環保標章	餐館業	編號	120
		分類號	G-05

1. 適用範圍

本標準適用於建築物內提供座位供顧客點餐後現場食用之餐館業，經公司或商業登記具餐館業營業項目之業者。

2. 種類

餐館業環保標章種類如下：

(1)金級環保餐館：符合第 4.1 點必要項目及第 4.2 點選擇性項目之各分項規範者，核發「金級環保餐館」環保標章使用證書。

(2)銀級環保餐館：符合第 4.1 點必要項目及第 4.2 點選擇性項目各類項目至少 1 項分項，且第 4.2 點選擇性項目符合分項數達總分項數 50%以上者，核發「銀級環保餐館」環保標章使用證書。

(3)銅級環保餐館：符合第 4.1 點必要項目者，核發「銅級環保餐館」環保標章使用證書。

3. 用語及定義

本標準用語定義如下:

(1)主要食材：由餐館業環保標章申請者於年度基線資料表中自行揭露之項目。

(2)在地食材：指於國內生產之農漁畜牧產品。

(3)綠色產品：指具我國政府機關核發之環保標章、第二類環保標章、節能標章、省水標章、綠建材標章、產品碳足跡標籤、產品碳足跡減量標籤、能源效率一級標示或二級標示及有機農產品標章之產品。

4. 特性及要求

本點相關事項應檢附證明資料，未具有之場所及設施則無須查核。

4.1 必要項目：

4.1.1 業者之企業環境管理規範，應符合下列各分項：

(1)建立能源、水資源使用、一次用（即用即丟性）產品使用、廢棄物處理及採購主要食材之年度基線資料。

(2)具有員工環境保護教育訓練計畫與相關紀錄。

(3)餐廳及廚房使用之清潔劑應妥善貯存，且與食材分開擺放。

4.1.2 業者之食材與餐點規範，應符合下列各分項：

(1)掌握主要食材的產地資訊。

(2)主要食材採購項目 30%以上為在地食材。

(3)所有食材符合「不得違反華盛頓公約（瀕臨絕種野生動植物國際貿易公約（Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora，簡稱 CITES））」及國內特有或稀有種動植物生態保育相關規定。

公布日期 102 年 5 月 20 日	環境部	最新修訂日期 107 年 12 月 13 日

4.1.3 業者之節能措施規範，應符合下列各分項：

(1)每年進行空調(暖氣與冷氣)及通風、排氣系統之保養與調整。

(2)具有確保無人區域之燈具維持關閉之作業設施或措施。

(3)戶外照明使用光學偵測器或定時器。

4.1.4 業者之省水措施規範，應符合下列各分項：

(1)每半年進行用水設備（含管線、冷卻水塔）之保養與調整。

(2)在浴廁與用水設施適當位置張貼（或擺放）節約水電宣傳卡片。

(3)不使用流水解凍方式，將冷凍食品移至冷藏室，以低溫方式解凍。

4.1.5 業者之辦公用品、各類耗材、備品或清潔劑應優先採購綠色產品。

4.1.6 業者之一次用產品減量與廢棄物減量規範，應符合下列各分項：

(1)於明顯處向用餐者宣導一次用產品對環境之衝擊。

(2)場所內同時設置一般垃圾與可回收資源之垃圾桶，並有明顯標示。

(3)於場所內實施廢棄物分類及資源回收。

(4)場所內不使用一次用桌巾。

(5)場所內不提供免洗餐具(包含免洗筷，保麗龍、塑膠、紙類製成之杯、碗、盤、叉、匙等一次用餐具)。

(6)食材及消耗品不採購過度包裝產品。

4.1.7 業者之污染防制規範，應符合下列各分項：

(1)餐飲廚餘具有回收再利用措施。

(2)餐具清洗應符合衛生主管機關規定。

4.2 選擇性項目：

4.2.1 業者之企業環境管理及綠色採購規範，包含下列各分項：

(1)具有環境政策及環境管理方案或行動計畫，並定期與當地社區及民眾溝通相關政策、方案與計畫。

(2)針對能源、水資源使用、一次用（即用即丟性）產品使用及廢棄物處理之年度基線資料，設立減量目標並執行至少二項減量方案。

(3)實施食品良好衛生規範作為，包括取得衛生主管機關餐飲衛生管理分級評核標章或餐飲業食品安全管制系統（HACCP）衛生評鑑。

(4)每年至少有 5 項綠色產品之個別採購比率達 50%以上。

4.2.2 業者之食材與餐點規範，包含下列各分項：

(1)主要食材採購項目 50%以上為在地食材。

(2)主要食材至少 1 項取得我國政府機關核發之有機農產品標章或碳足跡標籤。

(3)至少供應 1 項蔬食套餐。

4.2.3 業者之節能措施規範，包含下列各分項：

(1)非中央空調系統之冷氣超過半數使用綠色產品。

(2)室內照明燈具超過半數使用綠色產品。

(3)出口標示燈及避難方向指示燈超過半數使用綠色產品。

4.2.4 業者之省水措施規範，包含下列各分項：

(1)廚房內除洗菜、烹調及餐具洗滌等場所，其餘水龍頭使用省水設備。

(2)馬桶超過半數使用綠色產品。

4.2.5 業者之節省資源、一次用產品減量與廢棄物減量規範，包含下列各分項：

(1)供生食食品或即食熟食之食品清潔外，廚房清潔不使用紙巾擦拭。

(2)提供用餐者可重複使用之布巾或餐巾，不主動於餐桌提供紙巾或餐巾紙，並於明顯處告訴用餐者減量作為。

(3)外帶之食品不免費提供塑膠袋及免洗餐具(包含免洗筷，保麗龍、塑膠、紙類製成之杯、碗、盤、叉、匙等一次用餐具)。

4.2.6 業者之污染防制規範，包含下列各分項：

(1)餐飲廢水設置油脂截留設施處理，並正常操作。

(2)抽油煙機加裝油煙處理設備及除臭設備，並正常操作。

5. 標示

5.1 本服務之場址與相關服務文件應依申請通過之等級，標示「金級環保餐館」、「銀級環保餐館」或「銅級環保餐館」，並將證書置於服務場所明顯處。

5.2 取得餐館業環保標章使用證書之業者，應將環保餐館之重點要求於宣傳文件中告知消費者瞭解。

6.其他事項

6.1 申請者若為連鎖經營型態，依循相同經營管理系統且營業項目範圍均包含於管理系統之各分店，可一併提出申請。

6.2 驗證機構執行連鎖經營型態業者之現場查核時，除針對總公司進行查核外，另應依下表規定之數量，進行分店查核，選擇查核分店時應優先選擇位於不同區域者。

分店總數	應查核數
2~30	2
31~200	5
201 以上	8

修訂日期

第一次修訂：107 年 12 月 13 日