環保新生活系列

環保餐飲

研究單位/中國餐飲學會
報告人/沈松茂理事長

地球只有一個，我們無法袖手旁觀，在社會變遷的時代裡而使自然生態遭到破壞致使環境更爲惡劣，那麼我們應從哪裡探討呢，應從哪裡來研究、應如何執行，這就是現階段的重要課題。

環保餐飲——人類飲食對環境保護的探討研究

我們探討研究的課題：第一食補問題的研究，第二烹調製作廚餘的處理，第三菜餚製作及用膳講究環保，第四餐具使用合乎環保、不製造更多的垃圾，大家惜福餐飲才是新人類新生活的高品質的時代。

由于餐飲和人類日常生活最爲關係密切，既然「民以食爲天」，所以環境保護的工作是不容忽視的環節之一，餐飲業者有心要做好環保的工作由于太多無從依據，因此在探討研究過程中提供相關資訊給予定訂法令的參考，使餐飲業者能依法有據，知道明確的方向同時配合來做，而且在制定法令的同時能執行徹底，同時人人都要有共識才是我們提昇人類生活品質的最高目標。

確立廚師環保公約

當然一般談到餐飲業經營者與消費者之間，如何提供消費者良好健康的飲食，因爲消費者有的不知如何獲得良好飲食方式而攝取均衡的營養來源，餐飲業者應具有高度的公德心，而如何進行良好的菜單設計亦可進行消費者教育的目的，但前者是業者本身需有吸收良好的資訊管道，政府可以將業者做好充份教育的工作，同時徹底執行廚師考照及餐飲專業人員證照制度。然而灌輸正確的營養知識首先就可以從廚師考照的基本培訓工作做起，除了著重衛生教育亦可以同時注意食物供給均衡營養的調配，我們政府當局同時檢驗各種食物熱量成份對每一份餐盒或菜餚做準確的熱量分析，如此一來餐飲業者有效的約束，同時可以避免暴飲暴食的現象，也可以防止食物中毒的現象發生。

不使用稀有動物食補確保生態平衡

自然的飲食療法既是最好最佳的方式，談食補即令人聯想到藥膳，而其藥膳可分爲動物性及植物性兩種，我們可以分析其藥效成份，中國餐飲學會經過數年的研究及實地採作實驗證明，眞正的正確食補之道是吃適合節令的食品，即所謂來自於自然回歸自然乃是最佳補品，同時我們可以提倡植物類藥草來代替稀有的野生動物，共同拒絕不食稀有動物而使用一般中藥材，因爲研究指出犀牛角可用水牛角、八掛紅及一般的青草藥來代替，而燕窩是肺功能的良藥使用白木耳具有相同療效，虎骨則可使用羊骨、魚骨來取代其高鈣成份，我們瞭解不是只有野生動物才眞正有療效這是非常錯誤的觀念，在環境保護是項衝擊，在衛生方面是一大隱憂，因爲儲存處理不當反作用的藥物中毒就無法解毒，所以國人必須認識其重要的關鍵性。

菜單多重運用減少廚餘的處理問題，無論家庭、小吃攤、餐廳、飯店、各公司機關的福利餐廳都有廚餘產生，然而如何來減少廚餘的產生過多量，經過多次的座談及研究，本會肯定以下幾個問題必改進的，採購食品原料必需要事先有菜單的設計，然後有計劃性的採購，才不致於浪費

資源而導致製造更多的廚餘，另在烹調技術方面取量適當、講究廚師技藝，當然就是要人人有執照爲原則，處理廚餘的問題——使用設備完整的下水道污水處理設施也要對廚餘作有效的分類。當然餐廳設立都必須取得營業執照，合格的餐廳頒發環保的模範餐廳以資獎勵，如在獎勵期間發現不合環保隨時都可以取消資格並取回模範資格。

一般小吃攤之廢水才是眞正的污染源，大飯店、餐廳應配合政府政策但一般小吃麵館、自助餐爲三不管地帶，因此建議政府執法嚴格，同時要徹底，並建議有關當局將餐飲業採分區集中管理之方式，教育與輔導業者步上軌道，但執行必需徹底，不要因執法不公而有偏差。

餐飲要惜福

在各種作業努力中減少廚餘是必然的，但是萬一剩下廚餘確實應如何處理每一家餐廳申請成立營運都要有解決之道才能營運，當然一定要找專門的廢棄物處理託運公司，或者將廚餘與養豬戶協議來處理這些廚餘的問題，當然一般餐廳、飯店已有處理管道，但是小吃攤沒有統一管理又屬於無照營業，那麼當然就不好管理了，所以要做好環保就要嚴格取締。

餐飲只要是環保做得好，首先就是廚房要先管理好，那麼才不會有病媒的孳生，要達到此一目標教育部宣導是非常重要的一環。

愼用環保餐飲器皿

人類之飲食習慣由家庭走到辦公室機關已經是不可少的一種趨勢，同時更由于餐具使用上造成污染，而且回收困難的情況下如何使用良好符合環保的餐具那是最安全最衛生的做法所以應建立從辦公室公家機關開始做起不使用不合規定的餐具帶進辦公室，同時餐具的製造廠商、提供廠商都應該具名詳細資料以便於追蹤，如此才是符合環保意識。 ■

農業資訊

歡迎收聽中廣農業台製播「國產畜產品」Call in 節目

「畜牧之光」單元　許素芬主持

每週一　14：10－15：00　現場 Call in 節目播出，
Call in 電話（049）359741

每週三　5：00－ 6：00　「透早的聲音」節目播出

收聽頻率：台北、高雄105.9兆赫，苗栗101.5兆赫，台中、花蓮、台東106.9兆赫，台南104.3兆赫，宜蘭102.9兆赫，玉里105.7兆赫。

敬請農友多加利用此節目詢問畜產業各項問題。