

國家運動訓練中心

餐廳剩餘菜餚及廚餘處理流程

因本月 20 日，新聞報導「台北市國小的學校午餐，竟有 2 名學童吃到業者上週的廚餘！」究竟是怎樣的不當流程，才讓學童吃到廚餘？看到這消息的你，是否也跟著擔憂這樣的食安事件會不會發生在自己身上！？以下為膳食組想讓大家再次了解，中心餐廳是如何處理廚餘的呢？剩餘菜餚及廚餘回收的處理原則又是什麼？

每日三餐從餐點製備到用膳，過程中所產生的外葉、果皮、食物殘渣剩餘菜餚等物質亦稱為「廚餘」。而這些廚餘的後續處置，是由本組每年向環保署登記合法的業者委託載運。

※當日未食用完畢之剩餘菜餚，為避免浪費及掌握食品安全之原則，故針對本中心訂定處理原則：

1. 若當日剩餘菜餚無法透過再次烹調，達到符合食品安全，則以廚餘直接回收處理。
2. 若當日菜餚經廚師專業判斷可再加工食用，務必妥善冷藏保存。

提供本中心餐廳廚餘的完善處理流程，皆能讓教練及選手安心用餐！絕不會有誤食廚餘的疑慮發生。

