

文件編號：22-001

產品環境足跡類別規則

Product Environmental Footprint Category Rules

即食餐食服務

(Ready-to-Eat Meal Services)

第1.0版



行政院環境保護署核准日期：2022.03.29

目錄(List of contents)

一、 一般資訊	2
二、 產品敘述	4
三、 服務組成	4
四、 功能單位	4
五、 名詞定義	5
六、 系統界限	6
七、 切斷規則	8
八、 分配原則	8
九、 單位	8
十、 生命週期各階段之數據蒐集	9
附件一、「即食餐食服務」應揭露之環境衝擊類別	15
附件二、「即食餐食服務」盤查參考範本	16
附件三、宣告資訊	18
附件四、參考文獻	19

一、一般資訊

1.1 文件目的

行政院環境保護署(以下簡稱本署)為鼓勵廠商核算產品環境足跡及持續降低環境衝擊，俾供民眾選購參考外，亦期產品通過同產品類別之綠色產品門檻，認列為綠色產品，俾供機關及民間企業與團體之綠色採購參考，特訂定本規則文件，供廠商進行產品環境足跡核算。

1.2 適用產品類別

本項文件係供使用於即食餐食服務(Ready-to-Eat Meal Services)的產品環境足跡類別規則，產品適用業者的範圍與定義，為中華民國統計資訊網行業標準分類第 10 次修訂版的 I 大類，5611 細類（餐館）以及 5620 細類（外燴及團膳承包業）。

另依據衛生福利部衛授食字第 1071300319 號公告「應置專門職業或技術證照人員之食品業者類別及規模」的規定，對這些業者的定義，如表 1：

表 1、適用的業者的定義

業者的類別	定義
設有餐飲之國際觀光旅館業	指經交通部觀光局評定核發觀光旅館業營業執照且註記為國際觀光旅館者
設有餐飲之五星級旅館業	指經交通部觀光局星級旅館評鑑為五星級旅館者
設有餐飲之觀光旅館業	指經交通部觀光局評定核發觀光旅館業營業執照者，包括國際觀光旅館及一般觀光旅館
團膳承包之餐飲業	指專為學校、醫院、工廠、公司企業等團體提供餐飲服務之行業。如員工餐廳、學生餐廳等團體膳食、伙食包作之業別
供應學校餐盒之餐飲業	指經營學校委託辦理學生餐點(營養午餐)之業別，且該餐點之銷售價格受教育主管機關監督或由教育主管機關全額編列預算支應之餐飲服務
供應鐵路運輸旅客餐食之餐盒食品業	指鐵路運輸業自設(附設)廚房或委外產製餐盒之食品業
承攬筵席餐廳之餐飲業	指具備固定營業場所，餐飲承包服務者(含筵席承辦、團膳供應等)。
外燴餐飲服務之餐飲業	指無提供固定餐飲場所，依承包客戶指

業者的類別	定義
	定地點辦理運動會、會議及婚宴等類似活動之外燴餐飲服務
中央廚房式之餐飲業	指單餐可提供一千人份以上或同時提供二家以上餐飲地點之熟食，或僅需簡易加熱之預製食材者
餐盒食品製造、加工、調配業	指以米、麵等穀類或(及)其加工品為主食，搭配農、畜或水產等原料，經調理後，以明示菜單或明示產品形式之方式(包括盒餐與團膳)，配膳組合成盒或盛裝於大容器，供團體或個人直接或經簡單復熱後，於短時間內食用之產品(惟僅由烘焙食品組合成盒者不在此限)之製造、加工、調配業

1.3 有效期限

本項產品環境足跡類別規則之要求事項預期使用於依據 ISO 14025 第三類產品環境宣告(Environmental Product Declaration, EPD)或關鍵性審查進行驗證之產品環境足跡(含產品碳足跡)。本文件之有效期，自行政院環境保護署核准後起算 5 年止。

1.4 計畫主持人與訂定單位

本項文件係由行政院環境保護署所擬定，並透過相關同業公會協助邀請台灣相關主要業者與利害相關團體代表，公開磋商討論。

二、產品敘述

本產品環境足跡類別規則(Product Environmental Footprint Category Rule, PEFCR)涵蓋即食餐食服務，適用於企業對客戶(Business to Consumer or Customer, B2C)或製造廠之企業對企業(Business to Business, B2B)產品的應用範疇之全生命週期各階段。

2.1 產品機能

本項服務的功能為讓食用者從中獲得身體所需的營養素以及熱量。

2.2 產品特性

即食餐食服務，依循膳食設計、採購、驗收、貯存、撥發、前處理、調理、配份、包裝、配送等過程，為固定或流動的團體供應即食餐食食品之餐飲服務。

即食餐食食品類型包括：盒餐、團體膳食、現成菜餚。

三、服務組成

即食餐食服務組成包括(但不限於)下列之服務過程：膳食設計、採購、驗收、貯存、撥發、前處理、調理、配份、包裝、配送等過程，另食用者須額外付費之服務（係指食用者須額外付費始得享有之服務，如：附餐、第三方外送服務），不納入計算範疇。

四、功能單位

本服務的功能單位定義為每人每餐，並註明本服務所供應之即食餐食食品類型。本功能單位之意涵，係為使本類別規則應用者，得以量化「提供每人每餐即食餐食食品之餐飲服務過程」所產生之環境衝擊。

用於定義功能單位的關鍵資訊如表 2 所示。依循本規則進行報告、核發聲明或標籤時，應報告或揭露依照功能單位所定義的參考流或標示單位。

表 2、功能單位定義時的考量

問題	說明
什麼?(功能?)	依循膳食設計、採購、驗收、貯存、撥發、前處理、調理、配份、包裝、配送等過程，為固定或流動的團體供應短時間內立即食用食品之餐飲服務
多少?(單位?)	每人每餐
效果如何?	● 對於即食餐食服務，「性能」在很大程度上取決於用餐者的要求，因此不能一概而論。衛生福利部發布的

問題	說明
	<p>國民飲食指標手冊以及每日飲食指南，可做為參考</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 若為特定目的的性能，應於報告內進行說明
多久? (使用年限?)	一餐

五、名詞定義

與本服務相關之主要名詞定義如下所述。

- 1 食品：指供人飲食或咀嚼之產品及其原料。
- 2 業者：參見本類別規則表 1。
- 3 即食餐食服務：依循膳食設計、採購、驗收、貯存、撥發、前處理、調理、配份、包裝、配送等過程，為固定或流動的團體供應短時間內立即食用食品之餐飲服務。
- 4 即食餐食：係指經調理包裝成盒或不經小包裝而直接以大容器運送，供團體於短時間內立即食用之食品，如餐盒食品、團體膳食、現成菜餚等。
- 5 餐盒食品：係指以米飯或麵食為主體，並配以農、畜、水產等調理菜餚，經適當組合，包裝成盒或小包裝，貯藏時間短，供做正餐於短時間內立即食用之盒裝調理食品。
- 6 團體膳食：係指以米飯為主體，並配以農、畜、水產等調理菜餚，調理後未包裝成盒或小包裝，直接以大容器運送，供短時間內立即食用之調理食品。
- 7 現成菜餚：係指經調理並適當包裝成盒或小包裝之農、畜、水產等調理菜餚（不包括米飯等主食），貯藏時間短，供短時間內立即食用之調理食品。
- 8 即食餐食主原料：指構成成品之主要材料。
- 9 食品添加物：指為食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的，加入、接觸於食品之單方或複方物質。
- 10 即食餐食副原料：指主原料及食品添加物以外，構成成品之材料。
- 11 即食餐食內包裝：指與食品直接接觸之瓶、罐、盒、袋等食品容器，及直接包裹或覆蓋食品之箔、膜、紙、蠟紙等包裝材料。
- 12 即食餐食外包裝：指未與食品直接接觸之標籤、紙箱、捆包物等包裝材料。
- 13 即食餐食附屬品：指餐具、紙巾、牙籤（線）等。
- 14 食品用洗潔劑：指用於消毒或洗滌食品、食品器具、食品容器或包裝之物質。
- 15 食品器具：指與食品或食品添加物直接接觸之器械、工具或器皿。
- 16 生鮮處理：食品解凍、分切、去骨(肉)。
- 17 食品加工：含切片、切絲、絞碎、細切、醃漬、充填、成型、蒸煮、煙燻、

乾燥、脫水、調理冷凍 (藏)、萃取、發酵、製罐等。

六、系統界限

6.1 生命週期流程圖

即食餐食服務之生命週期涵蓋原料取得階段、服務階段與廢棄處理階段等三大階段，其生命週期流程圖如圖 1 所示。

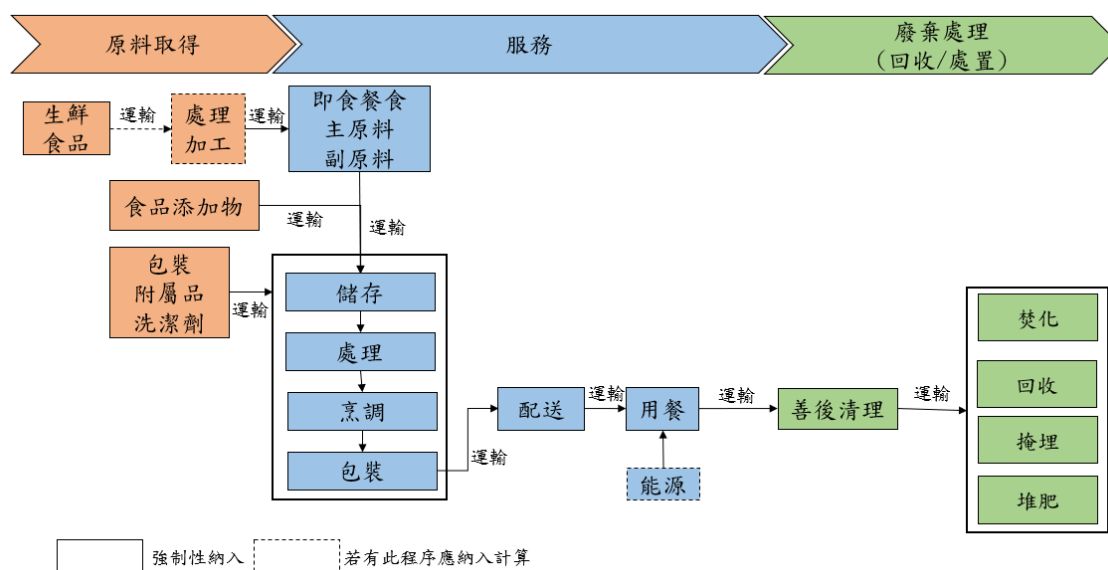


圖 1、即食餐食服務生命週期流程圖

以下生命週期階段和過程應包括在生命週期流程圖中：

生命週期階段	包括過程的簡短描述
原料取得階段	<ul style="list-style-type: none"> 構成即食餐食的主原料、食品添加物、副原料、包裝和附屬品的栽種、收成、飼養、屠宰、處理、加工；植物性物質生長過程中之碳儲存不列入計算。 食品用洗潔劑的生產。
服務階段	<ul style="list-style-type: none"> 將原料取得階段的物料運輸到業者指定的儲存地點之運輸過程。 生鮮處理。 餐食烹調與包裝。 將餐食配送到銷售點/指定地點之運輸過程。 用餐。 用餐過程可能使用之能源耗用。

生命週期階段	包括過程的簡短描述
	<ul style="list-style-type: none"> 將用餐產生的廚餘、廢棄物以及使用過之食品器具，由用餐地點清除到處理地點之運輸過程。
廢棄處理階段	<ul style="list-style-type: none"> 所產生廚餘與廢棄物之處理模式(如堆肥、掩埋、回收或焚化等處理方式)。 用餐使用過之食品器具之處理方式(如回收至製造工廠再使用、焚化、掩埋、回收等處理方式)。 用餐後的汙餐具、中央廚房的善後清潔、消毒。

6.2 不同界限設定時之規格

系統界限為決定生命週期中哪些單元過程需納入，並符合本產品類別規則文件要求之事項，以建立系統界限之規範。

1. 時間之界限(Boundary in time)

報告中生命週期分析結果為有效之期間。

2. 自然之界限(Boundary towards nature)

- (1) 若製造程序係位於台灣境內時，固體廢棄物之分類應依據台灣廢棄物清理相關法規之規定。如為其他國家時，須考量其他對等之法律規定。
- (2) 自然界限應敘述物料與能源資源由自然界流入系統之界限，以及對於空氣和水體之排放量和排放出系統之廢棄物。
- (3) 被處置之廢棄物，若廢棄物係經由廢水處理或焚化處理所產生時，則須納入廢水或焚化處理程序。

3. 生命週期之界限(Boundaries in the life cycle)

生命週期之界限如圖 1 中所示。場址之建築、基礎設施、食品器具之生產與維修不應納入。

4. 其他技術系統之界限(Boundaries towards other technical systems)

其他技術系統之界限係敘述主要原料、次要原料、耗材及包裝材料自其他系統投入及朝向其他系統產出之情況。對於產品系統製造階段回收物料與能源之投入，回收程序與自回收至物料使用之運輸，應納入數據組中。對於製造階段應回收產品之產出，至回收程序之運輸須納入。

5. 地域涵蓋之界限(Boundaries regarding geographical coverage)

製造階段可以涵蓋位於全球任何地方之製造程序。於該程序發生之區域，這些數據應該具有代表性。主要原料之數據應為該程序發生地之特定區域數據。

七、切斷規則

對於任何衝擊類別(含產品碳足跡)中，若某特定程序/活動之各項環境衝擊總和未超過該類別當量之 1%時，此程序/活動可於盤查時被忽略，累計不得超過 5%。亦即至少對 95%之潛在生命週期排放進行評估。生命週期評估(Life Cycle Assessment, LCA)中被忽略的程序/活動以及忽略理由之應予文件化。(備註：此項「1%規則」之判斷係依據投入系統的物料之環境相關性評估，並未考量特殊與例外環境衝擊。)

八、分配原則

1. 主要之「應分配規則」須對整個產品系統有效。但對於其他次級程序，可以定義其他分配規則，但是需要證明這些規則之正當性。應優先蒐集產品特定資訊進行，避免進行分配之需要。
2. 分配規則可依實際數量、重量、加權數值等物理性質作為分配之基本參數。若引用其他參數如：經濟價值等以外之實際數量時，得說明採用此參數之依據。
3. 當選擇分配規則時，建議使用下列原則：
 - (1) 多重產出(Multi-output)：依據在被研究之系統所產出之產品或機能或經濟關聯性改變後，資源使用與污染物排放之改變來進行分配(例如對某些主要組件採取數量分配(或對某些組件採取表面積分配)。
 - (2) 多重投入(Multi-input)：依據實質關聯性分配。例如製程之排放物會受到投入的廢棄物流改變之影響。
 - (3) 開環式回收(Open loop recycling)：對於產品系統製造階段之回收物料或能源之投入，自回收程序至回收物料使用之運輸應納入數據組中。對於製造階段中應回收之產品，至回收程序之運輸須納入。(可參考 ISO14067:2018 附錄 D 或 CNS14049 之說明)

九、單位

以使用 SI 制(Système International d'unités)為基本原則（以下單位僅供參考，請選擇合適之單位使用）：

1. 功率與能源：
 - (1) 功率單位使用 W、kW 等。
 - (2) 能源單位使用 J、kJ 等。
2. 規格尺寸：
 - (1) 長度單位使用 cm、m 等。
 - (2) 容量單位使用 cm³、m³ 等。
 - (3) 面積單位使用 cm²、m² 等。

- (4) 重量單位使用 g、kg 等。

十、生命週期各階段之數據蒐集

產品數據蒐集期間係以一年/最近一年或具數據代表性之生產週期為基準。若計算時非使用一年/最近一年或具數據代表性之生產週期數據，須詳述其原因，且使用非一年/最近一年或具數據代表性之生產週期的數據必須確認其正確性；相關數據進行分配時可依質量、進料量、重量、工時等物理性質作為分配基礎，若引用其他參數得說明採用之依據。對於不具實質性貢獻排放源之加總，不得超過產品預期生命週期內之衝擊類別當量之 5%。

10.1 原料取得階段

10.1.1 數據蒐集項目

原料取得階段需蒐集的項目包括：

1. 與生產主原料或副原料所使用的生鮮食品相關的生命週期環境衝擊類別當量。
2. 生產食品添加物的生命週期環境衝擊類別當量。
3. 生產包裝、附屬品或洗潔劑的生命週期環境衝擊類別當量。
4. 其他與生產原料相關的生命週期環境衝擊類別當量。
5. 若取得原料為資源回收或再利用原料，則環境衝擊類別當量須包含資源回收或再利用過程。

10.1.2 一級數據蒐集項目

1. 本階段不強制要求蒐集一級活動數據，但應優先採用一級活動數據，二級數據亦可應用。
2. 使用二級數據時，應考量是否為相同化學和物理製程，或至少相同的技術範圍、相當的技術及系統界限。此外，建議亦應儘量考量時間與地理性之數據品質。
3. 若僅為盤查及宣告產品碳足跡目的而使用此 PEFCR 之組織，若對產品溫室氣體排放量未達到以下情境，則原料取得階段必須納入一級活動數據蒐集要求：「在產品或投入提供至另一個組織或末端使用者之前，若執行本規範之組織的排放貢獻未達其產品或投入之上游溫室氣體排放的百分之十以上，則一級活動數據之蒐集，應適用於累計貢獻達產品或投入之上游排放百分之十的組織與任何上游供應商，並自其所擁有、營運或控制之程序的排放量進行一級活動數據之蒐集」。

10.1.3 一級數據蒐集方法與要求

一級數據可以由下列三種方法取得：(1)依據各流程所需設備或設施所投入之

能源；例如設備設施作業時間 x 電力消耗 = 電力投入量。(2)將各供應商在特定時間中之資源消耗分配到各產品；例如年度燃料投入總量分配到製造的標的產品上。(3)其他相關環境衝擊類別盤查 (ISO 14040、ISO 14044、ISO 14046、ISO 14067、ISO 14025 及 ISO 14064-1 等)常見數據蒐集方法。

若原料取自多家供應商時，得蒐集所有供應商之一級數據。若供應商數量龐大，則主要供應商提供的一級數據之平均值，可做為其他無法取得數據的供應商之二級數據，但主要供應商供應的原料總量，應超過該項原料供應總量 50%以上。

10.1.4 二級數據內容與來源

無法取得一級數據時，原料取得階段之二級數據，可由生命週期評估(LCA)軟體資料庫或具有公信力文獻中取得。報告中應揭露該項二級數據的出處、數據建立的時間與地理位置。

使用二級數據時，應考量是否為相同化學和物理製程，或至少相同的技術範圍、相當的技術及系統界限。亦應儘量考量時間與地理性之數據品質。如：

1. 生鮮食物生產的區域與季節性變化影響
2. 運輸的交通工具種類、型號（如：貨車的噸數、運輸過程中是否需保溫或冷藏）

10.1.5 情境內容

供應商出貨之運輸，得考量有關運輸距離、運輸方式、裝載率及載重噸公里等方式來訂定運輸情境。

截切廠數據不易為業者取得，因此若業者對截切廠有營運或財務控制權，應進行截切廠實際盤查；若業者無此權力，則截切廠數據屬於自願性盤查。

10.1.6 使用再使用或再利用材料之評估

產品的主原料、食品添加物以及副原料，不得使用再使用或再利用的材料。

若使用再使用或再利用原料作為投入時，其製造與運輸相關之環境衝擊類別當量應包含於再使用流程(蒐集、清洗等)或回收再利用流程(蒐集、前處理、再生等)與相關之環境衝擊。

前述再使用或再利用材料之相關流程，將依照下列優先順序進行評估：

1. 由再使用或再利用材料供應商提供的盤查資料。
2. 政府/方案已公布相關流程之環境衝擊排放係數時，依其規定計算及評估。
3. 政府/方案未公布相關流程之環境衝擊排放係數時，將使用國際或政府/方案認可的生命週期評估(LCA)軟體資料庫計算及評估。

10.2 服務階段

10.2.1 數據蒐集項目

服務階段，需蒐集的項目包括：

1. 投入或輸入
 - (1) 主原料、副原料與食品添加物投入量。
 - (2) 附屬品投入量。
 - (3) 內、外包裝投入量。
 - (4) 洗潔劑投入量。
 - (5) 燃料與電力耗用量。
 - (6) 水資源用量(如：自來水、地下水或井水或河水等)。
 - (7) 冷媒填充量。
2. 產出或輸出
 - (1) 產品生產量。
 - (2) 空氣、水汙染物對環境排放量。
 - (3) 廢棄物、廚餘清除量。
 - (4) 溫室氣體逸散量。
 - (5) 廢氣、廢污水處理過程所產生的環境衝擊。
3. 運輸過程
 - (1) 將投入運送到團體膳食業者之運輸過程。
 - (2) 將產品輸送到用戶指定地點之運輸過程。
 - (3) 將廚餘、包裝、附屬品輸送到用善後清理地點之運輸過程。

10.2.2 一級數據蒐集項目

一級數據需蒐集的項目包括：

1. 於第10.2.1節所列舉的投入量或輸入量。
2. 於第10.2.1節所列舉的產出量或輸出量。
3. 未在第10.2.1節被列出，但依循本規則進行計算的組織具有營運控制或財務控制權的活動。

10.2.3 一級數據蒐集方法與要求

1. 一級數據蒐集方法與10.1.3相同。若生產地點不只一處，則應蒐集所有地點之一級數據。若生產地點數量龐大，則重要生產地點之一級數據之平均值可作為所有其他地點之二級數據，但前提是重要生產地點之生產總量超過總生產量的75%以上。
2. 關於成品組成部分，應蒐集生產設備運作資料，包括各單元生產量、投入原料、

能資源耗用(水電，瓦斯等)、水的種類與量，以及廢棄物的種類、數量與處理方法，到成品工廠的運送過程之一級資料。

3. 關於成品生產與包裝，應蒐集生產設備的運作資料，包括完成品生產量、投入組件原料，成品捆包材，能資源耗用(水電，瓦斯等)，水的種類與量，以及廢棄物的種類、數量與處理方法。
4. 蒐集直接部門的資料，掌握過程中必需的機器、設備(商品的生產線，建築物內的照明、空調等)在運轉單位(單位運轉時間、一批等)內的輸入出項目的投入量或排出量，以計算之。
5. 使用於服務階段之電力、燃料組合，須為特定場址數據。但若無法取得特定場址數據時，可以使用場址所在國家之官方公告值或公開資料組合為近似值。組合過程應予文件化。
6. 對於廢氣、廢水以及廢棄物之定義，適用服務發生地點的相關法律規定。

10.2.4 二級數據內容與來源

在服務階段中，如某一活動可被證明使用本規則的組織不具營運控制或財務控制權，可採用二級數據。可用之二級數據內容及來源如下：

1. 由使用本PEFCR的組織準備，條件為保證此種數據申請有效性之證據已備妥。使用本PEFCR的組織所提供數據之有效性應在環境足跡計算結果驗證時一併驗證之。
2. 選自政府/方案公布之產品生命週期環境衝擊排放數據，如自來水供應、燃料及電力之消耗與供應。
3. 選自國際或政府/方案認可的生命週期評估(LCA)軟體資料庫，若非國際或政府/方案已認可者，則應說明採用此軟體之依據。
4. 使用二級數據時，應考量是否為相同化學和物理製程，或至少相同的技術範圍、相當的技術及系統界限，且應考量時間、地理、技術相關性等數據品質。

10.2.5 情境內容

本階段能資源使用量、汙染物排放量以及待處理廢棄物之分配原則，得依照CNS 14044第4.3.4節之建議進行考量。

10.3 廢棄處理階段

10.3.1 數據蒐集項目

廢棄處理階段需蒐集的項目包括：

1. 食品器具、烹調場址，以及可被重複使用的包裝／附屬品清潔。
2. 廚餘、不可重複使用之包裝／附屬品重量。
3. 廚餘、不可重複使用之包裝／附屬品送到處理地點之運輸過程。

4. 廚餘、不可重複使用之包裝／附屬品的處理與最終處置(如堆肥、掩埋、回收或焚化等處理方式)。
5. 食品器具重量。
6. 食品器具送到處理地點之運輸過程。
7. 食品器具的處理與最終處置(如回收至製造工廠再使用、焚化、掩埋、回收等處理方式)。

10.3.2 一級數據蒐集項目

1. 依循本規則進行計算的組織具有營運控制或財務控制權的活動，應使用一級數據。
2. 其他項目不強制要求使用一級數據。

10.3.3 一級數據蒐集方法與要求

一級數據蒐集方法與10.2.3相同。若廢棄處理地點不只一處，則應蒐集所有地點之一級數據。若地點數量龐大，則重要處理地點之一級數據可作為所有其他地點之二級數據；前提是重要處理地點之數量或處理重量，要在總處理地點數或總處理重量的75%以上。

10.3.4 二級數據蒐集項目

廢棄處理階段(回收/處置)之二級數據，可由生命週期評估(LCA)軟體資料庫或具有公信力文獻中取得，但應針對實際情況進行考量(如：若屬基管會指定回收之公告列管材質，可參考環保署基管會所公布之歷年公告列管材質回收率統計表進行回收率計算)。內容包括：

1. 使用後產品及其廢包裝材料運到處理地點之運輸相關的環境衝擊類別當量。
2. 在處理地點焚化處理相關的環境衝擊類別當量。
3. 在處理地點掩埋處理相關的環境衝擊類別當量。
4. 在處理地點回收處理相關的環境衝擊類別當量。
5. 在處理地點堆肥處理相關的環境衝擊類別當量。

10.3.5 情境內容

1. 廢棄物運送至處理與最終處置地點過程的環境衝擊，可依清運車輛的型式及廢棄物總重量，獲得一級數據或選用二級數據。若無資料，可引用本署「家庭用紙」碳足跡產品類別規則第4.0版附錄C所公告的距離。
2. 廢棄物在處理與最終處置過程中所產生的環境衝擊，應依實際被處理的情況，獲得一級數據或選用二級數據。
3. 若為公告應回收廢棄物，應使用實際回收率，或引用本署資源回收管理基金管

理會（回收基管會）所公告該廢棄物之回收率。

附件一、「即食餐食服務」應揭露之環境衝擊類別

即食餐食服務應揭露但不限於下述之環境衝擊類別如下：

- 1 溫室效應(單位：kg CO₂ eq)
- 2 顆粒物質/呼吸道無機物質(單位: Disease incidences)
- 3 資源耗竭-化石燃料(單位: MJ)
- 4 酸化(單位：mol H⁺ eq)
- 5 光化學臭氧形成(單位：kg NMVOC eq)

附件二、「即食餐食服務」盤查參考範本

活動數據							備註
生命週期 階段	群組	名稱	總活動 量	單 位	每單 位數 量	單 位	
原料取得 階段	原物料	主原料					請逐項列出
原料取得 階段	原物料	副原料					請逐項列出
原料取得 階段	原物料	食品添加物					請逐項列出
原料取得 階段	原物料	煮食用水					
原料取得 階段	輔助項	非煮食用水					
原料取得 階段	輔助項	食品器具					只需要填寫損耗補充的 種類與數量
原料取得 階段	輔助項	附屬品					若有重複使用，只需要 填寫損耗補充的種類與 數量
原料取得 階段	輔助項	食品內、外包 裝					請逐項列出
原料取得 階段	輔助項	洗潔劑					請逐項列出
服務階段	能源	使用燃料					請逐項列出
服務階段	能源	使用燃料的來 料運輸					請逐項列出
服務階段	能源	電力					
服務階段	能源	配銷使用的燃 料					可使用延噸公里法估計
服務階段	能源	用餐過程的燃 料或電力					

活動數據							備註
生命週期 階段	群組	名稱	總活動 量	單 位	每單 位數 量	單 位	
服務階段	排放	油煙（異味污 染物）					非計算所必要，若有被 地方環保局稽查並留下 紀錄，則需強制列出
服務階段	排放	化糞池逸散甲 烷					
服務階段	排放	洗滌廢水					
服務階段	排放	冷媒					1、請註明所使用的冷媒 種類，如：R410a、R134a、 R22 等。 2、若有使用多種冷媒， 請拆開填寫。
廢棄處理 階段	殘留物	廚餘					
廢棄處理 階段	殘留物	生活垃圾					
廢棄處理 階段	殘留物	廢棄物、廚餘 清除運輸					

附件三、宣告資訊

若欲申請產品(減)碳標籤，應遵守下列規範：

一、標籤形式、位置與大小

- (一) 本產品的標示單位定義為每人每餐，並註明本服務所供應之即食餐食食品類型。
- (二) 產品碳足跡標籤之使用應符合「行政院環境保護署推動產品碳足跡管理要點」。
- (三) 碳標籤圖示，除心型內應依實標示產品碳足跡數據及計量單位外，不得變形或加註字樣，但得依等比例放大或縮小。
- (四) 碳標籤可標示在產品本體或外包裝。
- (五) 產品碳足跡標籤下方加註相關資訊，標示碳標字第○○○○○號及宣告單位等字樣，如下圖範例所示。



碳標字第○○○○○號
每人每餐(供應之即食餐食食品類型)

二、額外資訊

額外資訊說明應符合「行政院環境保護署推動產品碳足跡管理要點」並經行政院環境保護署審查認可之內容作為額外資訊（例如情境設定為非冷藏之相關資訊，或在標示減量時可標示減量前之溫室氣體排放及減量承諾等）。此外，請先行評估未來在原料與製造階段之減量目標，並於申請產品碳足跡標籤時載明於申請書中。

附件四、參考文獻

1 標準

- (1) ISO/CNS 14025:2006 環境標誌與宣告—第三類環境宣告—原則與程序
- (2) ISO/CNS 14040:2006 環境管理—生命週期評估—原則與架構
- (3) ISO/CNS 14044:2006 環境管理—生命週期評估—要求事項與指導綱要
- (4) ISO/CNS 14046:2014 環境管理—水足跡—原則、要求事項及指導綱要
- (5) ISO/TS 14027:2017 Environmental labels and declarations — Development of product category rules
- (6) ISO 14067:2018 Greenhouse gases — Carbon footprint of products — Requirements and guidelines for quantification

2 法規

- (1) 行政院環境保護署推動產品碳足跡管理要點，109年3月
- (2) 應置專門職業或技術證照人員之食品業者類別及規模規定，107年5月
- (3) 餐具清洗良好作業規則，102年9月

3 其他

- (1) The International EPD® System PEFCR-Development，網址：
<https://www.environdec.com/PEFCR/PEFCR-Development/>
- (2) 中華民國統計資訊網 行業分類查詢，網址：
<https://www.stat.gov.tw/ct.asp?mp=4&xItem=42276&ctNode=1309>
- (3) CAS對於及食餐食的定義，網址：
<http://www.cas.org.tw/cas%E5%8D%B3%E9%A3%9F%E9%A4%90%E9%A3%9F>
- (4) 台灣優良食品發展協會，台灣優良食品管理技術規範專則【即食餐食】 第1.1版，下載網址：
<https://www.tqf.org.tw/upload/publish/10%E5%8D%B3%E9%A3%9F%E9%A4%90%E9%A3%9F%E5%B7%A5%E5%BB%A0%E5%B0%88%E5%89%8720160923V1.1.pdf>
- (5) 肉類加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定，網址：
<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=746>
- (6) 水產加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定，網址：
<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=745>
- (7) 環保署包裝盒餐碳足跡產品類別規則第3.0版
- (8) 每日飲食指南手冊
- (9) 國民飲食指標手冊
- (10) 政府採購論壇，討論「食材採購農漁生鮮的認定問題」，網址：
<https://www.pcc.gov.tw/ForumList1.aspx?n=7F220D7E656BE749&sms=273035CFAD9754C3&s=2852BFC520C40141&c=5A7290C85CBCD419>