



服务 (类别编号 - X)		
产品编号	目标产品	产品环保规格建议
X04	餐饮服务	必须符合的规格
		<ul style="list-style-type: none"> • 废物管理： <ol style="list-style-type: none"> 须不提供塑料樽装水。 须提供可重用餐具、碗碟及容器。
		可取的规格
		<ul style="list-style-type: none"> • 食物： <ol style="list-style-type: none"> 最少 10%总货币价值的原材料蔬菜应为通过有机产品认证的蔬菜。 服务提供商应提供可持续海鲜，并应不使用政府订立的可持续菜单中列明须避免的食材，例如鱼翅，黑苔和蓝鳍金枪鱼等。² 服务提供商应提供六道主菜或以下的宴会菜单，以避免剩余过多的食物。
		<ul style="list-style-type: none"> • 废物管理： <ol style="list-style-type: none"> 服务提供商应提供废物管理计划书，在切实可行范围内分辨、收集及回收所有可回收物料。 服务提供商应采取处理措施处理剩食以减少食物浪费(例如食物捐赠、鼓励客人带走等)。 服务提供商应收集包装物料用作重用或回收。 应避免提供即弃餐具包括餐巾、餐具、搅拌棒及饮管等。 调味料应放置在可重用容器中，以取代独立包装。 服务提供商应使用电子方式或印刷宣传品提醒客人减少厨余。 废置食用油(场内 / 场外)应由环境保护署已登记的收集商收集以循环再造。
		<ul style="list-style-type: none"> • 冷冻设备： 设备不应使用《保护臭氧层条例》(第 403 章) 附表第 10 部所列的氢氟碳化物(HFC)作为制冷剂，因其具有高全球升温潜能值。

² 建议参考环境及生态局通函第 1/2023 号《在公务酬酢活动中采用可持续发展的食用模式》(https://eeb.host.ccg.hksarg/EEB_CM_No1-2023NCD_Chi.pdf)。

以橙色标明	必须符合的规格	符合该环保规格的产品在市场上有足够的型号和数量的供应。
以绿色标明	可取的规格	符合该环保规格的产品在市场上的供应量难以确定。但建议尽可能选购。