

# 餐飲業及同類場所油煙、黑煙和異味污染控制指引

## 1 一般原則

- 1.1 考慮到污染預防的原則，餐飲業及同類場所的設立應考慮到避免對附近易受影響的地方(如住宅樓宇等)和居民構成影響。故建議於場所設立之前，應對附近的環境進行適當的評估，並採取切實可行的控制措施，以保障空氣質素和避免日後場所運作時引致投訴。
- 1.2 由場所排放至空氣中的所有排放物不應導致空氣污染的問題，包括不應含有明顯可見的油煙、煮食爐排放的飛灰微粒和造成滋擾的異味等。
- 1.3 黑煙的排放不應在任何四小時的期間內超過六分鐘；或在任何時間內連續超過三分鐘。排放黑煙是指排放力高文圖表一號陰暗色一樣黑或更黑的煙霧。

## 2 排放口的設計

- 2.1 經適當處理後的廢氣應由特定的排放口排出，排放口的設置應充份考慮到避免對附近居民造成影響，故應與最接近且對空氣污染有強烈感應的地方(如住宅樓宇)和居民保持足夠的空間距離，且應設在通風良好，排放物能夠不受阻擋地得到充份擴散的位置，並避免將排放口設在大廈天井、窄巷等位置。
- 2.2 在實際可行的情況下，油煙排放口應優先考慮設於場所所在建築物的天面層，並安裝在有利於氣體的擴散的位置，但應考慮到避免對相連或鄰近建築物造成影響。對於擬設於場所所在建築物天面層之排放口，其安裝高度建議是其排氣範圍 20 米半徑內任何鄰近或相連建築物最高點之上至少 3 米，而一般情形下，排放口的排放物應垂直向上排放。

## 3 油煙排放控制要求

- 3.1 餐飲業及同類場所運作時排放管道內的油煙排放濃度應控制在  $1.5 \text{ mg/m}^{3*}$  以下。

## 4 油煙處理設備管理規範

### 4.1 集排氣系統

- 4.1.1 場所應安裝合適的集排氣系統，並以管道形式將經處理的油煙排放。
- 4.1.2 產生油煙的作業台上應設置具前處理效能的煙罩及足夠集氣量

的排氣系統，其中煙罩的罩口面風速應大於 0.6 m/sec；煙罩的水平投影面積須超出作業台周邊 20 cm 以上；管道中之排氣速度應大於 7 m/sec。

## 4.2 油煙處理設備

- 4.2.1 場所應安裝油煙去除效率超過 90%、且具有相關油煙去除效率證明文件的油煙處理設備，以能有效將場所煮食時可能產生的油煙、氣味及煮食爐廢氣等排放物減至最低，並經由特定的排放口排放。
- 4.2.2 若場所排放之油煙帶有異味，則應裝置能有效處理異味、且具有相關證明文件的設備。
- 4.2.3 選擇油煙處理設備時，應以場所排氣的最高負荷量(即最惡劣的情況)作為設計標準。
- 4.2.4 設計時應考慮確保油煙處理設備能持續操作，並需提供安全及易到達之通道以供檢查及維護。
- 4.2.5 場所運作時應確保油煙處理設備保持開啟及處於正常運行的狀態。
- 4.2.6 場所負責人需妥善保存有關處理設備之去除效率的證明文件和詳細的操作、維護和保養指引等文件，如有需要，應能隨時提供予相關發牌部門及執法人員查閱。
- 4.2.7 為防止噪音污染的問題，在加裝油煙處理設備和其他相關設備時，應考慮相應之隔音或隔振設備材料，以確保符合第 8/2014 號法律《預防和控制環境噪音》的要求。

## 4.3 油煙處理設備和相關配套設備的清洗及維護保養

- 4.3.1 經常監測有關油煙處理設備的效率，並採取適當之維護措施，如定期進行清洗和由專業人員檢查、維護和保養，以確保處理效率。
- 4.3.2 有關清洗及維護保養的頻率建議如下：

### 4.3.2.1 一般要求

- 至少每星期對油煙處理設備及相關配套設備進行一次清洗、檢查和維護，並妥善紀錄有關清洗、檢查及維護工作。

### 4.3.2.2 對於前端擋板或濾材過濾器

- 每星期至少清洗或更換一次。

#### 4.3.2.3 對於運水煙罩或其他同類處理設備

- 至少每星期對有關設備進行一次清洗、檢查和維護。每日至少檢視排放口兩次(尤其在油煙排放最大的時候)，若發現處理效率下降的情況，應立即清洗和維護。此外，應定期檢查泵、注入洗滌劑的劑量和運作的情況，以確保處理設備運作良好。

#### 4.3.2.4 對於靜電除油煙機

- 如設備沒有自動清洗系統，每星期應至少清洗及維護一次。同時，建議每日至少檢視排放口兩次(尤其在油煙排放最大的時候)，若發現處理效率下降的情況，應立即進行清洗。
- 如設備設有自動清洗系統，應每日至少檢視排放口一次(尤其在油煙排放最大的時候)。若發現處理效率下降的情況，應立即進行適當的清洗。

#### 4.3.2.5 排煙管道

- 至少每六個月進行一次清洗、檢查和維護。

4.3.3 場所負責人需妥善保存上述設備的有關清洗、檢查及維護保養等的紀錄，以便日後能隨時提供相關資料予發牌部門以及執法人員查閱。

4.3.4 就油煙處理設備和相關配套設備的操作、清洗、檢查、維護和保養，建議制訂清晰的程序和指引，以便人員執行。

## 5 燃料的使用

5.1 為減低場所對環境的影響，建議有關場所使用清潔燃料，如石油氣、天然氣或其他低污染的燃料等，同時避免使用工業油渣、火水和木柴等燃料。

5.2 對於使用工業油渣、火水及木柴為燃料的餐飲業或同類場所，其污染控制應進一步參考“鍋爐或火爐排放黑煙和微粒污染控制指引”。

## 6 二次污染的控制

6.1 對於清洗或保養有關之污染控制設備過程中產生的廢棄物，如飛灰微粒、收集的廢油、清洗過程產生的污水、棄置的吸附物料等，應進行

適當收集和處理，以防止二次污染的發生。

## 7 投訴處理機制

- 7.1 建議制訂污染投訴處理機制，若遇到相關投訴，應按預先制訂的程序或機制跟進有關之情況，以能盡快改善有關情況。

~完~

\*排放管道油煙排放濃度的檢測方法應參考中華人民共和國國家標準 GB 18483-2001《飲食業油煙排放標準(試行)》附錄 A 的相關內容。