

「咪嚟嘢食店」計劃

申請指引

2025 年 9 月



目錄

1. 簡介	1
1.1. 背景.....	1
1.2. 參與食肆的權利和裨益	1
2. 計劃要求.....	1
2.1. 銀級的要求.....	2
2.2. 金級的要求.....	2
2.3. 鑽石級的要求.....	3
2.4. 評核準則.....	3
2.4.1. 銀級	3
2.4.2. 金級.....	6
2.4.3. 鑽石級	7
3. 申請	7
3.1. 申請程序.....	8
3.2. 申請.....	9
3.3. 持續支援	9
4. 計劃的規則.....	9
4.1. 計劃的對象.....	9
4.2. 「咪啱嘢食店」資格有效期.....	9
4.3. 續期.....	10
4.4. 申請食肆 / 參與食肆的責任.....	10
4.5. 終止.....	10
4.6. 退出.....	11
4.7. 終止或退出的後果.....	11
4.8. 使用「咪啱嘢食店」標貼.....	11
4.9. 費用.....	12

4.10. 聯絡秘書處	12
附件甲 - “鼓勵顧客把所點的所有食物吃光或把剩餘的飯菜帶走” 要求的參考資料....	13
附件乙 - “採取最少一項食物份量選擇或減少廚餘的措施” 要求的參考資料	14
附件丙 - 公司食物管理政策的範本	15
附件丁 - 廚餘監測記錄表的範本.....	17

1. 簡介

1.1. 背景

廚餘佔香港棄置堆填區的總廢物量約 30%，對堆填區的負荷造成沉重的壓力。在 2013 年，政府推行了一個全港性的減少廚餘運動「惜食香港運動」，以鼓勵社會各界從個人及家居層面以致工商業界，避免及減少產生廚餘。

環境保護署於 2015 年推出「咪嗰嘢食店」計劃，旨在鼓勵食肆透過提供食物份量選擇和採取減少廚餘措施，與顧客共同從源頭減少食物浪費和產生廚餘。計劃設有「金級」和「銀級」兩個級別，以表揚食肆在不同程度上的努力和承擔。為鼓勵食肆積極參與捐贈剩餘食物和廚餘回收，計劃於 2024 年 10 月，在「銀級」和「金級」之上增加一個榮譽性的「鑽石級」。

1.2. 參與食肆的權利和裨益

參與計劃的食肆如符合評核準則將獲「咪嗰嘢食店」認可資格和獲發「咪嗰嘢食店」的標貼，以供張貼於店舖內和宣傳，以供顧客識別。參與食肆的名單和地址亦會在「香港減廢網站」的官方網頁內展示。除了□ 樹立環保食肆的形象，參與食肆還可透過實施的措施，減少產生廚餘和節省成本。

總括而言，參與食肆將享以下的權利和裨益：

- 樹立環保食肆的形象，主動減少剩食和廚餘
- 被肯定為關注食物資源和廢棄問題而願意承擔社會責任的經營者
- 可獲環境保護署提供宣傳品
- 可享在「香港減廢網站」的官方網頁上獲得免費宣傳

2. 計劃要求

食肆須提交有效的商業登記證¹及食牌照／許可證（由食物環境衛生署簽發）或會社（房產安全）條例合格證明書（由民政事務總署簽發）²。

「咪嗰嘢食店」計劃設有三個級別表揚食肆於「惜食」和減廢回收上的努力和承擔：

1. 銀級
2. 金級
3. 鑽石級

¹ 根據《稅務條例》第 88 條獲豁免繳稅之屬公共性質慈善機構可不用填寫。

² 《食物業規例》(第 132X 章第 4 條)不包括的可不用填寫。

2.1. 銀級的要求

申請食肆須符合以下的要求：

1. 使用宣傳品向顧客傳達惜食信息（可下載環境保護署所提供的惜食宣傳品）
2. 鼓勵顧客吃光所點的食物或帶走剩餘食物
3. 採取以下最少一項食物份量選擇或減少廚餘的措施
 - i. 提供少飯選擇（其他主要食糧如麵條 / 粥 / 意大利粉 / 薯菜 / 沙律 / 炸薯條等也適用）
 - ii. 在套餐中提供多少道菜選擇（如前菜 / 湯 / 甜點是可選擇、提供六道主菜或以下的宴會菜單、套餐中的菜式數量可減少）
 - iii. 提供各種食物份量的大小選項（如牛扒、魚、雞）
 - iv. 對於薄餅 / 小菜 / 套餐等，提供份量大小的選項（如標準、大、小）
 - v. 對於點心 / 壽司等食物，提供不同件數的選項（如每碟可供選擇的件數不同）
 - vi. 只在顧客要求時才提供冷盤 / 配菜 / 小吃 或 給予顧客選擇不要冷盤 / 配菜 / 小吃
 - vii. 在自助餐中預先分配食物份量 或 設定較少的份量
 - viii. 提供獎勵，以鼓勵顧客吃光所點的食物
 - ix. 提供現場派飯，以取代預先包裝的餐盒

在第 2.4 部分提供上述項目的評核準則的細則。

2.2. 金級的要求

申請食肆如欲達致「咪嚟嘢食店」金級的認可資格，須符合以下的要求：

1. 已達到銀級的要求
2. 採取以下三項額外減少廚餘的措施，每項措施須從下列不同類別（甲至丙）中選出：

甲. 管理與承諾

- 簽署惜食約章
- 制訂公司的食物管理政策以減少廚餘
- 監測廚餘的產生量和訂立減少廚餘的措施

乙. 培訓與推廣

- 向員工提供惜食文化和減廢行為的培訓
- 委派至少一位員工擔任惜食經理 / 統籌人員 / 大使，為其他員工提供相應培訓，並確保員工向顧客傳達惜食的信息

丙. 食物處理過程

- 按「先入先出」的原則貯存食物
- 透過控制貯存環境、定期檢查和保持貯存設施的良好運作，以減少食物腐壞
- 善用剩餘食物及切掉的食物，製作其他菜式

在第 2.4 部分提供上述項目的評核準則的細則。

2.3. 鑽石級的要求

申請食肆如欲達致「咪嗱嘢食店」鑽石級的認可資格，須符合以下的要求：

1. 已達到金級的要求
2. 採取以下最少一項額外措施：
 - 捐贈剩餘可食用的食物給食物回收銀行或慈善機構
 - 參與廚餘回收

在第 2.4 部分提供上述項目的評核準則的細則。

2.4. 評核準則

2.4.1. 銀級

1. 使用宣傳品向顧客傳達惜食信息（可下載環境保護署所提供的惜食宣傳品）

申請食肆應使用宣傳品向顧客傳達惜食的信息，例如海報（可於環境保護署「香港減廢網站」網站下載）、展示卡或在餐牌內的單張等。申請食肆須提交在食肆內張貼或使用惜食宣傳品的相片或副本。

2. 鼓勵顧客吃光所點的食物或帶走剩餘食物

申請食肆應以任何方式向顧客推廣不要過量點菜、吃光所點的食物或帶走剩餘食物。前線員工應在顧客點菜時鼓勵他們不要過量點菜；當顧客用膳完畢時鼓勵他們把所點的所有食物吃光或如有的話把剩餘的飯菜帶走。附件甲提供信息例子。

申請食肆須提交推廣以上信息的證明或給員工的指示。

3. 採取最少一項食物份量選擇或減少廚餘的措施

申請食肆應採取下列措施中最少一項，並在恆常的餐牌 / 點菜紙 / 其他宣傳品中清晰顯示有關措施，員工亦可向顧客口頭介紹有關的措施。附件乙提供信息例子。

申請食肆須提交餐牌、點菜紙或其他證明文件證明已實施所選的措施作評核。

i. 提供少飯選擇（其他主要食糧如麵條 / 粥 / 意大利粉 / 薯菜 / 沙律 / 炸薯條等也適用）

申請食肆如能提供少飯選擇，並在餐牌 / 點菜紙上顯示有關選擇，可揀選此項目。其他主要食糧如麵條 / 粥 / 意大利粉 / 薯菜 / 沙律 / 炸薯條等也適用。申請食肆須提交餐牌 / 點菜紙 / 相關資料。

ii. 在套餐中提供多少道菜選擇（如前菜 / 湯 / 甜點是可選擇、提供六道主菜或以下的宴會菜單、套餐中的菜式數量可減少）

申請食肆如能在套餐中提供多少道菜選擇，並在菜單 / 餐牌 / 點菜紙上顯示有關選擇，可揀選此項目。如套餐中一些菜式是可選擇的便符合此項目的要求，例如前菜 / 湯 / 甜點是可選擇、提供六道主菜或以下的宴會菜單、套餐中的菜式數量可減少。申請食肆須提交菜單 / 餐牌 / 點菜紙 / 相關資料。

iii. 提供各種食物份量的大小選項（如牛扒、魚、雞）

申請食肆如能提供各種食物份量的大小選項，並在餐牌 / 點菜紙上顯示有關選擇，可揀選此項目。主菜可以是牛扒、魚、雞等。份量可以是標準、大、小等。申請食肆須提交餐牌 / 點菜紙 / 相關資料。

iv. 對於薄餅 / 小菜 / 套餐等，提供份量大小的選項（如標準、大、小）

申請食肆如能就薄餅 / 小菜 / 套餐提供份量大小的選項，並在餐牌 / 點菜紙上顯示有關選擇，可揀選此項目。份量可以是標準、大、小等。申請食肆須提交餐牌 / 點菜紙 / 相關資料。

v. 對於點心 / 壽司等食物，提供不同件數的選項（如每碟可供選擇的件數不同）

申請食肆如能就點心 / 壽司等食物提供不同件數的選項，並在餐牌 / 點菜紙上顯示有關選擇，可揀選此項目。如每碟同款的點心 / 壽司可供選擇的件數不同，便符合此項目的要求。申請食肆須提交餐牌 / 點菜紙 / 相關資料。

vi. 只在顧客要求時才提供冷盤 / 配菜 / 小吃 或 給予顧客選擇不要冷盤 / 配菜 / 小吃

申請食肆如只在顧客要求時才提供冷盤 / 配菜 / 小吃 或 給予顧客不要冷盤 / 配菜 / 小吃，可揀選此項目。此項選項應在餐牌 / 點菜紙 / 通告中顯示。申請食肆須提交餐牌 / 點菜紙 / 相關資料。

vii. 在自助餐中預先分配食物份量或設定較少的份量

申請食肆如在自助餐中預先分配食物份量或設定較少的份量，可揀選此項目。申請食肆須提交預先分配份量 或 較少的份量的食物相片。

viii. 提供獎勵，以鼓勵顧客吃光所點的食物

申請食肆如提供獎勵以鼓勵顧客吃光所點的食物，例如給予優待券或折扣，可揀選此項目。申請食肆須提交獎勵的詳情和有關資料。

ix. 提供現場派飯，以取代預先包裝的餐盒

申請食肆如提供現場派飯以取代預先包裝的餐盒，可揀選此項目。申請食肆 (如機構場所) 應根據每個客戶所需的食物份量現場派飯，取代派發全部同一份量的預先包裝的餐盒。申請食肆須提交現場派飯的有關詳情或相片。

2.4.2. 金級

申請食肆如欲達致金級，除了符合銀級的要求外，還須採取最少三項額外減少廚餘的措施。申請食肆須實施以下全部三個類別（甲至丙）的措施，每個類別實施最少一項措施。申請食肆應提交所須的證明文件或有關資料作評核，證明已實施所選擇的措施。

(甲) 管理與承諾

(甲)(一) 簽署惜食約章

申請食肆如已簽署「惜食香港運動」下的惜食約章，可揀選此項目。申請食肆須提交已簽署的惜食約章的副本。

(甲)(二) 制訂公司的食物管理政策，以減少廚餘

申請食肆如已制訂公司內部的食物管理政策，以減少廚餘，可揀選此項目。申請食肆須提交公司的食物管理政策的副本。附件丙提供公司食物管理政策的範本。

(甲)(三). 監測廚餘的產生量和訂立減少廚餘的措施

申請食肆如有監測廚餘的產生量和訂立減少廚餘的措施，可揀選此項目。申請食肆須提交廚餘監測記錄或報告及所訂立的減少廚餘措施的清單。附件丁提供廚餘監測記錄表的範本。

(乙) 培訓與推廣

(乙)(一). 向員工提供惜食文化和減廢行為的培訓

申請食肆如向員工提供惜食文化和減廢行為的培訓或展示有關廚餘減量的宣傳物，可揀選此項目。申請食肆須提交培訓記錄(日期及時間、出席記錄、培訓講義(如有))或有關宣傳物的圖片(如有)。

(乙)(二). 委派至少一位員工擔任惜食經理 / 統籌人員 / 大使，為其他員工提供相應培訓，並確保員工向顧客傳達惜食的信息

申請食肆如能證明在營業時間中委派至少一位員工擔任惜食經理 / 統籌人員 / 大使為其他員工提供相應培訓，並確保員工向顧客傳達惜食

的信息，可揀選此項目。受委派的員工須向其他員工提供適當的培訓，使他們能向顧客傳達公司對此計劃的支持、在減少廚餘方面的努力(例如：提供不同的份量選擇)、及顧客如何減少產生廚餘(例如：吃光所點的食物或帶走剩餘食物)。受委派的員工應接受有關的內部或外間的培訓。

申請食肆須提交給惜食經理 / 統籌人員 / 大使的指示或指引、培訓記錄(日期及時間、出席記錄、培訓講義(如有)) 和惜食經理 / 統籌人員 / 大使的名單。

(丙) 食物處理過程

(丙)(一) 按「先入先出」的原則貯存食物

申請食肆如能證明有按「先入先出」的原則貯存食物，從而減少食物腐壞變質，可揀選此項目。申請食肆須提交就實施按「先入先出」的原則貯存食物，給員工的相關指示 / 指引 / 標示。

(丙)(二) 透過控制貯存環境、定期檢查和保持貯存設施的良好運作，以減少食物腐壞

申請食肆如能證明有透過控制貯存環境、定期檢查和保持貯存設施的良好運作，以減少食物腐壞，可揀選此項目。申請食肆須提交適當控制貯存的狀況的相關指示 / 指引 及 貯存設施的檢查 / 保養記錄。

(丙)(三) 善用剩餘食物及切掉的食物，製作其他菜式

申請食肆如能證明有善用剩餘食物及切掉的食物，製作其他菜式，可揀選此項目。申請食肆須提交相關食譜和餐牌。

2.4.3. 鑽石級

申請食肆如欲達致鑽石級，除了符合金級的要求外，還須額外實施以下最少一項措施：

i. 捐贈剩餘可食用的食物給食物回收銀行或慈善機構

申請食肆如能證明有定期捐贈剩餘可食用的食物給食物回收銀行或慈善機構，可揀選此項目。申請食肆須提交過去六個月內捐贈剩餘可食用的食物的記錄或證明文件。

ii. 參與廚餘回收

申請食肆如有把廚餘分類，收集及回收，可揀選此項目。申請食肆須提交(i)廚餘回收記錄或(ii)廚餘分類和接收廚餘的回收點/在地廚餘處理機的相片。

3. 申請

3.1. 申請程序

有意參與計劃的食肆須將填妥的申請表格連同所須的證明文件，透過郵寄、傳真或電郵方式提交「咪啱嘢食店」計劃秘書處。申請程序如下：

階段	食肆 (申請人)
第 1 階段： 申請	提交： 1. 申請表格 2. 有效的商業登記 ¹ 、食品牌照/ 許可證副本 ² 3. 實施相關措施的證明文件
第 2 階段： 評核	如資料不足，需進一步提交資料
第 3 階段： 批核認可資格	<ul style="list-style-type: none">• 獲確認認可資格• 獲「咪啱嘢食店」標貼
第 4 階段： 持續支援	<ul style="list-style-type: none">• 向員工提供培訓• 確保食物份量選擇恆常地提供及/或採取其他減少和回收廚餘措施• 應用「咪啱嘢食店」標貼• 主動與顧客溝通推廣惜食信息，鼓勵顧客把所點的所有食物吃光或把剩餘的飯菜帶走

¹ 根據《稅務條例》第 88 條獲豁免繳稅之屬公共性質慈善機構可不用填寫。

² 《食物業規例》(第 132X 章第 4 條)不包括的可不用填寫。

3.2. 申請

申請配套包括以下文件：

1. 申請表格
2. 申請指引

申請食肆應將填妥的<申請表格>連同有效的商業登記、食品牌照 / 許可證副本〔如適用〕及所須的證明文件證明已實施相關的措施，一併提交秘書處。此指引提供計劃的要求和規則。

如集團式申請，申請食肆只須為相同作業模式並選取相同減少廚餘措施的食肆填寫一份<申請表格>。申請食肆應在<申請表格>中的<補充表格>，提供每家分店的資料。申請食肆可自行複製<補充表格>，以提供更多分店資料，或提供其他名稱的食肆資料。然而，申請食肆須就每家分店，提供個別的證明文件。

3.3. 持續支援

為向經營者提供持續支援，秘書處或會不定期訪查參與食肆，並確定參與食肆有否正確地實施有關措施。而任何不善之處將即時告知，並要求食肆在 4 星期內確認已採取改善的措施。

4. 計劃的規則

4.1. 計劃的對象

各種類型食肆均可申請參加「咪嚟嘢食店」計劃，例如港式茶餐廳 / 冰室、中式餐館及酒樓、西式餐廳、非中式亞洲餐廳菜館、快餐店、美食廣場、飯堂或任何種類的餐飲服務等。申請食肆須持有有效之特區政府商業登記¹，及有關業務所需的有效許可證及牌照²。申請食肆能符合銀級要求便合資格參加計劃。

4.2. 「咪嚟嘢食店」資格有效期

「咪嚟嘢食店」的認可資格有效期為兩年。參與食肆名單將會被上載至「香港減廢」網站供公眾查閱。每家參與的食肆均獲發「咪嚟嘢食店」的標貼，以便張貼在食肆的門或窗供公眾識別。

¹ 根據《稅務條例》第 88 條獲豁免繳稅之屬公共性質慈善機構可不用填寫。

² 《食物業規例》(第 132X 章第 4 條)不包括的可不用填寫。

4.3. 續期

成功申請參與本計劃的認可資格有效期為兩年，但期間計劃秘書處可向個別食肆發出書面通知終止其參與資格。參與食肆可能須要申請續期。如適當，秘書處將於到期前三個月聯絡有關的參與食肆及通知續期安排。

4.4. 申請食肆 / 參與食肆的責任

參與食肆任何時間都必須：

- 遵守認可準則。環境保護署及計劃秘書處可因應需要而不時修訂認可準則，參與食肆須於計劃秘書處特定的時間內，遵守經修訂的準則
- 容許計劃秘書處發放及公布有關於其成功申請、被暫停及/或終止參與食肆的「咪啱嘢食店」認可資格之消息
- 誠實地及真實地向其他人披露其被認可資格所涵蓋的範圍
- 盡力保證其從秘書處所獲「咪啱嘢食店」認可資格不會作誤導之用

當「咪啱嘢食店」認可資格遭停止或暫停後，參與食肆須於 4 週內交還計劃標貼至秘書處。

參與食肆須與計劃秘書處充分合作，並於審核及其他情況下提供支援。

4.5. 終止

在下述情況，秘書處可終止食肆的認可資格：

- i. 無續領香港法律規定經營食肆所須領取的許可證或牌照；或
- ii. 未能如承諾恆常在標準餐牌中提供食物份量選擇，實施減少廚餘的措施，捐贈剩餘食物或參與廚餘回收；或
- iii. 未能向顧客傳達惜食的信息或鼓勵顧客把所點的所有食物食清或把剩餘的飯菜帶走；或
- iv. 行為表現危害或損害本計劃、環境保護署、秘書處或相關活動的信譽或利益；或
- v. 蓄意提供關於推行「咪啱嘢食店」計劃的失實、不完整或誤導資訊。

遇有上述違規情況，秘書處將以掛號信發出終止通知書予經營者。如當事人不同意秘書處決定，必須於通知書發出日期起計 2 星期內以書面向秘書處提出反對理由及詳細資料，否則反對意見將不獲考慮。

4.6. 退出

參與食肆如欲退出「咪嚟嘢食店」計劃，必須以書面通知秘書處。食肆退出後，必須同意停止使用計劃標貼或享有關於「咪嚟嘢食店」計劃的一切利益。

4.7. 終止或退出的後果

無論因任何原因參與食肆被終止資格或退出本計劃，必須即時無條件地：

- i. 不再於任何情況下自稱為「咪嚟嘢食店」計劃之參與食肆
- ii. 停止使用「咪嚟嘢食店」計劃的標貼，及將所有計劃的標貼於 4 週內交還秘書處
- iii. 容許秘書處以其認為合適的方式發布或公布被暫停或終止參與食肆的認可資格

4.8. 使用「咪嚟嘢食店」標貼

「咪嚟嘢食店」的標貼乃環境保護署所有，只有現時具有效資格參與「咪嚟嘢食店」計劃的食肆才可使用有關標貼，但使用時亦需遵守以下的《「咪嚟嘢食店」標貼使用及展示細則》。如欲以其他方式使用「咪嚟嘢食店」的標貼，事前必須取得環境保護署批准。

「咪嚟嘢食店」標貼使用及展示細則：

1. 擁有權
 - 「咪嚟嘢食店」標貼(下簡稱「標貼」)的擁有權，概為環境保護署所有。
 - 標貼只供參與「咪嚟嘢食店」計劃的食肆使用，參與食肆必須遵守「咪嚟嘢食店」標貼的使用及展示細則。
 - 參與食肆不得將有關標貼複印、複製、編輯、外借或給予任何第三者。
 - 標貼只能作為惜食及減少廚餘之推廣用途。
2. 使用模式
 - 標貼必須以原格式展示及使用，參與食肆不可擅自複印或更改其形狀、大小或顏色。
3. 展示位置
 - 標貼只可展示於「咪嚟嘢食店」的店舖前(或其他當眼位置)。
4. 數量
 - 每家「咪嚟嘢食店」會獲發一個標貼。
5. 交回「咪嚟嘢食店」標貼
 - 退出此計劃的食肆，必須立刻停止使用 / 展示「咪嚟嘢食店」標貼，並經秘書處交還環境保護署。

- 環境保護署可隨時按《「咪嗰嘢食店」計劃 – 申請指引》訂明的細則要求參與食肆立即交還「咪嗰嘢食店」標貼。

環境保護署保留權利，可隨時按情況修訂關於使用「咪嗰嘢食店」標貼的細則，參與食肆必須遵守。

4.9. 費用

申請參加該計劃費用全免。

4.10. 聯絡秘書處

「咪嗰嘢食店」計劃秘書處

環境保護署

新界西貢將軍澳唐賢街 30 號將軍澳政府合署北座 13 樓

熱線 : 3863 1317

傳真 : 3153 2529

電郵 : foodwisehk@epd.gov.hk

網址 : www.wastereduction.gov.hk/zh-hk/waste-reduction-programme/food-wise-hong-kong-campaign

- 完 -

附件甲 - “鼓勵顧客把所點的所有食物吃光或把剩餘的飯菜帶走” 要求的參考資料

申請食肆的前線員工應以任何方式在顧客點菜時鼓勵他們不要過量點菜，當顧客用膳完畢時鼓勵他們把所點的所有食物吃光或如有的話把剩餘的飯菜帶走。下列的信息例子可作參考。

- How about that' s all for the moment? You may order more later if necessary.
不如嗌住咁多先，唔夠先再嗌喇？
- How about that' s all for the moment? Our portions are quite sufficient.
我哋啲份量都幾足，不如食住先喇？
- There is still some unfinished food, would you like to finish it or take it away?
剩低啲餸菜，需要打包定係食埋佢呢？
- There is still some unfinished food, would you like to take it away so as not to waste it?
剩低啲餸菜，不如唔好嘍，幫你打包喇？

附件乙 - “採取最少一項食物份量選擇或減少廚餘的措施”要求的參考資料

申請食肆的員工可向顧客口頭介紹所採取的措施。下列的信息例子可作參考。

- We have different portion size for dishes / rice or noodles / main course / pizza / meals for your choice, which portion would you like to order?
我哋啲小菜 / 飯麵 / 主菜 / 薄餅 / 套餐有不同份量，應該可以切合你哋需要，你想點咩份量呢？
- We have banquet meal with 6 courses or less for your choice, this could help reduce unfinished food and food waste.
我哋宴會菜單有六道主菜或以下可供選擇，可以減少食剩嘢同嗰少啲嘢。
- Please let us know if you do not wish to have hors d'oeuvre / side dishes / snacks, this could avoid wastage of food.
如果唔要冷盤 / 配菜 / 小吃，可以出聲，咁樣可以避免嗰嘢。
- To reduce wastage of food, if you could finish all ordered food without leftovers, a coupon will be given to you.
為減少嗰嘢，如果可以食晒啲食物，無食剩餸菜，可以獲得優惠券一張。

附件丙 – 公司食物管理政策的範本

公司食物管理政策

本公司支持避免及減少廚餘。我們承諾會致力 –

- 推廣良好守則和推動行為上的轉變，減少廚餘。
- 實施良好守則，減少廚餘。
- 在機構內制定計劃，向持份者進行推廣，使他們認識及接受減少廚餘和進行回收的良好守則。
- 執行訂有可衡量目標的計劃，以減少機構及企業產生的廚餘。
- 鼓勵和支援機構的管理層進行內部廢物審核，並按照審核的結果和建議改善廢物管理績效。
- 支持「惜食香港運動」和類似的行動，推動行為和文化上的轉變，使市民尊重珍貴的食物和自然資源。
- 推廣和採用使用剩餘食材的食譜。
- 支持食物捐贈活動。
- 推動廚餘回收

我們致力實施下列良好作業守則：

1. 培訓及承諾

- 各方(顧客、員工、廚師及主管)協力減少廚餘
- 為員工提供培訓，向他們灌輸惜食文化及減少廚餘的概念

2. 採購

- 只在有需要時採購適量的原材料，避免過量採購及貯存過多食材
- 向認可供應商採購原材料

3. 接收及貯存

- 在收貨時小心檢查原材料品質(有否腐壞)
- 依從貯存程序、正確控制時間及溫度，以避免腐壞
- 蓋好貯存的食物，標上正確使用日期及貼上適當標籤
- 按「先入先出」的原則調用貯存的原材料及食物

4. 烹調

- 適當處理及製作食物(包括採取適當的程序、注意溫度及個人衛生，實施防治蟲鼠措施等)，以防止污染，從而減少因異物或腐壞而導致顧客拒吃的情況 善用剩餘及 / 或切掉的食物，製作其他菜式(例如利用魚骨作湯底、魚頭作魚頭煲，剩餘的白飯作炒飯或粥品等)

5. 食用

- 主動提醒顧客避免過量點菜(例如在餐牌及餐桌上展示有關提示、前線員工口頭提醒顧客、鼓勵顧客分段點菜，以及外攜剩餘的食物)
- 在餐牌提供不同選擇，盡量減少廚餘(例如提供「少飯」、少量、多菜少肉的選擇、以及減少酒席主菜數目等)

6. 捐贈及回收

- 把剩餘可食用的食物捐贈予有需要人士
- 把廚餘分類、收集及回收

透過實施以上措施，公司期望於 20____年度可以減少廚餘____%。

附件丁 - 廚餘監測記錄表的範本

廚餘監測記錄表

食肆名稱： _____

聯絡人： _____ 電話： _____

廚餘桶/袋的容量： _____ (公升)

收集日期 (日/月/年)	廚餘量	
	體積 (桶/公升)*	淨重量 (千克)
/ /		
/ /		
/ /		
/ /		
/ /		
/ /		
/ /		
總數量		

*請刪去不適當的類別