

**107 年評鑑指標正式版**  
**(葷食)**

# 107 年高雄市綠色友善餐廳評鑑

## 必要條件

107 年 5 月 25 日第五次委員研習會議通過修正  
 106 年 5 月 19 日第四次委員研習會議通過修正  
 105 年 11 月 1 日高雄市農業局行銷科來函修正  
 105 年 4 月 22 日第三次委員研習會議通過修正  
 104 年 8 月 31 日第二次委員研習會議通過修正  
 103 年 8 月 18 日第一次委員研習會議通過訂定

評鑑時間	年 月 日 時 分		
店家名稱		聯絡人	
店家地址		電話	店家:
			手機:

構面	評鑑項目	說明	評分標準
證 明 文 件	1. 檢附公司或商業登記證明文件。	由業者檢附相關證明文件。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	2. 登錄 FDA 食品業者登錄平台 (非登不可)。	業者無須提供資料,由農業局向主管機關確認。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	3. 一年內未發生食品中毒案件。	業者無須提供資料,由農業局向主管機關確認。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	4. 一年內未違反環保相關法令及受罰。	業者無須提供資料,由農業局向主管機關確認。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	5. 一年內未違反建管相關法令及受罰。	業者無須提供資料,由農業局向主管機關確認。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	6. 餐廳坪數介於 100 至 300 坪者,需通過消防安全設備檢查,大於 300 坪者,則需每年申報 2 次消防安全設備檢查,並出示消防安檢申報書。	A. 100 坪以下:免評。 B. 100~300 坪: 由農業局向消防機關確認。 C. 300 坪以上: 由業者檢附相關證明文件。	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
審查結果	<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	承辦人	

# 107 年高雄市綠色友善餐廳評鑑

## 評鑑指標

107 年 5 月 25 日第五次委員研習會議通過修正  
 106 年 5 月 19 日第四次委員研習會議通過修正  
 105 年 11 月 1 日高雄市農業局行銷科來函修正  
 105 年 4 月 22 日第三次委員研習會議通過修正  
 104 年 8 月 31 日第二次委員研習會議通過修正  
 103 年 8 月 18 日第一次委員研習會議通過訂定

評鑑時間	年 月 日 時 分		
店家名稱		聯絡人	
店家地址		電話	店家:
			手機:

構面	評鑑項目	評分標準	分數	評分
能源節省 (40分)	1. 餐廳於照明設備採用 T5/T8、LED 省電燈管、泡。	二者皆無使用：0分 全數使用 T5/T8：9分 全數使用 LED：16分	16	
	2. 餐廳採用空氣對流原理設計或風扇(含吊扇、壁扇等)增強冷卻效果，以減少空調用電。	普通：2分 良：4分 優良：6分	6	
	3. 餐廳不使用感應式自動門，或以按壓式自動門取代以減少用電。	無：0分 有：3分	3	
	4. 餐廳於離峰或空班時段減少內、外部燈光照明。	普通：2分 良：4分 優良：6分	6	
	5. 餐廳內採用省水標章的兩段式馬桶。	普通：1分 良：2分 優良：4分	4	
	6. 餐廳內採用省水式水龍頭。	普通：1分 良：3分 優良：5分	5	
	本項總分			

構面	評鑑項目	評分標準	分數	評分
環境 保 護  (45分)	1. 餐廳落實資源回收。	2項: 2分 4項: 4分 6項以上: 6分	6	
	2. 餐廳落實廚餘分類(含過期食品處理)。	普通: 1分 良: 3分 優良: 5分	5	
	3. 餐廳能將垃圾壓縮至最小體積再丟棄,以落實垃圾減量之概念。	普通: 1分 良: 2分 優良: 3分	3	
	4. 餐廳能將廢油交給各區清潔隊,或委由合法廢油清除機構清除,並檢附證明文件。	普通: 1分 良: 3分 優良: 5分	5	
	5. 餐廳能要求供應商減低包裝。	無: 0分 有: 3分	3	
	6. 餐廳使用環保標章之清潔用品。	普通: 1分 良: 3分 優良: 5分	5	
	7. 餐廳設有截油設備並定期清潔及維護。	普通: 2分 良: 4分 優良: 6分	6	
	8. 餐廳設有抽油煙機設備並定期清潔,以減少油煙汙染。	普通: 2分 良: 4分 優良: 6分	6	
	9. 餐廳設有油煙廢氣處理設備裝置,並正常開啟使用,且有定期維護保養紀錄,以確保排放空氣之品質。	普通: 2分 良: 4分 優良: 6分	6	
	本項總分			

構面	評鑑項目	評分標準	分數	評分
綠色 安心 飲食 (120分)	1. 餐廳採用高雄地區在地有機、有機轉型期、產銷履歷、綠色保育標章或吉園圃（檢附評估當月前3個月及未來3個月之證明文件，如農民收據或採購清單或收據）。	由評鑑委員決定，依照種類或比例評分	45	
	2. 餐廳除高雄地區在地及進口食材外，採用有機、有機轉型期、產銷履歷、綠色保育標章或吉園圃（檢附評估當月前3個月及未來3個月之證明文件，如農民收據或採購清單或收據）。	由評鑑委員決定，依照種類或比例評分	25	
	3. 餐廳採用附有TQF、CAS或其他國家級認證標章之食品（檢附評估當月前3個月及未來3個月之證明文件）。	由評鑑委員決定，依照種類或比例評分	25	
	4. 餐廳採用高雄地區生產之水產品或畜禽產品。	由評鑑委員決定，依照種類或比例評分	10	
	5. 餐廳採用時令食材，並提供營養均衡且具多樣性的菜單。	普通: 1分 良: 3分 優良: 5分	5	
	6. 餐廳以簡單烹調方法（涼拌、蒸、煮、燙）為主，以減低油量。	普通: 1分 良: 3分 優良: 5分	5	
	7. 餐廳烹調時能盡量使用非基因改造食品、減少採用添加物、人工色素及加工之食品。	普通: 1分 良: 3分 優良: 5分	5	
	本項總分			

構面	評鑑項目	評分標準	分數	評分
綠色行動 (40分)	1. 餐廳使用再生紙或附有環保標章的紙張。	普通: 1分 良: 3分 優良: 5分	5	
	2. 餐廳採用可重複使用性的餐具。	普通: 1分 良: 5分 優良: 10分	10	
	3. 餐廳採用可重複使用性的布巾類。	普通: 2分 良: 5分 優良: 8分	8	
	4. 餐廳能利用建築物的自然採光以減少照明用電。	普通: 1分 良: 3分 優良: 5分	5	
	5. 餐廳能利用室內裝潢或佈置(隔熱、保溫)以減少空調用電。	普通: 2分 良: 4分 優良: 6分	6	
	6. 綠化餐廳環境(例如:植栽等),以促進建築與環境共生共利,提供低碳用餐空間。	普通: 2分 良: 4分 優良: 6分	6	
	本項總分			

構面	評鑑項目	評分標準	分數	評分
永續經營 (35分)	1. 餐廳內貼有環境保護宣導標語。	普通: 1分 良: 3分 優良: 5分	5	
	2. 餐廳鼓勵消費者用餐時響應環保活動，並提供相關優惠。	普通: 1分 良: 3分 優良: 5分	5	
	3. 餐廳展示或張貼綠色永續發展相關資訊。	普通: 1分 良: 3分 優良: 5分	5	
	4. 餐廳將環保概念列為員工訓練項目之一。	普通: 1分 良: 3分 優良: 5分	5	
	5. 餐廳能鼓勵員工定期參與綠色、衛生、環保相關活動或教育訓練，並積極推廣綠色餐廳概念。	普通: 1分 良: 5分 優良: 10分	10	
	6. 餐廳員工在儲存食材時能夠遵守先進先出(first-in-first-out)，以減少食材的浪費。	普通: 1分 良: 3分 優良: 5分	5	
	本項總分			

構面	評鑑項目	評分標準		分數	評分
衛生安全 (80分)	1. 不得有病媒蹤跡(例如:老鼠、蟑螂、蚊、蠅及蜘蛛等),並應實施有效之病媒防治措施。	普通: 良 : 優良:	1分 3分 5分	5	
	2. 廚房工作檯面平整(無凹陷或裂縫),光線充足照明(有燈罩),並保持乾淨無髒汙。	普通: 良 : 優良:	1分 3分 5分	5	
	3. 廚房地面平整不滑、清潔乾淨無髒汙,並保持乾燥。	普通: 良 : 優良:	1分 3分 5分	5	
	4. 食材儲存之溫度符合食品良好衛生規範準則,且有溫度指示計(如冷藏應符合7°C以下、凍結點以上,冷凍應符合-18°C以下,且無結霜現象為原則)。	普通: 良 : 優良:	1分 3分 5分	5	
	5. 食材放入冰箱後(冷藏、冷凍)是否覆蓋保鮮膜/蓋。	普通: 良 : 優良:	1分 3分 5分	5	
	6. 食材與食品器具須避免與地面及牆面接觸。	普通: 良 : 優良:	1分 3分 5分	5	
	7. 清潔劑能夠與食物分開存放,且擺放在具標示明確的適當的位置。	普通: 良 : 優良:	1分 3分 5分	5	
	8. 餐廳是否使用洗碗機或設有三槽式洗碗區。	普通: 良 : 優良:	1分 3分 5分	5	
	9. 整體廚房環境能維持乾淨與清潔。	普通: 良 : 優良:	1分 5分 10分	10	
	10. 顧客使用之餐具是否清潔及完整(無破損或褪色等)。	普通: 良 : 優良:	1分 3分 5分	5	
	11. 備餐區與撤餐區(車)保持清潔,並與用餐區域有效區隔。	普通: 良 : 優良:	1分 3分 5分	5	



構面	評鑑項目	評分標準		分數	評分
衛生安全 (80分)	12. 具有餐廳衛生自主管理制度，與廁所定期清潔記錄。	普通： 良： 優良：	1分 3分 5分	5	
	13. 桌面平整、清潔乾淨無髒汙，並保持乾燥。	普通： 良： 優良：	1分 3分 5分	5	
	14. 整體用餐環境能維持乾淨與清潔。	普通： 良： 優良：	1分 5分 10分	10	
	本項總分				

附註：

- (1) 通過評鑑最低分數不得低於 200 分(含)。
- (2) 綠色安心飲食構面第一題不得 0 分。
- (3) 衛生安全構面須達 50 分(含)以上。

# 107 年高雄市綠色友善餐廳評鑑

## 委員意見及評分表

綜合意見			
總分		委員簽名	

# 107 年高雄市綠色友善餐廳評鑑

## 評分總表

評鑑時間	年 月 日 時 分		
店家名稱		聯絡人	
店家地址		電話	
綜合意見:			
總分		委員簽名	