



## 水資源管理

主要關注水資源議題的子公司為三商餐飲的中央廚房，其水資源皆從台灣自來水公司直接取得，目前暫時無其他水資源共享組織。中央廚房分為物流中心 (260 公噸水塔) 與生產中心 (320 公噸水塔)，2021 年已將物流中心的水塔配管至生產中心，若遇停水時，生產中心即可調用物流中心的水資源。近來因應政府要求，目前正在辦理合併物流中心與生產中心為「三商餐飲股份有限公司大園廠」工廠登記變更，未來僅會有一個污水放流口。

- 三商餐飲中央廚房廢水處理及汙泥清運

為確保公司所排放的廢水水質能符合法規標準，並降低環境負荷，近年來持續更新廢水處理設備、加強維護保養，持續追求有效且高效率的處理方法，以降低環境的負擔。2022 年汙泥清運量共計 93.24 公噸，較去年上升 53.6%，主要因三廠興建工程導致暫存空間受限，清運頻率縮短至每 2 個月一次，汙泥因乾燥時間縮短，導致重量較重。

### 近三年中央廚房廢水處理量、平均濃度及汙泥清運量

項目	納管標準 <sup>註1</sup>	2020 年	2021 年	2022 年
處理水量 (公噸)	150 公噸 / 天	28,026	24,888	30,238
放流水平均 COD 值 (mg/L)	480	296.2	220.8	215.65
放流水平均 SS 值 (mg/L)	240	128.2	96.25	113.65

※ 註 1：納管標準係參考「大園工業區污水下水道下水水質標準」。

