

惜食百分百 廚餘零廢棄

整理／公關部 資料來源／環保署

鑑於現代社會每天都產生大量的廚餘及廢棄食品，環保署於日前與二十家餐飲及團體業者，共同舉行「惜食百分百記者會」，以呼籲社會各界減少廢棄食物、避免食物浪費、使用在地食材、縮短運送里程，共同推廣「惜食百分百、廚餘零廢棄」的理念。

聯合國報告指出，全球有三分之一的食物被浪費掉，碳排放量高達四十四億噸。另外，環保署統計顯示，二〇一七年我國廚餘回收量

超過五十五萬公噸，而二〇一七年三月至二〇一八年四月超市和量販業廚餘的廢棄食品申報量高達六六三〇公噸，平均每月有超過五公噸剩食變廚餘。食物浪費不僅造成大量經濟損失和龐大的環境成本，更會加劇地球暖化與氣候變遷的危機。

為呼應聯合國在西元二〇三〇年前零售及消費者減少五〇%食物浪費的永續發展目標 (Sustainable Development Goals, SDGs)，環保署從即日起至世界糧食

日(十月十六日)期間，除辦理召募惜食店鋪、舉辦惜食講座等一系列惜食環境教育推廣活動，也鼓勵業者將食物百分百的利用，進而減少廚餘。部分惜食店鋪採用原粹蔬食作食材，以「全食利用」的概念，選用一般被視為醜蔬果但仍具相同營養價值、風味不減的「格外品」(外觀較差的蔬果)，作出美味料理。

李應元署長希望藉此示範鼓勵消費者樂於選購醜蔬果，使其免於被丟進垃圾桶、成為廢棄物的命運。他進一步表示，惜食的方式很多，期待大家從自身做起，一起吃適量、愛地球。李署長也希望消費者支持認同惜食理念的業者，讓惜食行動對於廢棄物減量、節能減碳及減緩全球暖化與氣候變遷產生正循環的力量。

惜食店鋪召募活動、惜食環境教育講座也已開跑，歡迎全民支持響應，也可至「惜食台灣」網 (<http://www.cherishfoodtw.org>) 查詢。

惜食文化環境教育巡迴講座

環保署「推動惜食環境教育專案工作計畫」辦理惜食文化環境教育巡迴講座，每場次四〇人，報名人數額滿為止，各場次之主題、日期、地點及內容如下表說明；巡迴講座資訊將隨時更新於「惜食台灣」網站 (<http://www.cherishfoodtw.org>)，請以網站公布之資訊為主或洽詢環境資源研究發展基金會曾小姐 (02)2515-0369#101、vnart@ier.org.tw。

主題及區域	日期	地點	內容
珍惜食物與青年對話 (台北)	107年8月9日(四)	集思台大會議中心阿基米德廳 (台北市大安區羅斯福路四段85號B1)	邀請學生及非營利團體共同探討惜食議題，以作為未來推動計畫參考。
營養不浪費，廚餘變綠金 (宜蘭)	107年8月10日(五)	暫定宜蘭大學 (宜蘭縣宜蘭市神農路一段1號)	邀請專業講師介紹創造營養不浪費廚餘變綠金。
食物銀行大公開 (台中)	107年8月16日(四)	1919食物銀行 (台中市西屯路三段西平南巷2-5號)	以參訪與體驗的方式，透過志工的解說，了解食物銀行的經營理念及方向。
廚餘堆肥與格外農加工產品 (高雄)	107年8月17日(五)	暫定木葉粗食 (高雄市鼓山區鼓南街30號)	邀請專業講師說明廚餘堆肥與格外農加工產品。