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。