作為菜單規劃參考。



### 過剩食材管理及員工教育訓練

#### 1. 多元管道處理過剩食材

過剩食材或餐點評估其安全性後，由下列方式處理。

- (1) 剩餘食材製成員工餐，供員工享用。
- (2) 打烊前以打折或降價促銷當日未售完之餐點，或將餐點免費提供有需要者取用。
- (3) 過剩食材捐贈至社福單位、民間團體、食物銀行或續食餐廳。

#### 2. 員工教育訓練

教育員工惜食觀念，並在工作過程付諸行動。



- (1)在食材階段，掌控食材庫存量，適當進貨，達到「買得剛剛好」，並妥善貯存、落實先進先出原則，讓食材不浪費。
- (2)在調理過程，提醒廚師充分利用全食材或剩餘食材，減少調理階段之浪費，達到「煮得剛剛好」。
- (3)在販售階段，教育員工協助消費者點適當份量的餐點，達到「點得剛剛好」，並於消費者用完餐或結帳時主動詢問打包需求。

### 3.事業廢棄物管理

- (1)廚房內放置已知容量或重量的桶子或袋子，用於盛裝廚餘和廢食用油，以利估算事業廢棄物產生量。
- (2)於廢棄物儲存桶貼上「廚餘」、「廢食用油」、「一般垃圾」等標籤，以利廢棄物正確分類。
- (3)廚餘於回收或處理前先行排出多餘水分，建立瀝水、脫水或乾燥機制，以減少重量。

廚餘瀝水之  
不鏽鋼篩網



# 4

## 相關規範

「廢棄物清理法」<sup>7</sup>(以下稱廢清法)第39條規定，事業廢棄物之再利用應依中央目的事業主管機關或中央主管機關(環保署)規定辦理。行政院於104年6月17日發文(院臺食安字第1040135374號)核定衛生福利部為餐館業事業廢棄物再利用之中央目的事業主管機關，爰此，餐館業之事業廢棄物再利用，由衛生福利部會商環保署訂定管理辦法。衛生福利部於105年12月26日依廢清法第39條第2項，並發布「餐館業事業廢棄物再利用管理辦法」<sup>8</sup>，並自106年1月1日起實施。

依據廢清法第39條，涉及二個以上目的事業共通性再利用之事業廢棄物，經中央主管機關認定有統一訂定再利用種類及管理方式之必要者，其管理辦法由中央主管機關定之。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>9</sup>，其中已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

(4)事業廢棄物紀錄：記錄事業廢棄物產出種類、數量及交付清除、處理或再利用機構之事業廢棄物種類、數量等資訊。



## 綜整廢棄物減量方案

餐館業適用之減量方案綜整如下。

### 訂定計畫 菜單設計

- 廢棄物產出情形
- 廢棄物成本
- 訂定減量計畫及目標
- 滾動式菜單設計
- 選擇時令食材



### 採購驗收 倉儲管理

- 食材庫存量
- 採購方式少量多次進貨
- 驗收標準
- 進出貨管理
- 倉儲環境
- 食材盤點



### 備餐調理 供餐服務

- 強化食材運用率
- 調理環境衛生管控及清潔紀錄
- 備餐量
- 料理方式
- 協助顧客份量選擇
- 惜食立牌



### 剩食管理 教育訓練

- 過剩食材製成員工餐或捐贈
- 餐點打折
- 內外場員工惜食訓練
- 廚餘瀝水、計量
- 垃圾與廚餘確實分類





法予以統一規範，故衛生福利部配合於107年12月19日公告修正「餐館業事業廢棄物再利用管理辦法」，刪除其中相關規範。

依廢清法第2條，「廢棄物」指能以搬動方式移動之固態或液態物質或物品，且為被拋棄者、減失原效用、被放棄原效用、不具效用或效用不明者、於營建、製造、加工、修理、販賣、使用過程所產生目的以外之產物、製程產出物不具可行之利用技術或不具市場經濟價值者或為其他經中央主管機關公告者。

此外，依廢清法第2條，廢棄物可分為一般廢棄物及事業廢棄物，一般廢棄物為事業廢棄物以外之廢棄物；而事業廢棄物指事業活動產生非屬其員工生活產生之廢棄物。其中，「事業」所包含之範圍，需參照環保署公告「指定廢棄物清理法第二條第二項之事業」。而環保署103年1月29日已公告修正「指定廢棄物清理法第二條第二項之事業」<sup>10</sup>，將餐館業及連鎖速食店列為指定公告事業，自此，餐館業及連鎖速食店之事業廢棄物，即應依廢清法及其相關規範貯存、清除、處理或再利用



(如圖二所示)。業者並可透過環保署之「清除處理機構服務管理資訊系統」<sup>11</sup>及「資源再利用管理資訊系統」<sup>12</sup>，查詢合法的清除、處理或再利用機構，委託其清理或再利用。



圖二 廢棄物管理相關規範示意圖



## 貯存

業者於店內貯存事業廢棄物時，應遵循「食品良好衛生規範準則」之規定，包括不得任意堆置於食品作業場

所內及其四周、貯存場所不得有異味或有害（毒）氣體溢出等，以防孳生病媒。此外，亦應符合廢清法第36條及「事業廢棄物貯存清除處理方法及設施標準」<sup>13</sup>等之規範，分類貯存並以中文標示廢棄物名稱，且應保持清潔完整，避免廢棄物逸散、污染地面或散發惡臭等情形發生。

廚餘務必加蓋



廚餘廢棄物  
標示清楚

廢食用油貯存範例



## 清除、處理

業者清除、處理其事業廢棄物，須符合廢清法第28條規定，以自行、共同或委託合法公民營廢棄物清除處理機構等方式清除、處理。其中，業者如需自行清除、處理，則仍須依「事業自行清

除處理事業廢棄物許可管理辦法」<sup>14</sup>，取得所在地環保機關核發之自行清除、處理或清理許可後，始得自行清除、處理。



餐館業及連鎖速食店產出之事業廢棄物，除可依廢清法第28條之規定「清除」或「處理」外，亦可依該法第39條訂定之「餐館業事業廢棄物再利用管理辦法」及「共通性事業廢棄物再利用管理辦法」等規範「再利用」。業者提供廚餘、廢食用油等共通性事業廢棄物，予再利用機構作為養豬、肥料、生質柴油及肥皂等再利用用途時，應符合



「共通性事業廢棄物再利用管理辦法」之規範；另，若業者提供事業廢棄物予再利用機構作其他再利用用途，則需再利用機構先依「餐館業事業廢棄物再利用管理辦法」向衛生福利部申請許可，始得依核准事項進行再利用。此外，事業廢棄物如作再利用用途，業者須與合法再利用機構簽訂契約書，方可提供廢棄物予再利用機構。對於廢棄物清除日期、種類、再利用數量、再利用用途及再利用機構名稱等資訊，應作成紀錄並至少保存五年。



環保署為掌握事業廢棄物產出情形，於103年12月10日公告修正「應以網路傳輸方式申報廢棄物之產出、貯存、清除、處理、再利用、輸出及輸入情形之事業」<sup>15</sup>及「應檢具



事業廢棄物清理計畫書之事業」<sup>16</sup>，將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)列為指定公告事業，規範其應依「以網路傳輸方式申報廢棄物之產出、貯存、清除、處理、再利用、輸出及輸入情形之申報格式、項目、內容及頻率」<sup>17</sup>申報廢棄物之流向，並由事業檢具之事業廢棄物清理計畫書，確認事業產出之廢棄物是否有異常情形。規範指定公告事業之概念如圖三所示。



圖三 指定公告事業廢棄物之概念圖

餐館業之事業廢棄物若未依廢清法及其相關規定，辦理貯存、清除、處理或再利用，環保機關可依廢清法第52條，處新臺幣6千元以上3百萬元以下罰鍰，經限期改善，屆期仍未完成改善者，按次處罰。

# 5

## 結語

餐館業為食品相關重要產業之一，且餐館業多座落於民眾生活周遭，其餐點之衛生安全及其事業廢棄物之管理，常成為消費者關注之事項。期望透過本手冊提供之源頭管理六階段及執行方式，鼓勵餐館業者在符合環境保護及食品安全衛生相關法規之前提下，推動食材有效利用及減少事業廢棄物產出，於備料、烹調及販售等面向，透過「買得剛剛好、煮得剛剛好、點得剛剛好」的思維，重新找到食品的核心價值，降低對環境的衝擊影響，共同為減少食物浪費及減少事業廢棄物產出盡一分力。



# 6

## 參考文獻

1. 行政院環境保護署。2020。中華民國環境保護統計年報。
2. 行政院環境保護署。2021。事業廢棄物申報及管理資訊系統。 [<https://waste.epa.gov.tw/RWD/Statistics/?page=Year1>]
3. 行政院主計總處。2021。中華民國行業標準分類(第 11次修訂)。
4. National Environment Agency and Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore.2017. Food Waste Minimisation Guide book For Food Retail Establishments. [<https://www.nea.gov.sg/our-services/waste-management/3r-programmes-and-resources/food-waste-management/food-waste-management-strategies>].
5. United Nations.2015.Sustainable Development Goals. [<https://sdgs.un.org/goals>].
6. 衛生福利部。2014。食品良好衛生規範準則。103.11.07部授食字第1031301901 號公告發布。



7. 總統府公報。2017。廢棄物清理法。106.06.14 華總一義字第10600072531號公告修正。
8. 衛生福利部。2018。餐館業事業廢棄物再利用管理辦法。107.12.19衛授食字第1071303489號公告修正。
9. 行政院環境保護署。2018。共通性事業廢棄物再利用管理辦法。107.01.18環署廢字第1070000611號公告發布。110.01.07環署廢字第1091216459號公告修正。
10. 行政院環境保護署。2017。指定廢棄物清理法第二條第二項之事業。106.05.11環署廢字第1060034331號公告修正。
11. 行政院環境保護署。2021。清除處理機構服務管理資訊系統。[<https://wcds.epa.gov.tw>]。
12. 行政院環境保護署。2021。資源再利用管理資訊系統。[<https://rms.epa.gov.tw/RMS>]。
13. 行政院環境保護署。2021。事業廢棄物貯存清除處理方法及設施標準。110.02.22環署廢字第1101009445號公告修正。

14. 行政院環境保護署。2021。事業自行清除處理事業廢棄物許可管理辦法。110.09.03環署廢字第 1101119523C號令、內政部台內營字第 1100809362號令、國防部國規委會字第 1100128073號令、教育部臺教資(六)字第 1100024744A號令、經濟部經工字第 11004601330號令、交通部交總字第11000080671號令、衛生福利部衛部醫字第 1101601340 號令、科技部科部產字第 1100022113B號令、行政院農業委員會農牧字第 1100710632A號令、財政部台財庫字第 11000048721號令、國家通訊傳播委員會通傳基礎字第 11000294361號令會銜修正發布。
15. 行政院環境保護署。2018。應以網路傳輸方式申報廢棄物之產出、貯存、清除、處理、再利用、輸出及輸入情形之事業。107.11.27環署廢字第1070095425號公告修正。
16. 行政院環境保護署。2018。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。

17. 行政院環境保護署。2019。以網路傳輸方式  
申報廢棄物之產出、貯存、清除、處理、再  
利用、輸出及輸入情形之申報格式、項目、  
內容及頻率。108.09.26環署廢字第10800  
69918號公告修正。





# 餐館業食材有效利用與 事業廢棄物減量參考手冊

出版機關 | 衛生福利部食品藥物管理署  
地址：11561 臺北市南港區昆陽街161-2號  
網址：<http://www.fda.gov.tw>  
電話：(02)2787-8000

發行人 | 吳秀梅  
審核 | 蔡淑貞、鄭維智  
編輯小組 | 周珮如、江仟琦、林慧芬、許甯琬  
設計印刷 | 郁凱衡、高韶蔭、譚博君  
執行機關 | 財團法人食品工業發展研究所  
地址：300193 新竹市食品路331號  
網址：<http://www.firdi.org.tw>  
電話：(03)5223191

出版年月 | 民國110年12月  
版次 | 第1版  
工本費 | 新臺幣30元整

著作財產人：衛生福利部食品藥物管理署  
本書保留所有權利，如有需要，請洽詢衛生福利部食品藥物管理署





## • 衛生福利部食品藥物管理署

|        |                                                           |
|--------|-----------------------------------------------------------|
| 地 址    | 11561 臺北市南港區昆陽街161-2號                                     |
| 電 話    | (02)2787-8000                                             |
| 網 址    | <a href="http://www.fda.gov.tw">http://www.fda.gov.tw</a> |
| 諮詢服務專線 | (02)2787-8200、1919(全國食安專線)                                |

