

環保計畫無痕飲食地圖

研究推測全球在 2050 年，塑膠垃圾可達到 130 億噸，而台灣沿岸散佈海洋廢棄物，不少來自一次性塑膠餐具，經太陽照射、海水沖刷分解出塑膠微粒，隨食物鏈回到人體。

中山大學氣膠科學研究中心主任王家蓁教授也指出，近年來人為活動產生的氣膠細懸浮顆粒對大氣、地球環境生態以及公眾健康都帶來了巨大的影響。現代人為求方便，外食比例大幅提高，在外帶的過程中，商家為提供顧客方便，大量使用塑膠提袋及一次性免洗餐具。這些無法重複使用的耗材不僅對環境造成負擔，消費者也在不知不覺中將塑化劑等毒素通通吃下肚，有鑑於此，如何減少環境中的塑膠微粒是當前燃眉之急。在各國沿岸散布著各式各樣的海洋廢棄物，其中有一部分均來自民眾此使用過的一次性餐具。

本校氣膠科學研究中心為提倡「減塑、減碳、減空污」三大環境友善行氣膠科學研究中心自 2019 年開始推動「無痕飲食-哈瑪星環保餐飲店家計畫」，意識到環境危機不可漠視，開始思考如何在有外食需求時，能不製造垃圾，亦可以做環保愛地球，在生活中落實環保理念，搭上防疫新生活的核心概念，外食安心使用重複清洗餐具，減低飲食時常因便利而產生的環境危害行為，與哈瑪星商圈的餐飲店家合作，共同推出「無痕飲食」活動，推廣無痕飲食理念，促進商圈消費，發給 71 家店家及餐廳認證貼紙，希望透過消費的力量改善環境，並製作「環保餐飲店家地圖」，希冀把此資訊分享給更多人。

計畫經理外文系大四生賴鈞妘帶領計畫團隊中跨系所的學生親身走訪校內外的餐飲店家，針對內用、外帶餐具器皿及吸管的材質

來評分，依據使用狀況將店家列為一星至五星等，並採計四、五星環保店家製作「環保餐飲店家地圖」。環保餐飲店家地圖不僅讓校內師生快速了解哈瑪星商圈的環保店家，外食之餘還能環保愛地球，亦期許能帶動更多餐飲業者響應「無痕飲食」風潮。

飲食方法不僅攸關身體健康且能夠讓自己體內環保，也影響所處的環境，亦為地球環保盡一份心力，藉由「吃」來愛地球，減塑的「無痕飲食」風潮，從選擇環保店家開始！



哈瑪星 中山大學 2020 環保店家計畫

中山師生至以上店家消費滿 80元 即可集點抽獎

獎品品項

- 玻璃吸管
- 梅森玻璃杯
- 隨身小風扇
- 溫莎環保杯
- 大容量束口袋
- 中山鴨舌帽

活動截止日期 11/13 18:00

國立中山大學義理科學研究中心

National Sun Yat-sen University Research Center for Humanities and Social Sciences

圖. 環保計畫無痕飲食地圖