

「餐館業」環保標章規格標準 修正草案總說明

行政院環境保護署於 102 年 5 月 20 日公告「餐館業」環保標章規格標準，尚未經過修正。本標準主要管制業者之企業環境管理及綠色採購、食材與餐點規範、清潔劑使用、節能省水措施、一次用產品減量及實施垃圾分類、資源回收與污染防制等規範；並將規範區分為必要符合項目與選擇性符合項目兩類，必要符合項目均符合，且選擇性符合項目中各類分項至少有一項符合者，即核發銅級環保標章證書，若加上選擇性符合項目均符合或符合 50% 以上，即分別核發金級或銀級環保標章證書。

本次修正重點為修正餐館業之適用範圍對象、參考育樂場所環保標章規格標準要求，修正「銅級環保餐館」符合之條件、店內用餐及外帶食品使用一次用產品規範、冷氣、照明、衛浴設備使用綠色產品之數量比率、訂定多分店業者可一案申請多家分店之原則，針對企業環境管理政策或行動方案、場所使用清潔劑、綠色採購比率、不採購過度包裝產品、不使用紙巾擦拭、餐具洗滌設備、油脂截留設施、油煙處理設備等項目，進行移列或整併並酌修文字；參考環保標章規格標準通則規範修正綠色產品之用語及定義說明，刪除未受環保處分證明、空調鍋爐系統安裝保溫設備及冷凍庫裝設塑膠簾、空調設備加裝溫控裝置、用餐者意見蒐集、清潔劑採購金額比率、不使用不能食用之裝飾物及廢油回收再利用管理等規範。

廠商產品如符合本標準規定，經申請審查通過取得環保標章使用證書者，可於服務場所內標示環保標章，以提供民眾清楚辨識之參考。爰修正「餐館業」環保標章規格標準草案，修正重點如下：

- 一、修正餐館業之適用範圍對象。(修正規定第 1 點)
- 二、修正「銅級環保餐館」符合之條件。(修正規定第 2 點)
- 三、參考其他環保標章規格標準通則規範，修正綠色產品之用語及定義，並增列農委會有機農產品標章項目。(修正規定第 3 點)
- 四、必要符合項目：刪除 1 年內不得有違反環保法規、空調鍋爐系統安裝保溫設備及冷凍庫裝設塑膠簾、各區域空調設備加裝溫控裝置等規範；針對場所使用清潔劑、場所內使用一次用產品規範、主要食材採購要求、餐具洗滌設備、不採購過度包裝產品等項目，進行移列或整併並酌修文字。(修正規定第 4.1 點)

- 五、選擇性符合項目：刪除清潔劑採購金額比率、不使用不能食用之裝飾物要求、廢油回收再利用管理等規範；修正冷氣、照明、衛浴設備使用綠色產品之數量比率要求，針對企業環境管理政策或行動方案、綠色採購-個別採購比率、主要食材採購要求、廚房清潔不使用紙巾擦拭規範、外帶食品使用一次用產品規範、油脂截留設施、油煙處理設備等項目，進行移列或整併並酌修文字。(修正規定第 4.2 點)
- 六、刪除每年提供基線資料表、原採購規範無法達成之後續作法，訂定連鎖經營業者之現場查核原則及數量。(修正規定第 6 點)

「餐館業」環保標章規格標準修正草案對照表

修正規定	現行規定	說明								
<p>1.適用範圍</p> <p>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。</p>	<p>1.適用範圍</p> <p>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，<u>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。</u></p>	<p>一、刪除正面表列適用之餐館業者，業者經營之餐館如登記為具餐館業營業項目且於建築物內提供座位供顧客點餐後現場食用者皆可提出申請。</p> <p>二、刪除臺灣地區限制。</p> <p>三、廠商應備文件： (一) 公司或商業登記證明文件。 (二) 營利事業登記證明(營業項目代碼：F501060)。</p>								
<p>2.種類</p> <p>餐館業環保標章種類如下： (1)金級環保餐館：符合第4.1點必要符合項目與第4.2點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：符合第4.1點必要符合項目及第4.2點選擇性符合項目各類分項至少1項，且第4.2點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：符合第4.1點必要符合項目者，核發「銅級環保餐館」環保標章使用證書。</p>	<p>3.種類</p> <p>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。</p> <p>表1 餐館業環保標章種類及應符合之特性及要求</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">種類</th> <th style="text-align: center;">應符合之特性及要求</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">金級環保餐館</td> <td style="text-align: center;">4.1及4.2各項。</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">銀級環保餐館</td> <td style="text-align: center;">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。</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">銅級環保餐館</td> <td style="text-align: center;">4.1各項及4.2.1至4.2.4每一分項至少1項</td> </tr> </tbody> </table>	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	<p>一、點次變更。</p> <p>二、參考育樂場所環保標章標準要求，修正「銅級環保餐館」符合之條件。</p> <p>三、刪除表1，並酌修文字。</p>
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									
<p>3.用語及定義</p>	<p>2.用語及定義</p>	<p>一、點次變更。</p>								

修正規定	現行規定	說明
<p>本標準用語定義如下：</p> <p>(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。</p> <p>(2)在地食材：指於國內生產之農漁畜牧產品。</p> <p>(3)綠色產品：指具環保標章、第二類環保標章、節能標章、省水標章、綠建材標章、<u>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。</u></p>	<p>本標準用語定義如下：</p> <p>(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。</p> <p>(2)綠色產品：指具有環保標章、<u>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)。</u></p> <p>(3)<u>採購比率：以新購、增購、或汰換等方式之採購金額計算。</u></p> <p>(4)在地食材：指於國內生產之農漁畜牧產品。</p> <p>(5)<u>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。</u></p> <p>(6)<u>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。</u></p>	<p>二、參照服務業相關規格標準，修正綠色產品之用語及定義，並增列有機農產品標章。</p> <p>三、刪除採購比率、有效殺菌、一次用餐飲容器、餐具及桌巾之用語定義。</p>
<p>4.1 必要符合項目：</p> <p>4.1.1 業者之企業環境管理，應符合下列各項規範：</p> <p>(1)<u>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。</u></p> <p>(2)<u>具有員工環境保護教育訓練計畫與相關紀錄。</u></p> <p>(3)<u>餐廳及廚房使用之清潔劑應妥善貯存，且與食材分開擺放。</u></p>	<p>4.1 必要符合項目：</p> <p>4.1.1 業者之企業環境管理<u>及綠色採購</u>，應符合下列各項規範：</p> <p>(1)<u>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。</u></p> <p>(2)<u>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。</u></p> <p>(3)<u>具有環境政策及環境管理方案或行動計畫。</u></p> <p>(4)建立<u>營業量、能源使用、採購、廢棄物處理及主要食材</u></p>	<p>一、現行規定第 1 款回歸申請審查作業規範之規定，故予以刪除。</p> <p>二、將現行規定第 2 款移至選擇性項目修正規定第 4.2.1 點第 3 款，且為具體規範要求，確保餐飲衛生安全，故參考衛生福利部針對餐飲衛生安全規範進行管制。</p> <p>三、將現行規定第 3 款移至選擇性項目修正規定第 4.2.1 點第 1 款；現行規定第 4 款進行文字修正並移至修正規定第 1 款。</p> <p>四、將現行規定第 6 款併入選</p>

修正規定	現行規定	說明
	<p>之年度基線資料。</p> <p>(5)具有員工環境保護教育訓練計畫與紀錄。</p> <p><u>(6)每年至少有5項綠色產品之個別採購比率達20%以上。</u></p>	<p>擇性項目修正規定第4.2.1點第4款進行管制，並調整個別採購比率。</p> <p>五、現行規定第4.1.3點使用清潔劑之規範移入本點，並酌修文字。</p> <p>六、廠商申請應備文件： (一)年度基線資料表。 (二)員工環境保護教育訓練計畫內容與紀錄。 (三)使用清潔劑及採購食材之存放位置說明。</p>
<p>4.1.2 業者之食材與餐點，應符合下列各項規範：</p> <p>(1)掌握主要食材的產地資訊。</p> <p>(2)主要食材採購項目30%以上為在地食材。</p> <p>(3)所有食材符合「不得違反華盛頓公約（瀕臨絕種野生動物國際貿易公約（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。</p>	<p>4.1.2 業者之食材與餐點，應符合下列各項規範：</p> <p>(1)掌握主要食材的產地資訊。</p> <p>(2)主要食材採購金額30%以上為在地食材。</p> <p>(3)所有食材應符合「不得違反華盛頓公約（瀕臨絕種野生動物國際貿易公約（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。</p>	<p>一、將現行規定第2款採購金額要求修正為以採購項目規範在地食材之使用量。</p> <p>二、現行規定第3款酌修文字。</p> <p>三、廠商應備文件： (一)主要食材採購項目、百分比統計及產地資訊列表。 (二)所有食材符合「不得違反華盛頓公約（瀕臨絕種野生動物國際貿易公約）」及國內特有或稀有種動植物生態保育相關規定之切結書。</p>
	<p>4.1.3 業者使用之清潔劑，應符合下列各項規範：</p> <p>(1)使用清潔劑具有操作規範。</p> <p>(2)清潔劑應分類貯存。</p>	<p>一、本點刪除。</p> <p>二、相關規範移至修正規定第4.1.1點第3款，並酌修文字。</p>
<p>4.1.3 業者之節能措施，應符合下列各項規範：</p> <p>(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。</p> <p>(2)具有確保無人區域之燈具維持關閉之作業設施或措施。</p> <p>(3)戶外照明使用光學偵測器或定時器。</p>	<p>4.1.4 業者之節能措施，應符合下列各項規範：</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(3)具有確保公司無人使用區域之照明維持關閉控制之</p>	<p>一、點次變更。</p> <p>二、現行規定第2款空調鍋爐系統安裝保溫設備及第4款冷凍庫裝設塑膠簾，廠商為考量電費與營運成本，及依據服務業驗證審查經驗，廠商均會主動裝設，故建議予以刪除。</p> <p>三、考量百貨公司、購物中心、量販店之空調系統無法自行設定控制，故現行</p>

修正規定	現行規定	說明
	<p>設施(備)或措施。</p> <p><u>(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。</u></p> <p>(5)戶外照明使用光學偵測器或定時器。</p> <p><u>(6)各區域空調設備加裝溫控裝置，控制溫度、濕度及風速。</u></p>	<p>規定第6款建議刪除。</p> <p>四、參考育樂場所規格標準，予以酌修第一款文字。</p> <p>五、廠商應備文件：</p> <p>(一)空調及通風/排氣系統系統之保養與調整之程序與紀錄。</p> <p>(二)無人區域之燈具維持關閉之控制方式與程序說明。</p> <p>(三)戶外照明控制方式說明。</p>
<p>4.1.4 業者之<u>省水措施</u>，應符合下列各項規範：</p> <p>(1)每半年進行用水設備(含管線、冷卻水塔)之保養與調整。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>	<p>4.1.5 業者之<u>節水措施</u>，應符合下列各項規範：</p> <p>(1)每半年進行用水設備(含冷卻水塔)之保養與調整。</p> <p>(2)在浴廁適當位置張貼(或擺放)節約水電宣傳卡片。</p> <p>(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。</p>	<p>一、點次變更，參考育樂場所規格標準修正文字。</p> <p>二、廠商應備文件：</p> <p>(一)用水設備(含管線、冷卻水塔)之保養與調整之程序與紀錄。</p> <p>(二)節約水電宣導卡片之內容與放置位置說明。</p> <p>(三)廚房冷凍食品退冰處理作業說明。</p>
<p>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。</p>		<p>一、<u>本點新增</u>。</p> <p>二、參考育樂場所綠色採購之必要性符合項目進行管制。</p> <p>三、廠商應備文件：</p> <p>(一)單位綠色產品採購程序書或相關採購程序文件。</p> <p>(二)申請日前一年內綠色採購紀錄與統計。</p>
<p>4.1.6 業者之<u>一次用產品減量與廢棄物減量</u>，應符合下列各項規範：</p> <p>(1)於明顯處向用餐者宣導一次用產品對環境之衝擊。</p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(3)於場所內實施廢棄物分類及資源回收。</u></p>	<p>4.1.6 業者之<u>一次用產品減量</u>，應符合下列各項規範：</p> <p>(1)於明顯處向用餐者宣導一次用產品對環境之衝擊。</p> <p>(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。</p> <p>(3)店內不使用一次用桌巾。</p>	<p>一、參考育樂場所規格標準修正現行規定第2款之文字敘述。</p> <p>二、現行規定第4.1.7點第1款廢棄物分類回收之規範移至修正規定第3款。</p> <p>三、現行規定第4.2.4點第6款不提供用餐者一次用之餐飲容器及餐具，與現行規定第4款進行整併，並參考旅館業規格標準，酌修</p>

修正規定	現行規定	說明
<p>(4)場所內不使用一次用桌巾。</p> <p>(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)。</p> <p>(6)食材及消耗品不採購過度包裝產品。</p>	<p>(4)店內不主動提供用餐者一次用餐具(筷子、湯匙、叉子)。</p>	<p>文字。</p> <p>四、將現行規定第 4.2.4 點第 4 款不採購過度包裝產品移入本點第 6 款，並修正文字。</p> <p>五、廠商應備文件：</p> <p>(一)宣導一次用產品對環境衝擊之內容與放置位置。</p> <p>(二)垃圾桶設置情形與標示。</p> <p>(三)廢棄物分類及資源回收方式說明。</p> <p>(四)桌巾之材質種類與處理方式說明。</p> <p>(五)場所內不提供免洗餐具，與所提供餐具材質之說明。</p> <p>(六)食材及消耗品之採購包裝說明。</p>
<p>4.1.7 業者之污染防制，應符合下列各項規範：</p> <p>(1)餐飲廚餘具有回收再利用措施。</p> <p>(2)餐具清洗應符合衛生主管機關規定。</p>	<p>4.1.7 業者之<u>實施垃圾分類、資源回收與污染防制</u>，應符合下列各項規範：</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>	<p>一、將現行規定第 1 款廢棄物分類回收移至第 4.1.6 點第 3 款。</p> <p>二、參考旅館業規格標準將現行規定第 2 款及第 3 款移至選擇性符合項目第 4.2.6 點第 1 款及第 2 款並酌修文字。</p> <p>三、將現行規定第 4.2.3 點第 6 款餐具洗滌清潔要求移入本點第 2 款進行管制，並參照衛福部建議修正文字。</p> <p>四、廠商應備文件：</p> <p>(一)廚餘回收再利用方式說明。</p> <p>(二)餐具洗滌設備與操作說明。</p>
<p>4.2 選擇性符合項目：</p> <p>4.2.1 業者之企業環境管理及綠色採購，<u>包含</u>下列各項規範：</p> <p>(1)具有環境政策及環境管理方案或行動計畫，並定期與</p>	<p>4.2 選擇性符合項目：</p> <p>4.2.1 業者之企業環境管理及綠色採購，符合下列規範：</p> <p>(1)具有用餐者意見蒐集與檢討改善機制。</p> <p>(2)取得與餐館服務相關之環</p>	<p>一、將現行規定第 4.1.1 點第 3 款環境政策之必要符合項目移至本點第 1 款，並考量餐館業者並無實際需取得 ISO 14001 證書及相關獎項之必要性，刪除第 2</p>

修正規定	現行規定	說明
<p><u>當地社區及民眾溝通相關政策、方案與計畫。</u></p> <p>(2)<u>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。</u></p> <p>(3)<u>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。</u></p> <p>(4)每年至少有5項綠色產品之個別採購比率達50%以上。</p>	<p><u>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。</u></p> <p>(3)每年至少有5項綠色產品之個別採購比率達50%以上。</p> <p>(4)<u>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。</u></p>	<p>款取得證書之規範，然為延續 ISO 14001 精神，故建議參考育樂場所環保標章標準要求修正第 1、2 款規定。</p> <p>二、考量餐館蒐集用餐者之意見內容，大多針對餐點情形調查，並不適合調查環境管理措施內容，故刪除現行規定第 1 款。</p> <p>三、將現行規定第 4.1.1 點第 6 款綠色產品之個別採購比率達 20% 以上與現行規定第 3 款進行整併。</p> <p>四、將現行規定 4.1.1 第 2 款移至本點第 3 款，並參考衛生福利部針對餐飲衛生安全規範進行管制。</p> <p>五、現行規定第 4 款考量餐館業可能使用到之清潔劑，以洗碗機使用之清潔劑為最大宗，但目前該清潔劑未具有環保標章產品，故予以刪除。</p> <p>六、廠商應備文件：</p> <p>(一)經管理者簽署之環境政策、環境管理方案或行動計畫之內容。</p> <p>(二)依據已建立本身運作之基線資料，鑑別出場所本身之主要環境衝擊，並至少提出一項改善方案。</p> <p>(三)綠色產品之採購種類、數量與百分比統計。</p> <p>(四)取得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）衛生評鑑之證明。</p>
<p>4.2.2 業者之食材與餐點，<u>包含</u>下列各項規範：</p> <p>(1)<u>主要食材採購項目 50% 以上為在地食材。</u></p>	<p>4.2.2 業者之食材與餐點，符合下列規範：</p> <p>(1)主要食材採購金額 50% 以上為在地食材。</p>	<p>一、將現行規定第 1 款採購金額要求修正為以採購項目規範在地食材之使用量。</p> <p>二、考量裝飾用菜為臺灣飲食</p>

修正規定	現行規定	說明
<p>(2)主要食材至少1項取得有機農產品標章或碳足跡標籤。</p> <p>(3)至少供應1項蔬食套餐。</p>	<p>(2)主要食材至少1項取得<u>台灣有機農產品標章(CAS)</u>或碳足跡標籤。</p> <p>(3)至少供應1項蔬食套餐。</p> <p><u>(4)不使用不能食用之裝飾物。</u></p>	<p>文化之重要一環，用量不高，故予以刪除。</p> <p>三、參採農委會建議，將現行規定第2款進行文字修正。</p> <p>四、廠商應備文件：</p> <p>(一)主要食材採購項目、百分比統計及產地資訊列表。</p> <p>(二)主要食材取得有機農產品標章或碳標籤證明。</p> <p>(三)供應蔬食套餐之菜單。</p>
<p>4.2.3 業者之節能措施，<u>包含</u>下列各項規範：</p> <p>(1)非中央空調系統之冷氣<u>超過半數</u>使用綠色產品。</p> <p>(2)<u>室內照明燈具超過半數</u>使用綠色產品。</p> <p>(3)出口標示燈及避難方向指示燈<u>超過半數</u>使用綠色產品。</p>	<p>4.2.3 業者之<u>節能及省水</u>措施，符合下列規範：</p> <p>(1)非中央空調系統之冷氣全數使用綠色產品。</p> <p>(2)照明設施全數使用綠色產品。</p> <p>(3)出口標示燈及避難方向指示燈全數使用綠色產品。</p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(5)衛浴設備全數使用省水設備。</u></p> <p><u>(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。</u></p>	<p>一、參照服務業規格標準寫法，將<u>節能及省水</u>措施分開列舉管制，<u>省水</u>措施規範移至修正規定第4.2.4點。</p> <p>二、考量冷氣、<u>室內燈具及出口指示燈</u>全數使用綠色產品之門檻難度過高，故參考旅館業規格標準，修正使用數量比率，並酌修文字。</p> <p>三、針對餐具洗滌清潔要求，現行規定第6款移至修正規定第4.1.7點第2款必要性符合項目進行管制。</p> <p>四、廠商應備文件：</p> <p>(一)場所內冷氣統計與使用冷氣綠色產品之統計。</p> <p>(二)室內照明燈具統計與使用燈具綠色產品之統計。</p> <p>(三)出口標示燈及避難方向指示燈數量統計與使用光源綠色產品之統計。</p>
<p>4.2.4 業者之省水措施，<u>包含</u>下列各項規範：</p> <p>(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。</p> <p>(2)馬桶超過半數使用綠色產品。</p>		<p>一、<u>本點新增。</u></p> <p>二、考量衛浴設備全數使用綠色產品之門檻難度過高，故參考旅館業規格標準，修正使用數量比率，並酌修文字。</p> <p>三、廠商應備文件：</p> <p>(一)廚房內使用水龍頭統計</p>

修正規定	現行規定	說明
		<p>與符合省水設備規範之證明與統計。</p> <p>(二)馬桶型式與數量統計，沖水量說明。</p>
<p>4.2.5 業者之節省資源、一次用產品減量與廢棄物減量，<u>包含下列各項規範</u>：</p> <p>(1)<u>供生食食品或即食熟食之食品清潔外</u>，廚房清潔不使用紙巾擦拭。</p> <p>(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。</p> <p>(3)<u>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)</u>。</p>	<p>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：</p> <p>(1)廚房清潔不使用紙巾擦拭。</p> <p>(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。</p> <p>(3)<u>外帶食品最外層使用塑膠袋為可生物分解之塑膠袋</u>。</p> <p>(4)<u>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</u>。</p> <p>(5)<u>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管機關同意之回收再利用計畫</u>。</p> <p>(6)<u>店內不提供用餐者一次用之餐飲容器及餐具</u>。</p> <p>(7)以獎勵方式鼓勵外帶用餐者不使用一次用餐具。</p>	<p>一、點次變更。</p> <p>二、現行規定第1款之廚房清潔如完全不能使用紙巾，恐有造成交叉污染之虞。故參採衛福部建議修正文字。</p> <p>三、考量可生物分解塑膠袋在市面上售價高且較不易取得，故將現行規定第3款與第7款整併為修正規定第3款，以酌收費用方式降低外帶使用塑膠袋及一次用餐具之使用量。</p> <p>四、將現行規定第4款之不採購過度包裝產品移至第4.1.6點第6款必要符合項目，並酌修文字。</p> <p>五、目前針對餐館業產生廢食用油之流向及回收再利用管理，已回歸廢管處之「共通性事業廢棄物再利用管理辦法」辦理，故建議回歸所屬主管機關進行管理。</p> <p>六、現行規定第6款移至第4.1.6點第5款必要符合項目進行規範，並酌修文字。</p> <p>七、廠商應備文件：</p> <p>(一)廚房清潔方式說明。</p> <p>(二)布巾或餐巾種類與處理方式說明，宣導用餐者減量使用紙巾或餐巾紙之內容與放置位置。</p> <p>(三)不免費提供塑膠袋、免洗餐具之程序、告示及收費辦法等說明。</p>
<p>4.2.6 業者之污染防制，<u>包含下列各項規範</u>：</p>		<p>一、<u>本點新增</u>。</p> <p>二、將油脂截留及油煙處理之</p>

修正規定	現行規定	說明								
<p>(1)餐飲廢水設置油脂截留設施處理，並正常操作。</p> <p>(2)抽油煙機加裝油煙處理設備及除臭設備，並正常操作。</p>		<p>污染防制設備等必要性符合項目移至本點進行規範。</p> <p>三、廠商應備文件： (一)餐飲廢水設置油脂截留設施之說明。 (二)裝置油煙處理設備及除臭設備之說明。</p>								
<p>5.標示</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>5.標示</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>一、本點未修正。</p> <p>二、廠商應備文件： (一)新申請者應檢附服務場所與相關文件標示環保標章之設計稿及證書預定擺放位置。 (二)申請展延換發新證者應檢附服務場所與相關文件標示環保標章之照片(圖片)。</p>								
<p>6.其他事項</p> <p>6.1 申請者若為連鎖經營型態，依循相同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。</p> <p>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。</p> <table border="1" data-bbox="165 1621 544 1758"> <thead> <tr> <th>分店總數</th> <th>應查核數</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2~30</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>31~200</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>201 以上</td> <td>8</td> </tr> </tbody> </table>	分店總數	應查核數	2~30	2	31~200	5	201 以上	8	<p>6.其他事項</p> <p>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。</p> <p>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(6)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。</p>	<p>一、現行規定第6.1點刪除，通過後之各年度基線資料建議由廠商自主管理。</p> <p>二、現行規定第4.1.1點第6款刪除，綠色產品個別採購比率已移至選擇性符合項目，故第6.2點刪除。</p> <p>三、參考財團法人全國認證基金會於107年5月發行之「國際認證論壇對多場區組織執行管理系統稽核與驗證之強制性文件(不適用於場區取樣)」，訂定第6.1點多分店業者可一案申請多家分店之原則。</p> <p>四、參考目前國內主要連鎖餐館之分店數(餐飲連鎖最多300餘間)，訂定第6.2點分店數查核級距。</p> <p>五、廠商應備文件： (一)各連鎖分店之管理系統，與包含分店清單之連鎖體系架構資料。</p>
分店總數	應查核數									
2~30	2									
31~200	5									
201 以上	8									

修正規定	現行規定	說明
		(二)申請者應說明各分店是否有規模或等級之差異,如是否區分為大型店與小型店、直營店與加盟店等。若確有區分則應補充說明其適用之管理系統是否有所差異。