

AMOT推動溯源餐廳為食安把關 舉辦星級評鑑頒獎 共建快樂安心食代

〔記者林子霞台北報導〕台灣農業跨領域發展協會(AMOT)日昨舉辦第二屆溯源餐廳星級評鑑頒獎暨感恩會，除頒發獎座鼓勵3星級溯源餐廳業者外，也致贈感謝狀予所有加入支持溯源餐廳運動之業者，期盼未來有更多餐飲業者一同加入，共同為食安把關，一起攜手共建快樂安心食代。

AMOT協會馮震宇理事長表示，在行政院農業委員會支持下，AMOT自102年起推動溯源餐廳運動，除輔導媒合諸多餐飲、產地業者使用並串接產銷履歷食材資訊外，也積極推動產銷履歷食材走入學校。

目前已經有55個餐飲品牌，全台360家餐廳加入響應行列；另已與台北市4

家團膳業者、台中靜宜大學、苗栗照南國小等積極合作，導入履歷認證食材，為學童午餐食材安全把關。

溯源餐廳除發展專屬APP（包括iOS以及Android系統），協助消費者透過手機即時查詢食材來源之外，更於103年參酌米其林的星級評鑑制度，首創國內依使用產銷履歷食材種類多寡，來進行分級之「溯源餐廳星級評鑑制度」，鼓勵餐飲業者使用更多可溯源且安全之農產品，達到提高農民生產產銷履歷農產品的意願。

目前由AMOT協會所輔導的55家餐飲品牌，360家溯源餐廳中，已經有10家品牌業者獲得最高的3星級溯源餐廳星級評鑑；包括王品集團的hot 7新板料理、石二鍋、義塔ita，以及台北市的東方饌·黔天下、良食究好、沃田旅店、極膳頂級草本鍋、台中市的一鼎豐麻辣香、台南市的台南東香餐廳、台東縣的田媽媽池農養生餐坊等10家業者。

此外，上海鄉村餐廳亦榮獲1星級評鑑，由葉家豪經理代表領獎。

關，一起攜手共建快樂安心食代。
→AMOT推動溯源餐廳為食安把

