



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，包括於百貨公司、購物中心、量販店、超級市場、公、民有市場或夜市內經營餐館，並經公司或商業登記具餐館業營業項目之業者（含公務部門附屬餐館），且以臺灣地區為限。

2.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)綠色產品：指具有環保標章、第二類環境保護產品、節能標章、省水標章、綠建材標章或其他基於 ISO 14024、ISO 14044 標準精神之國內外產品(如取得碳足跡標籤、能源之星、FSC/PEFC 森林驗證標章等致力環境友善之產品)。
- (3)採購比率：以新購、增購、或汰換等方式之採購金額計算。
- (4)在地食材：指於國內生產之農漁畜牧產品。
- (5)有效殺菌：指有效殺滅有害微生物之方法，但不影響餐具品質或食品安全之適當處理作業。
- (6)一次用餐飲容器、餐具及桌巾：具一次使用、用過即丟特性之餐飲容器、餐具及桌巾。

3.種類

餐館業環保標章種類如下：

- (1)金級環保餐館：符合 4.1 必要符合項目及 4.2 選擇性符合項目之各項規範者，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 4.1 必要符合項目及 4.2 選擇性符合項目各類分項至少 1 項，且 4.2 選擇性符合項目符合數達總項目數 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 4.1 必要符合項目及 4.2 選擇性符合項目各類分項至少 1 項者，核發「銅級環保餐館」環保標章使用證書。

表 1 餐館業環保標章種類及應符合之特性及要求

種類	應符合之特性及要求
金級環保餐館	4.1 及 4.2 各項。
銀級環保餐館	4.1 各項及 4.2.1 至 4.2.4 每一分項至少 1 項，且 4.2 之符合項目數 50% 以上。
銅級環保餐館	4.1 各項及 4.2.1 至 4.2.4 每一分項至少 1 項。

4.特性及要求

本點相關事項應檢附證明資料。

4.1 必要符合項目：

4.1.1 業者之企業環境管理及綠色採購，應符合下列各項規範：

- (1)申請日前 1 年內，不得有違反環保法規或食品衛生管理法並遭環保或衛生主管機關處罰確定之紀錄。

公布日期
102 年 5 月 20 日

行政院環境保護署

最新修訂日期
年 月 日

- (2)實施食品良好衛生規範作為，包括取得衛生主管機關餐廳分級標章或有持續實施食品良好衛生規範紀錄。
 - (3)具有環境政策及環境管理方案或行動計畫。
 - (4)建立營業量、能源使用、採購、廢棄物處理及主要食材之年度基線資料。
 - (5)具有員工環境保護教育訓練計畫與紀錄。
 - (6)每年至少有 5 項綠色產品之個別採購比率達 20% 以上。
- 4.1.2 業者之食材與餐點，應符合下列各項規範：
- (1)掌握主要食材的產地資訊。
 - (2)主要食材採購金額 30% 以上為在地食材。
 - (3)所有食材應符合「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。
- 4.1.3 業者使用之清潔劑，應符合下列各項規範：
- (1)使用清潔劑具有操作規範。
 - (2)清潔劑應分類貯存。
- 4.1.4 業者之節能措施，應符合下列各項規範：
- (1)每年進行辦公室、餐館作業及用餐空間空調及通風、排氣系統之保養與調整。
 - (2)於大型空調系統、鍋爐熱水系統等設備安裝熱回收或保溫設備。
 - (3)具有確保公司無人使用區域之照明維持關閉控制之設施（備）或措施。
 - (4)冷凍倉庫裝設塑膠簾或空氣簾，於明顯處設置溫度指示器，並定期除霜。
 - (5)戶外照明使用光學偵測器或定時器。
 - (6)各區域空調設備加裝溫控裝置，控制溫度、濕度及風速。
- 4.1.5 業者之節水措施，應符合下列各項規範：
- (1)每半年進行用水設備（含冷卻水塔）之保養與調整。
 - (2)在浴廁適當位置張貼（或擺放）節約水電宣傳卡片。
 - (3)不使用流水解凍方式，應將冷凍食品移至冷藏室，以低溫方式解凍。
- 4.1.6 業者之一次用產品減量，應符合下列各項規範：
- (1)於明顯處向用餐者宣導一次用產品對環境之衝擊。
 - (2)店內提供用餐者一次用餐飲容器屬公告應回收廢容器時，應設置資源回收設施，執行資源回收工作，且不得將回收之廢容器依一般垃圾方式清除。
 - (3)店內不使用一次用桌巾。
 - (4)店內不主動提供用餐者一次用餐具（筷子、湯匙、叉子）。
- 4.1.7 業者之實施垃圾分類、資源回收與污染防治，應符合下列各項規範：
- (1)實施一般廢棄物之垃圾分類及資源回收，包括廚餘回收設施。
 - (2)設置油脂截留設施處理餐飲廢水，並正常操作及定期清理污泥。
 - (3)設置廢氣集排氣系統、油煙前處理設備及油煙管末處理設備。
- 4.2 選擇性符合項目：
- 4.2.1 業者之企業環境管理及綠色採購，符合下列規範：
- (1)具有用餐者意見蒐集與檢討改善機制。
 - (2)取得與餐館服務相關之環境管理系統(ISO 14001)驗證證書，或曾獲得中華民國企業環保獎、國家品質獎或使用具國際公平貿易認證標章（International Fairtrade Certification Mark）之食材。
 - (3)每年至少有 5 項綠色產品之個別採購比率達 50% 以上。
 - (4)每年清潔劑採購取得國內環保標章產品之金額比率，占每年清潔劑總採購金額 10% 以上。
- 4.2.2 業者之食材與餐點，符合下列規範：

- (1)主要食材採購金額 50%以上為在地食材。
- (2)主要食材至少 1 項取得台灣有機農產品標章(CAS)或碳足跡標籤。
- (3)至少供應 1 項蔬食套餐。
- (4)不使用不能食用之裝飾物。

4.2.3 業者之節能及省水措施，符合下列規範：

- (1)非中央空調系統之冷氣全數使用綠色產品。
- (2)照明設施全數使用綠色產品。
- (3)出口標示燈及避難方向指示燈全數使用綠色產品。
- (4)廚房內除洗菜及餐具洗滌場所，其餘水龍頭使用省水設備。
- (5)衛浴設備全數使用省水設備。
- (6)餐具以蒸汽清洗或其他衛生署核可之有效殺菌方式殺菌。

4.2.4 業者之一次用產品減量與廢棄物減量，符合下列規範：

- (1)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)外帶食品最外層使用塑膠袋為可生物分解之塑膠袋。
- (4)食材及消耗品不採購過度包裝之產品，減少包裝廢棄物。亦即考量採購塑膠膜及密封所需之膠帶外之包裝材料，均為同一金屬、玻璃、塑膠或紙等材質，及紙除上光及塗布外，不得結合其他材質之要求。
- (5)煎炸廢油和回收設備之回收油用於生產生質柴油或其他經主關機關同意之回收再利用計畫。
- (6)店內不提供用餐者一次用之餐飲容器及餐具。
- (7)以獎勵方式鼓勵外帶用餐者不使用一次用餐具。

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 取得餐館業環保標章使用證書之業者對於各項環保措施應持續改善，並於每年 3 月底前提供 1 份年度基線資料比較表及規格標準符合項目差異分析。
- 6.2 若業者於第 1 次申請餐館業環保標章使用證書無法提出符合 4.1.1(7)之證明文件時，得於申請文件中說明達成之方式，並於取得標章證書次日起 1 年內提出實際執行成果供作確認，若無法達成時，本署得逕予註銷環保標章使用證書。