



處置用過的烹飪脂肪、油和油脂 (FOG)

- 用過的烹飪脂肪、油和油脂必須儲存在專用垃圾桶中或收集在油脂截留器中
- 企業必須與持有執照的廢油運輸或回收廠商簽署合約並留存記錄
- 企業可能會接受檢查以確保遵守污染防治措施。



商用廚房電氣化

- 使用電力烹飪比使用瓦斯更安全且更方便清潔。
- 立即尋找全電力烹飪設備的回饋優惠與試用機會！掃描這份小冊子背面的QR碼。



屋崙，今天煮什麼？

如需更多資訊，請造訪
www.oaklandca.gov/restaurants
或掃描下方QR碼。

電子郵件：busdev@oaklandca.gov



綠色指南

屋崙環境法規與資源指南
食品和飲料企業



垃圾、回收和堆肥服務

- 所有屋崙企業必須申請每週一次的垃圾、回收和堆肥服務
- 員工和顧客的室內垃圾箱必須貼上標籤並採用顏色編碼，如下所示：
 - 垃圾：黑色或灰色
 - 回收：藍色
 - 堆肥：綠色
- 每年必須向工作人員提供一次適當的廢棄物分類訓練



堂食環保餐具

- 所有內用餐點必須使用環保餐具供應，像玻璃杯、陶瓷盤和鋼製餐具（2025年7月1日生效）



依顧客要求提供免洗餐具配件

- 一次性吸管、攪拌棒、餐巾紙、蓋子、餐具和調味料包必須依顧客要求提供，或僅限在自助服務區提供
- 不得將餐具、餐巾紙和/或調味料綑綁在一起提供
- 調味料必須裝在環保容器或散裝容器中提供
- 適用於堂食、外帶訂單和外送應用程式。



可接受的免洗餐具

- 可接受的免洗餐具產品必須符合以下條件：
 - 不使用保麗龍、
 - 不使用可堆肥塑膠/生物塑膠，且
 - 不含有毒食品包裝化學物質



顧客外帶時自備的環保餐具

- 如顧客要求，食品攤商必須將食物裝在顧客自備的環保容器中
- 顧客自備的環保容器必須保持清潔，且能安全地盛裝餐點或剩餘食物



外帶袋規定

- 可提供含回收成分的紙袋
- 外帶訂單不得使用一次性塑膠袋（包括生物塑膠或可堆肥塑膠袋）
- 可使用無提把的保護性塑膠袋（如裝湯用）



捐贈可食用的過剩食物

- 面積達5,000平方英尺以上或設有250個以上座位的餐廳，如有可食用的過剩食物，必須向有需要的人提供這些剩餘的食物。
- 相關合規辦法包括：與食物回收組織合作或將剩餘的食物捐給工作人員