

## 作業程序 13 廚餘回收

壹、作業內容：

### 一、中央廚房(勞務委外)及熱食部

- (一) 廚餘初步瀝乾後應有固定加蓋容器盛裝，當日清運為佳。學校熱食部若無法每日清運，廚餘桶應定點存放並覆蓋完全，避免動物翻食或孳生蚊蟲。
- (二) 廚餘桶每日作業後應清洗並晾乾，周遭應保持清潔，不可有不良氣味。
- (三) 供膳結束後將攔渣槽之殘渣清除乾淨，截油槽之浮油視實際狀況每週至少 1 次刮除浮油，連同廢油一併回收。
- (四) 學校由廚房勞務委外或熱食部廠商負責每日將廚餘送至固定地點後續處理（如：養豬場）。
- (五) 供膳結束後將廢油集中由午餐合約廠商交由合格簽約廠商收取。

### 二、外訂餐盒(及桶餐)

供膳結束後，廠商負責每日將廚餘送至固定地點後續處理（如：養豬場），當日清運不可留置隔夜。

### 三、自辦廚房

- (一) 學校應有固定廠商回收廚餘，並將廚餘送至固定地點後續處理（如：養豬場）。
- (二) 供膳結束後將廢油統一集中後，交由合格簽約廠商收取。

貳、相關文件：無。

參、使用表單：無。