



— 臺北市政府環境保護局 —
Department of Environmental Protection
Taipei City Government



餐飲無油煙 美食在人間

▼ 餐飲業污染防制技術手冊



3 健康與福祉



臺北市政府環境保護局
中華民國113年11月印製

廣告



親愛的餐飲業朋友們~

俗話說：「民以食為天」，臺北市因政經、文化、教育、醫療及學術研究等領域蓬勃發展，吸引就業及就學人口大量湧入，致人口密度位居全國之冠，加上民眾追求與嚮往美食，使得餐飲業如雨後春筍般林立在大街小巷。

隨著舌尖經濟竄起，民眾除了重視美味的食物外，也愈發講究用餐環境與衛生，因此若餐廳廚房油煙異味未能妥善收集、處理而造成環境污染，不但會影響顧客用餐心情，更會造成鄰居生活上莫大的困擾，並招致公害陳情及稽查處分。

臺北市餐飲店家密度高，其產生的健康影響亟需重視，有相關研究指出餐飲業產生之油煙可能對人體造成呼吸道疾病、肺癌、子宮頸癌等健康危害，而食物經加熱處理後會產生多環芳香烴（PAHs）、多環胺等物質，其中10種以上已被動物實驗證實為致癌物質。

依據聯合國永續發展目標（Sustainable Development Goals, SDGs）第三項Good Health and Well-Being，為了促進各年齡層健康生活與福祉，希望能夠在2030年前能夠減少化學物質、空氣污染、水污染等導致健康危害的人數。我國環境部也於民國110年公告餐飲業空氣污染防制設施管理辦法，明定一定規模餐飲業設置及有效操作污染防制設施，據以落實餐飲業空氣污染物之管理，維護生活環境及國民健康。

我們深信，餐飲業界的「料理達人」也可以是「環保尖兵」。讓我們以「餐飲無油煙、美食在人間」為願景，共同攜手努力，建構首都飲食新文化，開創餐飲無煙新風貌。

敬祝 生意興隆 高朋滿座

臺北市政府環境保護局 敬上



— 臺北市政府環境保護局 —
Department of Environmental Protection
Taipei City Government

Contents

目錄

1 空氣污染防制篇

油煙異味的來源、特性及危害	03
空氣污染防制法	04
餐飲業空氣污染防制設施管理辦法	05
餐飲業類型	07
油煙異味防制設備技術指引	09
防制設備操作維護注意事項	13

2 水污染防治篇

水污染的來源及特性	20
水污染防治法	21
油脂截留器維護管理	21

3 噪音防制篇

噪音來源	22
噪音管制法規	22
噪音防制技術	24

4 廢棄物清理篇

餐飲業廢棄物來源	25
廢棄物未妥善處理之影響	25
廢棄物清理法規	25
廚餘回收管道	26
交清潔隊之廚餘回收方式	
廚餘分類表	26

5 建管法令篇

臺北市違章建築處理規則	27
公寓大廈管理條例	27

7 其他資訊篇

餐飲業常見之污染防制缺失及解決對策	29
防制設施自主檢查	31
節能減碳	32
空氣品質指標（AQI）與健康影響	32
餐飲業油煙處理設備維護保養紀錄表	33
油煙處理設備操作參數紀錄表	34
臺北市列管餐飲業空污防制監控設備 替代設施申請書	39
「餐飲業集氣系統替代方案申請」 作業流程暨申請書	41

6 環保概念篇

必備的環保投資規劃	28
應有的設備保養觀念	28
良好的烹飪作業習慣	28
減少免洗餐具、免洗筷、 塑膠吸管	28



油煙異味的來源

- ◆ 餐飲業於食材進行煎、烤、炒、炸等烹飪過程中，油脂經高溫產生氧化反應所分解形成的油煙微粒及異味氣體稱之。



油煙異味污染特性

- ◆ 具有特定氣味
- ◆ 呈白色煙霧狀
- ◆ 粒徑大部分在10微米以下($\leq 10^{-6}\text{m}$)
- ◆ 含多環芳香烴成份
- ◆ 衍生環境衛生問題
- ◆ 具富含水氣及黏稠度高



對人體健康危害

- ◆ 烹飪油煙暴露除了會導致人體呼吸道疾病、肺癌、基因毒性等之健康危害，並可能有心血管疾病之危害。
- ◆ 食物經加熱處理後會產生多環芳香烴（PAHs），其中多種對人體具有致突變性或致癌性。
- ◆ 台灣婦女的肺癌約50%歸因於油煙；依據過去針對台灣非吸菸女性族群罹患肺癌之研究指出，煮食時未使用抽油煙機之女性，其罹肺癌風險較有使用者風險高8.3倍。

★ 資料來源：衛生福利部國民健康署、勞工安全衛生研究所、高雄醫學大學



空氣污染防治法

★ 空氣污染防治法 (107年8月1日修正公告)

第20條

- ◆ 公私場所固定污染源排放空氣污染物，應符合排放標準。
工業區及農業區以外地區，異味污染物不得超過(周界)標準值10之規定
違反者→非屬工商廠場：處2萬元至100萬元罰鍰
→工商廠場：處10萬元至2,000萬元罰鍰

第23條

- ◆ 公私場所應有效收集各種空氣污染物，並維持其空氣污染防制設施或監測設施之正常運作。
違反者→非屬工商廠場：處2萬元至100萬元罰鍰
→工商廠場：處10萬元至2,000萬元罰鍰

第32條

- ◆ 在各級防制區或總量管制區內，不得有餐飲業從事烹飪，致散布油煙或異味污染物之行為。
違反者→非屬工商廠場：處1,200元至10萬元罰鍰
→工商廠場：處10萬元至500萬元罰鍰

★ 空氣污染行為 (108年3月25日公告)

- ◆ 餐飲業從事烹飪將烹飪廢氣逕行排放至溝渠中，致產生油煙或異味污染物，為空氣污染行為，並自108年3月25日起實施。
違反者→非屬工商廠場：處1,200元至10萬元罰鍰
→工商廠場：處10萬元至500萬元罰鍰

空氣污染防制篇



- ★ 工商廠場：係指從事營利、工商活動行為或須經目的事業主管機關核准始得設立之公私場所，如公司、工廠(場)及商業場所等。
 - 環境部109年7月20日核釋免用統一發票之餐飲業違反空氣污染防治法規定者，適用該法之非工商廠場罰鍰額度。
- ★ 未於期限內完成改善者，按次處罰;情節重大者，得令其停止作為或令停業，必要時，並得勒令歇業。

※ 法規內容以環境部主管法規查詢系統為準。

餐飲業空氣污染防治設施管理辦法

★ 餐飲業空氣污染防治設施管理辦法 (110.08.24)

第3條 臺北市列管對象之適用條件

- ◆ 以店面型式經營之
 - ◎燒烤業或排餐館。
 - ◎其他資本額達 ≥ 10 萬元且營業面積 ≥ 100 平方公尺，且產生油煙之餐飲業。

第4條 集氣系統設置條件

- ◆ 列管餐飲業應設置集氣系統並與排氣管線連接，及維持系統正常運作。
- ◆ 集氣系統設置應符合下列規定：

氣罩類型	上吸式氣罩	側吸式氣罩
風速及設備規範		

- ◆ 集氣系統之操作條件，得有10%之容許差值。
- ◆ 列管餐飲業因情形特殊無法依上述規定設置集氣系統者，得提出替代方案報請直轄市、縣(市)主管機關同意後，據以實施。



第5條 油煙處理設備設置及記錄規定

- ◆ 列管餐飲業應設置油煙處理設備，並維持正常運作。
- ◆ 油煙處理設備應依下列規定記錄操作、清潔或保養情形。

油煙處理設備操作參數紀錄(每日)

操作參數 處理設備	操作時間	電壓 / 電流	進水 用量	換水 次數 / 量	藥劑種類 及加藥量	壓差	用電量	用水量
靜電集塵器	●	● 至少 二擇一					▲	
水洗油煙罩、 濕式洗滌器	●		●	■	■		▲	▲
活性碳吸附裝置	●					●		
臭氧處理設備	●	● 至少 二擇一					▲	

備註：

- 為各處理設備必填之項目
- 指使用濕式洗滌器且每日換水者或有添加化學藥劑者，應增加填寫之項目。
- ▲ 設置位置不易記錄者，得報經主管機關同意後，以電表、水表取代操作參數監控儀表或監測設施，或命列管餐飲業增設獨立電表或水表時，應記錄用電量或用水量。

油煙處理設備維護保養紀錄(每月至少一次)

執行日期	執行項目	執行方式
●	● (清潔或保養)	●

前述油煙處理設備操作參數紀錄及油煙處理設備維護保養紀錄，及其相關憑證資料應保存二年備查。

★ 空污法第62條

違反者，處新臺幣2萬元以上100萬元以下罰鍰；
其違反者為工商廠、場，處新臺幣10萬元以上
2,000萬元以下罰鍰。



餐飲業類型

中式

中菜館、自助餐、便當店、熱炒店等。

- ◆ 烹調種類：煎、煮、炒、炸、烤、蒸。
- ◆ 注意事項：
 - ✓ 烹調油煙較多，應提高設備保養頻率，確保設備處理效能。
 - ✓ 烹調時使用大量辛香料而產生大量異味，應將辛香料相關備料作業時間集中，避免產生長時間高濃度異味。



西式

西餐廳、牛排店、鐵板燒、早餐店等。

- ◆ 烹調種類：煎、煮、炒（作業量較少）、炸（作業量較少）、烤（作業量較少）。
- ◆ 注意事項：
 - ✓ 烹調時使用大量辛香料而產生大量異味，應將辛香料相關備料作業時間集中，避免產生長時間高濃度異味。
 - ✓ 相較中式餐飲業，炒、炸、烤作業型態較少時，可視實際作業量調整設備規格。



日式

壽司、拉麵、生魚片、關東煮、涮涮鍋等。

- ◆ 烹調種類：煮、炸、烤。
- ◆ 注意事項：
 - ✓ 烹調型態較為單純，惟油炸作業占比例高時，仍應提高油煙異味設備處理效能。
 - ✓ 若油炸或水煮烹調食物有異味時，仍需加強異味防制。





餐飲業類型

燒烤

烤肉店、串烤店、窯烤料理、居酒屋等。

- ◆ 烹調種類：烤、煮、炸。
- ◆ 注意事項：
 - ✓ 烹調時產生大量且高濃度之油煙及異味，應同步提高油煙及異味設備處理效能，並提高保養頻率，另可考慮加裝數種之處理設備（如活性碳吸附裝置＋紫外光臭氧）。
 - ✓ 若為窯烤料理，則需注意油煙氣體溫度，避免進入處理設備前，因溫度過高，致影響處理設備效能或損壞。

速食

炸雞店、漢堡店、比薩店等。

- ◆ 烹調種類：炸、煎、烤（作業量較少）、煮（作業量較少）。
- ◆ 注意事項：
 - ✓ 烹調量大油煙較多，應提高設備保養頻率，確保設備處理效能。
 - ✓ 速食多為油炸，異味濃度高，需加強異味之處理。

其他

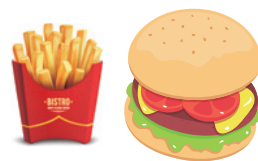
泰式、韓式等。

- ◆ 烹調種類：煎、煮、炒、炸、烤、蒸。
- ◆ 注意事項：
 - ✓ 烹調油煙較多，應提高設備保養頻率，確保設備處理效能。
 - ✓ 烹調時使用大量辛香料而產生大量異味，應將辛香料相關備料作業時間集中，避免產生長時間高濃度異味。

複合

美食街、美食廣場等。

- ◆ 烹調種類：煎、煮、炒、炸、烤、蒸。
- ◆ 注意事項：
 - ✓ 集體收集不同類型餐飲之油煙廢氣處理時，建議以烹調量最大的類型作為基本規範，如烤、炸烹調作業占比例高時，應提高油煙異味設備處理效能。
 - ✓ 烹調油煙較多，應提高設備保養頻率，確保設備處理效能。





油煙異味防制設備技術與指引

★ 油煙異味防制技術

現行餐飲業油煙異味防制設施大致可區分為集氣系統、前端處理設備及後端油煙異味處理設備，說明如下：



設置項目	設備名稱	主要功能
集氣系統	包含氣罩、連接裝置及風車	可將油煙、異味污染物捕集並防止污染物逸散
前端處理設備	- 不銹鋼擋板 - 不銹鋼濾網 - 陶瓷濾網 - 水幕式煙罩	- 攔截較大之油煙微粒 - 降低管末處理設備負荷
油煙異味處理設備	靜電集塵器	去除油煙
	水洗機(濕式洗滌器)	- 去除油煙 - 異味吸收
	紫外光臭氧	異味分解
	活性炭吸附裝置	異味吸附





空氣污染防治篇



★ 油煙異味防制設備技術指引

類型	規模 ⁽¹⁾		前端處理設備	油煙處理設備	異味處理設備	建議保養週期
	營業面積 m ²	廚房煙罩面積m ²⁽²⁾				
中式	100 以下	1.4-1.75	擋板 或 濾網 或 水幕式 煙罩 或 其他等效 前端處理 設備	靜電機或其他等效油煙處理設備【處理流量大於 112.6 m ³ /min (4,000CFM) ⁽³⁾ 】	活性碳吸附裝置 (厚度大於20cm)或其他等效異味處理設備	每個月清潔或保養一次 (視實際油煙排放量調整，擋板及濾網每週清洗一次)
	100 ~ 200	1.75-2.8		靜電機或其他等效油煙處理設備【處理流量大於 169.0 m ³ /min (6,000CFM)】	活性碳吸附裝置 (厚度大於30cm)或其他等效異味處理設備	
	200 以上	2.8-3.5		靜電機 ⁽⁴⁾ 或其他等效油煙處理設備【處理流量大於225.3 m ³ /min(8,000CFM)】	活性碳吸附裝置 (厚度大於40cm)/紫外光臭氧或其他等效異味處理設備	
西式	100 以下	1.4以下	擋板 或 濾網 或 水幕式 煙罩 或 其他等效 前端處理 設備	靜電機或其他等效油煙處理設備【處理流量大於 56.3 m ³ /min(2,000CFM)】	活性碳吸附裝置 (厚度大於20cm)或其他等效異味處理設備	每個月清潔或保養一次 (視實際油煙排放量調整，擋板及濾網每週清洗一次)
	100 ~ 200	1.4-1.75		靜電機或其他等效油煙處理設備【處理流量大於 112.6 m ³ /min (4,000CFM)】	活性碳吸附裝置 (厚度大於30cm)或其他等效異味處理設備	
	200 以上	1.75-2.8		靜電機或其他等效油煙處理設備【處理流量大於 169.0 m ³ /min (6,000CFM)】	活性碳吸附裝置 (厚度大於40cm)/紫外光臭氧或其他等效異味處理設備	

★ 油煙異味防制設備技術指引

類型	規模 ⁽¹⁾		前端處理設備	油煙處理設備	異味處理設備	建議保養週期
	營業面積 m ²	廚房煙罩面積m ²⁽²⁾				
日式 (5)	100 以下	1.4	擋板或濾網或水幕式煙罩或其他等效前端處理設備	靜電機或其他等效油煙處理設備【處理流量大於 56.3 m ³ /min(2,000CFM)】	活性碳吸附裝置(厚度大於20cm)或其他等效異味處理設備	每個月清潔或保養一次 (視實際油煙排放量調整，擋板及濾網每週清洗一次)
	100 ~ 200	1.4-1.75		靜電機或其他等效油煙處理設備【處理流量大於 112.6 m ³ /min(4,000CFM)】	活性碳吸附裝置(厚度大於30cm)或其他等效異味處理設備	
	200 以上	1.75-2.8		靜電機或其他等效油煙處理設備【處理流量大於 169.0 m ³ /min(6,000CFM)】	活性碳吸附裝置(厚度大於40cm)/紫外光臭氧或其他等效異味處理設備	
燒烤 (6)	100 以下	1.4-1.75	擋板或濾網或水幕式煙罩或其他等效前端處理設備	靜電機或其他等效油煙處理設備【處理流量大於 169.0 m ³ /min(6,000CFM)】	活性碳吸附裝置(厚度大於40cm)或其他等效異味處理設備	每個月清潔或保養一次 (視實際油煙排放量調整，擋板及濾網每週清洗一次)
	100 ~ 200	1.75-2.8		靜電機或其他等效油煙處理設備【處理流量大於 225.3 m ³ /min(8,000CFM)】	活性碳吸附裝置(厚度大於60cm)或其他等效異味處理設備	
	200 以上	2.8-3.5		靜電機或其他等效油煙處理設備【處理流量大 281.6 m ³ /min(10,000CFM)】	活性碳吸附裝置(厚度大於80cm)/紫外光臭氧或其他等效異味處理設備	



★ 油煙異味防制設備技術指引

類型	規模 ⁽¹⁾		前端處理設備	油煙處理設備	異味處理設備	建議保養週期
	營業面積 m ²	廚房煙罩面積m ²⁽²⁾				
速食	100 以下	1.4-1.75	擋板 或 濾網 或 水幕式 煙罩 或 其他等效 前端處理 設備	靜電機或其他等效油煙防制設備【處理流量大於112.6 m ³ /min (4,000CFM)】	活性碳吸附裝置 (厚度大於20cm)或其他等效異味防制設備	每個月清潔或保養一次 (視實際油煙排放量調整，擋板及濾網每週清洗一次)
	100 、 200	1.75-2.8		靜電機或其他等效油煙防制設備【處理流量大於169.0 m ³ /min (6,000CFM)】	活性碳吸附裝置 (厚度大於30cm)或其他等效異味防制設備	
	200 以上	2.8-3.5		靜電機或其他等效油煙防制設備【處理流量大於225.3 m ³ /min (8,000CFM)】	活性碳吸附裝置 (厚度大於40cm)/紫外光臭氧或其他等效異味防制設備	
其他	100 以下	1.4-1.75	擋板 或 濾網 或 水幕式 煙罩 或 其他等效 前端處理 設備	靜電機或其他等效油煙防制設備【處理流量大於112.6 m ³ /min (4,000CFM)】	活性碳吸附裝置 (厚度大於20cm)或其他等效異味防制設備	每個月清潔或保養一次 (視實際油煙排放量調整，擋板及濾網每週清洗一次)
	100 、 200	1.75-2.8		靜電機或其他等效油煙防制設備【處理流量大於169.0 m ³ /min (6,000CFM)】	活性碳吸附裝置 (厚度大於30cm)或其他等效異味防制設備	
	200 以上	2.8-3.5		靜電機或其他等效油煙防制設備【處理流量大於225.3 m ³ /min (8,000CFM)】	活性碳吸附裝置 (厚度大於40cm)/紫外光臭氧或其他等效異味防制設備	

註1：依據營業面積或廚房煙罩面積二者中之最大處理量能規劃防制設備。

註2：以一般常使用之煙罩寬度70cm計算。

註3：CFM為ft³/min，1CFM(ft³/min)=1.69m³/hr

註4：如裝設水洗機，應具有足夠設置空間，另水洗機水氣易影響活性碳效能，建議水洗機後須預留一定距離始可裝設活性碳。

註5：日式不含烤的烹調種類，經營型態若有烤的情形，則參考燒烤之技術指引；另若經營型態僅有水煮(如關東煮、拉麵)，則可依實際作業情形，調整油煙與異味處理設備設置規格。

註6：燒烤若以顧客自行燒烤爐台方式經營，則仍須依現場爐台數調整油煙與異味處理設備設置規格。

註7：參考來源為臺北市餐飲業油煙異味防制設備技術指引



防制設備操作維護注意事項

★ 設備效能維護彙整表

項 目	擋板 濾網	水幕式 煙罩	靜電機	水洗機	紫外光 臭氧	活性炭 吸附裝置
原 理	慣性衝擊	吸收	帶電/ 電性相吸	吸收	化學氧化	物理吸附
油煙 處理效率(%)	20~40	40~60	75~95	70~80	---註3	—
異味 處理效率(%)	10~20	10~20	40~60	30~70	80~90	60~90
設置費 (萬元)	1~3	1~3	2~15	5~15	20~60	10~20
保養費 (萬元/年)	0.1~1	0.1~0.5	1~2	0.5~2	約1.5	0.5~2
維護方式	定期清洗	定期清洗	集塵板及 高壓產生 器保養	拉西環及 迴流泵浦 保養	燈管擦拭 保養	活性炭 再生/更換
建議保養 頻率	每日1次	約每週 1次	每個月 清潔或 保養1次註4	每個月 清潔或 保養1次註4	約每週1 次，燈泡 壽命約8千 小時	每個月 清潔或 保養1次註4
設備噪音	低	低	中	高	低	低
水污染	無	有	無	有	無	無
空間需求 (m)	與煙罩 同寬	與煙罩 同寬	0.5-0.69 (L) 0.615-1.53 (W) 0.665-1.33m (H)	1.05-2.4 (L) 1.79-3.14 (W) 2.5 (H)	需較大 空間	0.5-0.7 (L) 0.73-1.03 (W) 0.55-0.85 (H)
安裝位置	煙罩內側	煙罩內側	壁吊式 立地式	立地式	懸吊式	懸吊式 立地式

參考來源：環境部「餐飲油煙防制設備設置組合指引手冊」(108年12月)

註1：處理風量為2,000~12,000 CFM

註2：所列處理效率係基於良好設計、妥適操作、維護保養之前提下，可達之狀況。

註3：參考環境部面源排放量推估手冊(TEDS 12版)

註4：參考環境部發布之「餐飲業空氣污染防制設施管理辦法」(110年8月24日修正發布)



★ 防制設施注意事項

集氣系統

氣罩

- ◆ 應設置瀝油槽、倒油孔及集油容器
- ◆ 應注意氣罩之收集面集氣風速、與烹飪設施之距離，以確保有效收集

氣罩類型	氣罩規範	
上吸式氣罩	◆ 集氣風速應大於0.5 公尺/秒 ◆ 氣罩收集面應自烹飪設施垂直投影面向外延伸15公分 ◆ 與烹飪鍋具上緣之垂直距離不得大於120公分	 上吸式氣罩
側吸式氣罩	◆ 集氣風速應大於3公尺/秒 ◆ 氣罩收集面前緣與烹飪設施實際烹飪區域中心點或對角線交叉點之水平距離不得大於45公分 ◆ 氣罩面積應為實際烹飪區域面積之30%以上	 側吸式氣罩

排煙管

- ◆ 排煙管內排氣速度應大於7.5公尺/秒
- ◆ 應於轉角處設置導油及維修檢視孔
- ◆ 應與易燃物間保持45公分以上距離
- ◆ 排煙管轉彎處應設置清潔維修孔
- ◆ 視噪音產生情形進行噪音防制工程
- ◆ 排煙管設置位置應符合建管法令

鼓風機

- ◆ 採用低轉速、高風量離心式抽風機
- ◆ 選購低噪音機種，並安裝防振墊

排放口

- ◆ 應設置於油煙容易擴散位置
- ◆ 不得連接至下水道或溝渠中
- ◆ 不得朝向毗鄰住宅之窗戶、門或其他入氣口

參考資料：餐飲油煙防制設備設置組合指引手冊及
餐飲業空氣污染防治設施管理辦法

保養方式

- ◆ 氣罩應每週至少清洗積油一次
- ◆ 排煙管應每半年清洗油垢或更換一次
- ◆ 每日油煙異味處理設備操作情形
- ◆ 每月至少清潔或保養一次
- ◆ 油煙異味處理設備操作參數與執行清潔或保養之紀錄及其相關憑證資料應保存二年備查
- ◆ 簽訂定期維護合約，確定保養週期

前端處理設備

原理

◆ 油煙擋板、濾網

利用慣性碰撞、截留、重力沉降等機制，將油煙自氣體中分離，達到污染防制目的。

◆ 水洗油煙罩

於集氣罩內裝設多個噴水口，利用循環水泵於擋板內側形成水幕，利用慣性碰撞、截留、重力沉降等機制，將油煙自氣體中分離，達到污染防制目的。

設置目的

◆ 避免爐台煙罩所凝聚之油滴落至鍋中，保持烹調環境，並預防火災。

◆ 阻擋粒狀油煙，減少末端處理設備之處理負荷，減少設備維護頻率。

油煙處理效果

◆ 擋板、濾網→20～40%。

◆ 水洗油煙罩→40～60%。

操作紀錄

◆ 為「餐飲業空氣污染防制設施管理辦法」列管對象

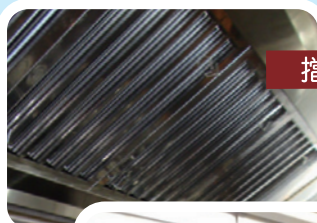
→每日記錄水洗油煙罩操作情形：應記錄操作時間及進水用量等主要參數；有添加化學藥劑者，應記錄使用藥劑種類及加藥量。

→每月清潔或保養：應記錄執行項目及執行方式。

→前述紀錄應保存二年備查。

→如有記錄困難者得報經主管機關同意以記錄水表、電表替代。

擋板



濾網



保養方式

- ◆ 油煙擋板、濾網應每日檢視，經常清洗，保持潔淨。
- ◆ 水洗油煙罩所使用的循環泵用水應依需求經常更換。

水洗油煙罩



★ 防制設施注意事項

靜電集塵器

原理

- ◆ 高壓放電使油煙微粒帶電荷，而被具相反電荷之集塵板以靜電吸引收集，將油煙自氣體中分離，達到污染防治目的。
- ◆ 處理效率曲線會伴隨設備運轉時間呈現衰減趨勢，故需定期進行檢查保養，以確保設備正常效能。

設備效能

- ◆ 除油煙效率：75～95%
- ◆ 除異味效率：40～60%

操作維護費用

【電費+集塵板清洗費用+零件耗材】

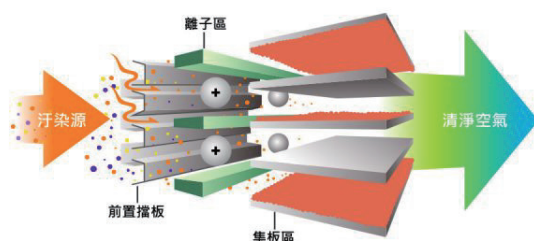
- ◆ 每年約1～2萬元。

可能衍生之二次公害

- ◆ 清洗集塵板產生高濃度油脂廢水。

操作紀錄

- ◆ 為「餐飲業空氣污染防治設施管理辦法」列管對象
 - 每日記錄靜電集塵器操作情形：應記錄操作時間及電壓或電流。
 - 每月清潔或保養：應記錄執行項目及執行方式。
 - 前述紀錄應保存二年備查。
 - 如有記錄困難者得報經主管機關同意以記錄電表替代。



空氣污染防治篇



保養方式

- ◆ 委外或自行清洗集塵板及過濾器
 - 每月至少清潔或保養一次。
- ◆ 委外進行設備定期檢查
 - 每季至少一次。
- ◆ 高壓產生器易故障，應定期檢修。

水洗機

原理

- ◆ 利用慣性碰撞、截留、布朗運動、吸收等機制，將異味自氣體中分離，達到污染防制目的。

設備效能

- ◆ 除油煙效率：70～80%
- ◆ 除異味效率：30～70%

操作維護費用

【電費+水費+工資+耗材+藥品】

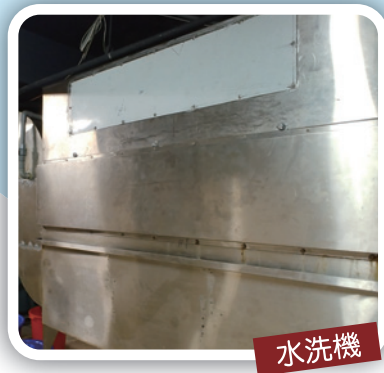
- ◆ 每年約0.5～2萬元。

可能衍生之二次公害

- ◆ 含高濃度油脂廢水、設備噪音大、產生白煙。

操作紀錄

- ◆ 為「餐飲業空氣污染防制設施管理辦法」列管對象
- 每日記錄水洗機操作情形：應記錄操作時間及進水用量等主要參數；有添加化學藥劑者，應記錄使用藥劑種類及加藥量。
- 每月清潔或保養：應記錄執行項目及執行方式。
- 前述紀錄應保存二年備查。
- 如有記錄困難者得報經主管機關同意以記錄水表、電表替代。



水洗機

保養方式

- ◆ 進行循環水更換→每週至少一次（依需求）。
- ◆ 定期清洗組件（整流板、高壓噴嘴、本體內部）→每月至少一次。
- ◆ 填充材易阻塞，應定期檢視、清洗或更換。
- ◆ 添加藥品清查。
- ◆ 高壓循環水泵保養。

★ 防制設施注意事項

紫外光臭氧 UV-O₃ 設備

原理

- ◆ 利用氧化機制，將異味自氣體中分離，達到污染防制目的。

設備效能

- ◆ 除油煙效率：較無處理效果
- ◆ 除異味效率：80~90%

操作維護費用

【電費 + 燈管汰換】

- ◆ 每年約1.5萬元。
- ◆ 為能有效去除油煙異味，需較大空間需求。

注意事項

- ◆ 紫外光不可直接照射人體以避免傷害。
- ◆ 油煙廢氣通過 UV-O₃ 設備應有足夠之停留時間，以確保異味去除效果。

操作紀錄

- ◆ 為「餐飲業空氣污染防制設施管理辦法」列管對象
- 每日記錄處理設備操作情形：應記錄操作時間及電壓或電流。
- 每月清潔或保養：應記錄執行項目及執行方式。
- 前述紀錄應保存二年備查。
- 如有記錄困難者得報經主管機關同意以記錄電表替代。



UV-O₃

空氣污染防制篇

保養方式

- ◆ 建議每月定期擦拭燈管。
- ◆ 老舊燈管汰換。



活性炭吸附裝置

原理

- ◆ 利用慣性碰撞、截留、布朗運動、吸附等機制，將異味自氣體中分離，達到污染防制目的。

設備效能

- ◆ 除油煙效率：較無處理效果。
- ◆ 除異味效率：60～90%

操作維護費用

- ◆ 每年約0.5～2萬元。

注意事項

- ◆ 前端應設置除油煙設備、除水裝置或設備，以增加活性炭吸附效果。
- ◆ 建議設計參數
 1. 碳床表面流速0.2 m/s
 2. 碳床厚度40公分
 3. 碳床停留時間約2秒
 4. 碳床截面積=風量÷碳床表面流速×(1/60)



活性炭吸附裝置

操作紀錄

- ◆ 為「餐飲業空氣污染防制設施管理辦法」列管對象
 - 每日記錄吸附裝置操作情形：應記錄操作時間及壓差。
 - 每月清潔或保養：應記錄執行項目及執行方式。
 - 前述紀錄應保存二年備查。
 - 如有記錄困難者得報經主管機關同意以記錄電表替代。



顆粒型活性炭

保養方式

- ◆ 建議每月更換活性炭
(視處理風量、油煙濃度及排放口異味逸散情況而定)。



水污染的來源及特性

★ 廚房污水來源

- ◆ 清洗食物、鍋碗、爐台產生的污水。
- ◆ 操作油煙防制設備產生的污水。
- ◆ 水洗機、水洗式煙罩之洗煙污水。
- ◆ 清洗靜電機集塵板之洗滌污水。

★ 水污染特性

- ◆ 廚房污水中含有菜渣、果皮、油脂等物質，若排入下水道可能造成管線阻塞，影響正常排水功能。
- ◆ 若將廚房污水直接排放至下水道，可能造成蟲鼠滋生，影響環境衛生。



水污染防治法

★ 水污染防治法規

- ◆ 在水污染管制區內，不得在水體或其沿岸規定距離內棄置垃圾、水肥、污泥、酸鹼廢液、建築廢料或其他污染物。

～違反者，處新臺幣3萬元以上300萬元以下罰鍰～

★ 水污染防治法事業分類及定義

- ◆ 如餐飲業、觀光旅館（飯店）非位於自來水水質水量保護區，且達下列條件時，應於廢（污）水排放地面水體前，取得排放許可證後始得排放。

- (1)設計或實際最大日廢水產生量50立方公尺（公噸／日）以上者。
- (2)可同時提供餐飲座位500人以上或提供餐飲之作業環境面積達1500平方公尺以上者。
- (3)客房75間以上者。
- (4)湯屋25間以上者。

- (5)綜合經營服務，其規模達下列條件者：

$$(\text{餐飲座位數} / 500) + (\text{客房數} / 75) + (\text{湯屋數} / 25) \geq 1$$

～違反者，處新臺幣6萬元以上600萬以下罰鍰～

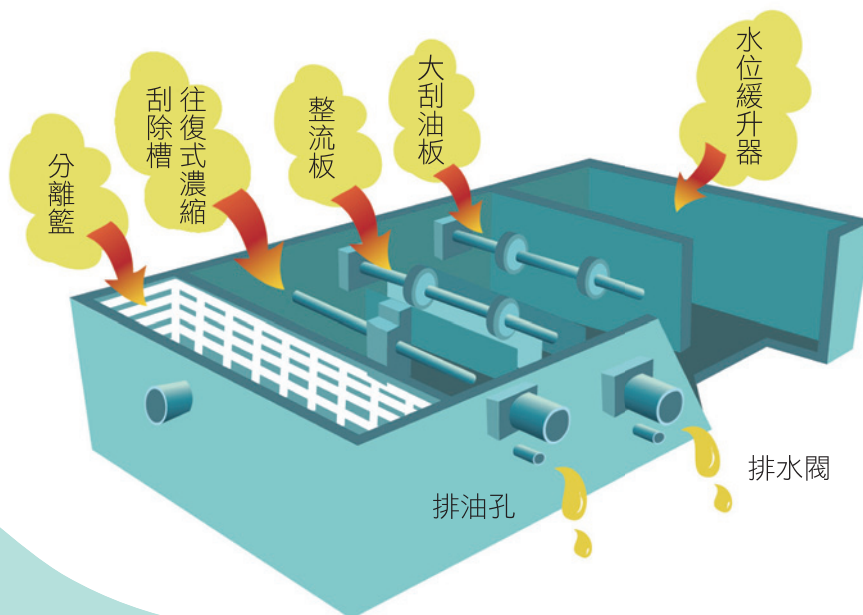
註：法規內容以環境部法規為準

建築技術規則～建築設備篇

- ◆ 餐廳、店鋪、飲食店、市場、商場、旅館、工廠、機關、學校、醫院、老人福利機構、身心障礙福利機構、兒童及少年安置教養機構及俱樂部等建築物之附設食品烹飪或調理場所之水盆及容器落水，應裝設油脂截留器。

油脂截留器維護管理

- ◆ 固體物沉澱分離籃應每天清除一次。
- ◆ 上浮浮油應每星期刮集清除一次。
- ◆ 槽體及出口應至少每月清理一次。



處理流程

廚房污水 ➡ 分離籃除渣 ➡ 沉澱槽 ➡ 截留槽 ➡
 整流板(整流油水分離) ➡ 刮油板 ➡ 濃縮槽 ➡ 排油
 ↓ 截留後廢水排出



噪音來源

◆ 設備噪音

冷卻水塔、冷凍（藏）櫃、馬達（含抽水馬達）、空調系統、抽（排）風機、發電機及其附屬設備振動產生噪音。

◆ 音響噪音

卡拉OK、電視機或音響設備等擴音設施。

◆ 其他音源

客人或員工喧擾聲、廚房作業聲、設備開關聲及瓦斯噴嘴氣流聲等。



噪音管制法規

★ 噪音管制法

第8條(行為管制)

- ◆ 噪音管制區內，於直轄市、縣(市)主管機關公告之時間、地區或場所不得從事餐飲商業行為致妨害他人生活環境安寧。

第9條(標準管制)

- ◆ 營業場所範圍內所發生之聲音，不得超出營業場所噪音管制標準。

違反者→經限期改善後仍未符合噪音管制標準者，處新臺幣3,000元至3萬元罰鍰，並得按次或按日連續處罰，或令其停工、停業或停止使用，至符合噪音管制標準時為止，限期改善之期限不得超過30日。



★ 噪音管制標準

娛樂場所、營業場所噪音管制標準【單位：分貝dB(A)】

音量 管制區	頻率 時段	20Hz~200Hz			20Hz~20KHz		
		日間	晚間	夜間	日間	晚間	夜間
第一類		32	32	27	55	50	40
第二類		37	32	27	57	52	47
第三類		37	37	32	67	57	52
第四類		40	40	35	80	70	65

日間：指各類管制區 07:00 ~ 19:00

晚間：第一、二類 19:00 ~ 22:00 第三、四類 19:00 ~ 23:00

夜間：第一、二類 22:00 ~ 07:00 第三、四類 23:00 ~ 07:00

★ 臺北市噪音管制區查詢網站

- ◆ 臺北市政府環境保護局官網，首頁>業務資訊>業務服務>空污噪音防制科>臺北市噪音管制區及航空噪音防制區查詢
- ◆ 輸入地址即可查詢所屬管制區類別 <https://noisemap.gov.taipei>

★ 「臺北市禁止從事妨礙安寧行為之區域範圍及時段」公告

- ◆ 於本市第一、二類噪音管制區晚上十時至翌日上午八時不得從事下列致妨礙安寧之行為：
 - * 使用動力機械從事餐飲、洗染、印刷或其他商業行為。
 - * 使用擴音設施從事各類商業廣告行為（含移動式商業廣告車輛）。
 - * 使用擴音設施、音響或揚聲器等音源輸出設備從事音樂播放等之商業行為。
- ◆ 於各類噪音管制區晚上10時至翌日上午8時及假日中午12時至下午2時，不得使用非屬營業用卡拉OK之行為。
 - * 非屬營業用卡拉OK，指非屬「視聽歌唱業」營業場所許可登記有案之營業場所及其他非營業場所，而有提供伴唱視聽設備供人歌唱之行為。
- ◆ 如有上述妨礙安寧情形，不需量測噪音，可處新臺幣3,000元以上，3萬元以下罰鍰，並令其立即改善，如未改善，可按次處罰。

註：法規內容以環境部法規及臺北市政府公告為準



噪音防制技術



★ 減少音源產生

- ◆ 選購低噪音設備。
- ◆ 設備定期維護保養。
- ◆ 尋找專業之噪音防制廠商安裝。
- ◆ 使用數個小功率音響，代替大功率音響。
- ◆ 加強人員管理，避免喧嘩及不當使用設備。
- ◆ 針對相同容量機組，採購噪音最小的機種。



★ 阻絕噪音傳遞

- ◆ 加裝消音百葉、吸音棉、隔音罩、防振墊、彈簧墊。
- ◆ 協助住戶裝設隔音窗。

★ 選定適當安裝位置

- ◆ 調整設備噪音(或聲音)傳遞方向，避免朝向住戶或敏感受體。

★ 加強溝通協調，敦親睦鄰

- ◆ 盡量配合住戶作息，調整設備開關機時間。
- ◆ 避免深夜使用卡拉 OK。





餐飲業廢棄物來源

◆ 廚餘

指丟棄之生、熟食物及其殘渣或有機性廢棄物。

◆ 廢食用油

廢棄之食用油。

◆ 資源垃圾

如廢紙容器、廢鐵鋁容器、廢玻璃容器、廢塑膠容器及廢照明光源等公告應回收之物品。

◆ 一般垃圾

廚餘、廢食用油、巨大垃圾及資源回收物以外之其他廢棄物。



廢棄物未妥善處理之影響

- ◆ 垃圾菜渣不當堆置、棄置污水於地面、溝渠，除將破壞市容觀瞻，造成惡臭、孳生蚊蠅，亦將危及用餐環境品質及食品安全，破壞餐廳企業經營之形象。
- ◆ 垃圾若未妥善分類回收，將增加廢棄物處理及環境負荷，降低生活環境品質，影響民眾身體健康，並因違反廢棄物清理法第28條或第36條規定，將遭環保處分。



廢棄物清理法規

廢棄物清理法

第36條

- ◆ 事業廢棄物之貯存、清除或處理方法及設施，應符合中央主管機關之規定。

註：法規內容以環境部法規為準，餐飲業（不含一般攤商）為廢棄物清理法所指之事業，違法上揭法令者依規定可處6,000至300萬元罰款。





廚餘回收管道

- ◆ 臺北市轄內餐飲業廢棄物每日排出總量30公斤以內者，可交環保局定時、定點之廚餘收運車輛清運；數量超過者請洽合法業者（如公民營廢棄物清除處理機構、養豬戶、堆肥場）清除處理或再利用。
- ◆ 廢食用油請交由配戴本市核發之廢食用油回收工作證之合法清除機構回收。



交清潔隊之廚餘回收方式

- ◆ 請分類為堆肥廚餘及養豬廚餘。
- ◆ 水份瀝乾後以可重複使用之容器盛裝。
- ◆ 過期食品請先除去包裝袋或罐子。
- ◆ 勿將塑膠袋或垃圾混入廚餘內。
- ◆ 「堆肥廚餘」及「養豬廚餘」分別投入清潔隊指定之「堆肥廚餘」桶及「養豬廚餘」桶內。



廢棄物清理篇



廚餘分類表

類別	分類原則	易混淆廚餘分類及說明
養豬廚餘	家中不再食用的食物、食材，只要煮熟後豬可吃的，且不論生、熟均可	1. 生肉、生內臟、生菜葉、水果、冷凍食品 說明：養豬場高溫蒸煮後仍可讓豬食用、消化。 2. 過期食物、食材、各式調味料（鹽、太白粉、麵粉等）
堆肥廚餘 （非養豬）	無法食用的有機資材	1. 果核（龍眼籽、荔枝籽、桃籽等等）、果皮（橘子、柳丁、蘋果、龍眼、荔枝等等水果外皮） 2. 食材外殼（蝦、蟹、蛤蜊等外殼、落花生殼、菱角殼） 說明：蒸煮後豬隻仍無法食用，不適合養豬。 3. 樹葉、花材、殘渣（茶葉渣、咖啡渣、蔗渣、中藥渣） 說明：無法養豬，但可堆肥再利用。 4. 雞、鴨等小骨頭及豬、牛、羊等大骨頭 說明：骨頭不易完全破碎豬隻無法吞嚥。 5. 混雜大量堆肥廚餘或已酸臭腐敗
非廚餘	不能養豬及堆肥	食用油（廢食用油屬資源回收之一般類，可用瓶子盛裝並加註食用油後交環保局資源回收）



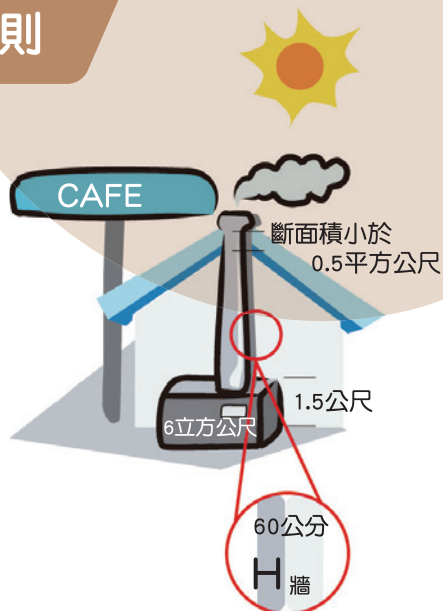
餐飲業污染防治設備應設置於合法營業範圍內，若需將部分設備外掛時應符合「臺北市違章建築處理規則」規定，避免因違建遭到拆除。



臺北市違章建築處理規則

第19條第2項

- ◆ 設置於法定空地之餐飲業油煙廢氣處理設備，其高度在1.5公尺以下，體積在6立方公尺以下，其附屬排煙管突出建築物外牆面在60公分以內，斷面積未超過0.5平方公尺，且未占用騎樓地、開放空間、法定停車空間、巷道或防火間隔（巷）者，應拍照列管。



公寓大廈管理條例

第8條

- ◆ 公寓大廈周圍上下、外牆面、樓頂平臺及不屬專有部分之防空避難設備，其變更構造、顏色、設置廣告物、鐵鋁窗或其他類似之行為。除應依法令規定辦理外，該公寓大廈規約另有規定或區分所有權人會議已有決議，經向直轄市、縣（市）主管機關完成報備有案者，應受該規約或區分所有權人會議決議之限制。
住戶違反規定，管理負責人或管理委員會應予制止，經制止而不遵從者，應報請主管機關處理，該住戶應於一個月內回復原狀。屆時未回復原狀者，由管理負責人或管理委員會回復原狀，其費用由該住戶負擔。





必備的環保投資規劃

- ◆ 餐飲業於投資評估時，應考量油煙污染防制所需成本。
- ◆ 餐飲業者於餐廳選址時，應判斷油煙排放對鄰近環境敏感受體之影響，並瞭解鄰近居民接受度，以降低投資風險。
- ◆ 餐飲業者於餐廳設置前，應擬妥完善污染防制計畫，包括防制設備所需購置 / 安裝 / 操作 / 維護費用及所需安裝空間。



應有的設備保養觀念

- ◆ 應定期保養防制設備確保設備處理效能。
- ◆ 應向防制設備製造商索取保養作業手冊。
- ◆ 應依規定定期保養維護並作成紀錄備查。
- ◆ 盛裝清洗餐具完畢之容器應定期消毒或殺菌。



環保概念篇



良好的烹飪作業習慣

- ◆ 烹飪前確認油煙機及防制設備正常運轉。
- ◆ 爐台旁勿開窗，避免影響油煙收集效率。
- ◆ 烹飪時勿將油加溫至過熱冒煙後才烹調。



減少免洗餐具、免洗筷、塑膠吸管

- ◆ 配合環境部限用一次性塑膠性吸管。
- ◆ 內用時，提供環保餐具給消費者使用。
- ◆ 外帶時，不主動提供免洗碗筷。





餐飲業常見之污染防制缺失及解決對策

項目	單元	常見缺失	解決對策
集氣系統	氣罩	未設置擋板或濾網	建議設置擋板/濾網，以減少設備過度負荷及氣罩風管結構腐蝕。
		氣罩收集面延伸距離不足	加大氣罩面積，使氣罩收集面自烹飪設施垂直投影面向外延伸 15 公分。
		油煙捕集效果不佳	1. 加大氣罩面積，使氣罩收集面自烹飪設施垂直投影面向外延伸 15 公分。 2. 氣罩與烹飪設施間之垂直距離不應過大，且避免有置物架影響抽氣氣流。 3. 提高氣罩收集面集氣流速。
		氣罩面集氣流速不足	除加大風車馬力外，尚可減少管線之摩擦損失，減少不當之接管與長度。
		氣罩未設置瀝油槽、導油孔及卸油口	應加設瀝油槽、導油孔及卸油口，以減少油脂由氣罩周圍滴落之情形。
	排氣管線	排煙管未設卸油口及檢修門	應於排煙管之轉彎處、低窪處及接合處設置卸油口，並加設檢修門以方便清除油垢。
		排煙管未定期清洗	建議至少每半年清洗排煙管一次（視污染量而定），以維持去除油煙效率。
		排放口有異味	1. 加設靜電集塵器等有效之油煙防制設備，將油霧去除後，再調節合適之廢氣條件(如含水率不得過大，溫度小於50℃等)，並以活性碳吸附裝置處理異味，活性碳應定期更換以維持脫臭效果。 2. 清洗排煙管以避免管線內油垢造成之氣味排出。
		廢氣排放口排至溝渠	1. 將烹飪廢氣逕行排放至溝渠中已違反空氣污染行為，得處以罰鍰。 2. 應更改排放管道出口位置，選擇於空曠通風處，以利擴散。
	風車	運轉設備噪音	馬達應加裝隔音或吸音材料，並定期檢修、保養。



餐飲業常見之污染防制缺失及解決對策



項目	單元	常見缺失	解決對策
處理設備	前處理設備	濾網 / 擋板未定期清洗	建議至少每週清洗一次。
		水幕式擋板未清除油垢	應至少每週定期清洗水幕式擋板，且清潔排水口，以避免排水管及出水口阻塞，降低廢氣處理效率。
	油煙異味處理設備	未設油煙異味處理設備	應設置可將油煙異味污染物去除及處理的設備，主要有靜電集塵器、水洗機，若有異味問題，可再增設活性碳吸附設備。
		油煙處理設備效能不足	1. 油煙處理設備應每月至少清潔或保養一次。 2. 設計處理風量不得小於集氣系統實際集氣風量，避免無法達到有效之處理效率。
		水洗機內有油垢阻塞	應常清洗填充材及檢查循環運作情形
其他	保養紀錄	處理設備未定期記錄、保養及維護	應製作操作及保養紀錄表，並依法規定期記錄及保養： 1. 設備操作參數紀錄（每日） 2. 設備清潔或保養紀錄（每月至少一次）
		未保存處理設備之設備商資料供環保單位備查	餐飲業應保存污染防制設備製造廠商產品名稱與規格資料備查
	噪音	設備噪音超過法規標準	應加裝隔音或吸音材料，馬達並應定期檢修、保養
	安全	烹飪區未設置滅火設備	應於烹飪區設置適當之滅火裝置

檢查步驟

★ 評估所需設置之防制設施項目及規格

- ◆ 根據餐飲類型、規模、作業量及空間大小等因素，詳細評估適合之污染防制設備。

★ 施工改善

- ◆ 依照現場評估規劃改善污染防制系統。

★ 檢測系統功能

- ◆ 委託合格之檢驗機構，於下一次保養期限前幾日與最大作業量時測定所排放之廢氣，是否符合異味污染物標準，若不合格則需改善防制設備處理能力。



★ 異味污染物官能測定法-三點比較式嗅袋法

本方法係將採集之異味氣體以純淨空氣適當稀釋後，置於3個嗅袋中的1個(另2個裝純淨空氣)，由6名合格嗅覺判定員分別以嗅覺判斷，再平均算出嗅覺判定員可聞出之稀釋倍數，以異味污染物濃度表示。



★ 維護保養

- ◆ 設備符合法規規定，亦需定期維護保養，以維持設備防制效能。
- ◆ 每日進行自主檢查
 - ✓ 防制設施外觀有無損壞
 - ✓ 防制設施有無髒污
 - ✓ 設備功能是否正常運轉，如靜電機電流和電壓是否穩定、活性碳吸附裝置之碳床壓損是否正常及鼓風機有無異音等



節能減碳



★ 冷氣節能看這裡

- ◆ 冷氣控溫26~28℃，溫度每提高1℃，可節省電力6%。
- ◆ 採用一級能效冷氣機種



★ 隨手關燈拔插頭

- ◆ 具待機電力，長時間不使用之電器設備，關機並拔掉插頭，並且將不需使用的照明光源隨手關閉。

★ 節能燈具放光明

- ◆ 選用 LED 等高效率燈具，減少功率消耗，避免電力浪費。



節能標章

★ 節能省水看標章

- ◆ 選購環保標章、節能標章及省水標章的產品，節能減碳又環保。



省水標章

★ 惜用資源顧地球

- ◆ 雙面用紙；選用再生紙、省水龍頭及馬桶；不用過度包裝商品；資源回收。



環保標章

其他資訊篇



空氣品質指標 (AQI) 與健康影響

空氣品質指標 (AQI)	0~50	51~100	101~150	151~200	201~300	301~500
對健康的影響	良好	普通	對敏感族群不健康	對所有族群不健康	非常不健康	危害
顏色代表	綠	黃	橘	紅	紫	褐紅

註：查詢請至環境部「空氣品質監測網」

餐飲業油煙處理設備維護保養紀錄表

■ 餐廳名稱：

■ 設備名稱：
☐ 濾網 ☐ 檔板 ☐ 水洗油煙罩
☐ 靜電集塵器 ☐ 濕式洗滌器 ☐ 活性碳吸附裝置
☐ 紫外光臭氧 ☐ 臭氧產生器 ☐ 其他

項次	保養日期	保養內容	保養方式	保養人員簽名
1		☐ 清洗擦拭 ☐ 藥品添加 ☐ 管線檢修 ☐ 濾材更換 ☐ 其他	☐ 自行 ☐ 委外 委外公司： 費用合計： 元	
2		☐ 清洗擦拭 ☐ 藥品添加 ☐ 管線檢修 ☐ 濾材更換 ☐ 其他	☐ 自行 ☐ 委外 委外公司： 費用合計： 元	
3		☐ 清洗擦拭 ☐ 藥品添加 ☐ 管線檢修 ☐ 濾材更換 ☐ 其他	☐ 自行 ☐ 委外 委外公司： 費用合計： 元	
4		☐ 清洗擦拭 ☐ 藥品添加 ☐ 管線檢修 ☐ 濾材更換 ☐ 其他	☐ 自行 ☐ 委外 委委外公司： 費用合計： 元	
5		☐ 清洗擦拭 ☐ 藥品添加 ☐ 管線檢修 ☐ 濾材更換 ☐ 其他	☐ 自行 ☐ 委外 委外公司： 費用合計： 元	

相關操作紀錄表
QR CODE





其他資訊篇



油煙處理設備操作參數紀錄表（靜電集塵器）

公私場所名稱：_____年____月

設備品牌：_____設備型號：_____

日期	操作時間 *	電壓或電流 *		☐ 其他參數 _____（_____）	替代紀錄	填表人 簽章 *
		☐ 電壓 （伏特，V）	☐ 電流 （安培，A）		☐ 電表 （度）	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
填寫說明		● 標記*者為必填項目，操作電壓及電流可擇一填寫或二者皆填寫。 ● 記錄操作時間請以24小時制填寫，範例：10:00-20:00。 ● 記錄其他參數請填寫參數名稱，並於（ ）中填寫單位。				



油煙處理設備操作參數紀錄表（濕式洗滌器）

公私場所名稱：_____年____月

設備品牌：_____設備型號：_____

日期	操作時間 *	洗滌液		□化學藥劑		□其他參數 _____ ()	替代紀錄		填表人 簽章 *
		循環 水量 * ()	換水 次數 / 量 ()	種類	添加量 ()		□水表 (度)	□電表 (度)	
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									
填寫說明		● 標記*者為必填項目。 ● 記錄操作時間請以24小時制填寫，範例：10:00~20:00。 ● 記錄洗滌液參數請於（ ）中填寫單位，每日換水者請填寫換水次數及每次換水量。 ● 有添加化學藥劑者請填寫藥劑種類及添加量，並於（ ）中填寫單位。 ● 記錄其他參數請填寫參數名稱，並於（ ）中填寫單位。							



其他資訊篇



油煙處理設備操作參數紀錄表（水洗式煙罩）

公私場所名稱：_____年____月

設備品牌：_____設備型號：_____

日期	操作時間 *	洗滌液		□化學藥劑		□其他參數 _____ ()	替代紀錄		填表人 簽章 *
		循環 水量 * ()	換水 次數 / 量 ()	種類	添加量 ()		□水表 (度)	□電表 (度)	
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									

填寫說明

- 標記*者為必填項目。
- 記錄操作時間請以24小時制填寫，範例：10:00~20:00。
- 記錄洗滌液參數請於（ ）中填寫單位，每日換水者請填寫換水次數及每次換水量。
- 有添加化學藥劑者請填寫藥劑種類及添加量，並於（ ）中填寫單位。
- 記錄其他參數請填寫參數名稱，並於（ ）中填寫單位。



油煙處理設備操作參數紀錄表（活性炭吸附裝置）

公私場所名稱：_____年____月

設備品牌：_____設備型號：_____

日期	操作時間 *	□ 壓差 * (_____)	□ 其他參數 _____ (_____)	替代紀錄	填表人 簽章 *
				□ 電表 (度)	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
填寫說明		● 標記 * 者為必填項目。 ● 記錄操作時間請以 24 小時制填寫，範例：10:00~20:00。 ● 記錄壓差請於 () 中填寫單位。 ● 記錄其他參數請填寫參數名稱，並於 () 中填寫單位。			



油煙處理設備操作參數紀錄表（臭氧處理設備）



其他資訊篇



公私場所名稱：_____年____月

設備品牌：_____設備型號：_____

日期	操作時間 *	電壓或電流 *		☐ 其他參數 _____（_____）	替代紀錄	填表人 簽章 *
		☐ 電壓 （伏特，V）	☐ 電流 （安培，A）		☐ 電表（度）	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
填寫說明		● 標記 * 者為必填項目，操作電壓及電流可擇一填寫或二者皆填寫。 ● 記錄操作時間請以 24 小時制填寫，範例：10:00~20:00。 ● 記錄其他參數請填寫參數名稱，並於（ ）中填寫單位。				



油煙處理設備操作參數紀錄表（其他油煙處理設備： ）

公私場所名稱： _____ 年 _____ 月

設備品牌： _____ 設備型號： _____

日期	操作時間 *	□其他參數 _____ (_____)	替代紀錄		填表人 簽章 *
			□電表 (度)	□電表 (度)	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
填寫說明		● 使用其他類型油煙處理設備者，請填寫設備名稱。 ● 標記 * 者為必填項目。 ● 記錄操作時間請以 24 小時制填寫，範例：10:00~20:00。 ● 記錄其他參數請填寫參數名稱，並於 () 中填寫單位。			

案件編號：_____



其他資訊篇



臺北市列管餐飲業空污防制監控設備替代設施申請書

一、列管餐飲業名稱：_____

二、列管餐飲業地址：_____

三、通訊地址：☐同上述地址 ☐其他，地址：_____

四、設備名稱：☐靜電集塵器 ☐濕式洗滌器 ☐活性炭吸附裝置

☐臭氧處理設備 ☐其他：_____

五、油煙處理設備裝設位置：_____

(如：敘明室內/外、整體空間配置相對位置、距地面高等不易監控處)

六、無法記錄油煙處理設備參數之事由：_____

七、採取替代設施：☐水表 ☐電表

八、替代設施裝設位置：_____

(如：敘明室內/外、整體空間配置相對位置等，以利查核人員判別)

九、列管餐飲業採取替代設施係作為監控列管餐飲業污染防制設備之用途，如經查有虛偽不實者，審核機關得廢止或撤銷核准採取替代措施之處分。

十、列管餐飲業提出本表單申請，經審核機關通知補正者，其補正日數原則以接獲通知日起 7 日內為限，但經審核機關另行通知補正期限者不再此限。

十一、申請人：_____職稱：_____連絡電話：_____

電子郵件：_____

十二、申請日期：_____年_____月_____日



列管餐飲業用印(公司章/店章/發票章皆可)

審核機關意見

☐同意採取替代措施

☐補正，事由_____

☐退回，事由_____

☐其他_____

十三、設備現況照片

(至少2張，照片需清晰可辨別，足以明顯檢視設備隱藏位置不易監控及替代設施預計裝設位置，建議各角度進行拍攝)

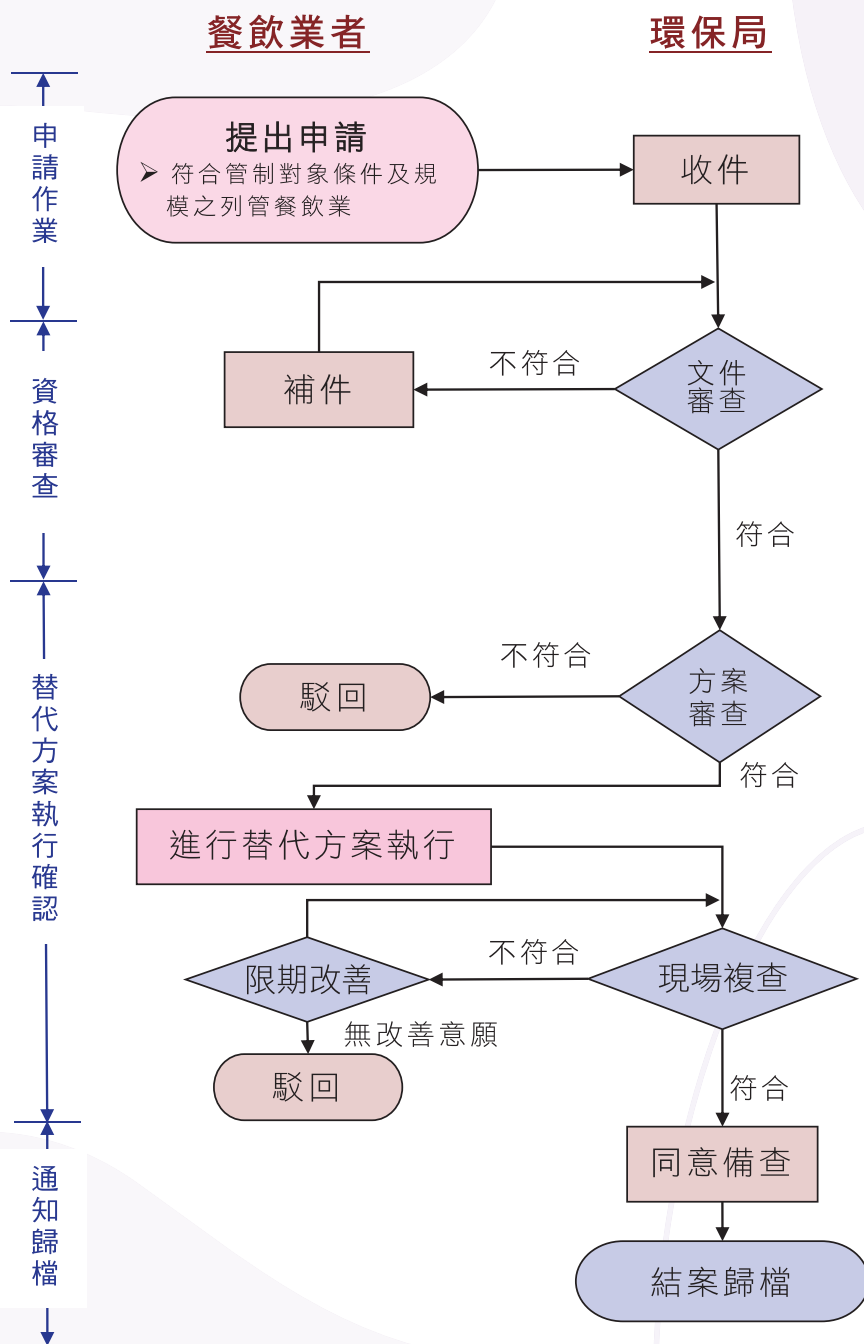
- 註1、諮詢電話：臺北市環保局空噪科 (02)2720-8889 分機1786或7245
註2、完成填寫後，請依以下任一方式送至臺北市環保局空噪科。
傳真(02)2723-3093；電子郵件la-80706@mail.taipei.gov.tw
；郵寄或親送至臺北市信義區市府路1號7樓東北區



臺北市政府環境保護局



「餐飲業集氣系統替代方案申請」作業流程圖





餐飲業集氣系統替代方案申請－申請書

申請日期： 年 月 日

公司名稱 (設立登記名稱)			
場所地址	臺北市 區		
統一編號		設立日期	年 月 日
負責人/聯絡人		電話	
		信箱	
管理辦法不符原因	☐ 第4條第2項：集氣系統設置規定不符 ☐ 上吸式氣罩 ☐ 延伸距離不足 ☐ 垂直距離超過 ☐ 側吸式氣罩 ☐ 水平距離過大 ☐ 氣罩面積不足		
	☐ 第4條第3項：集氣系統氣罩面速度規定不符原因說明 ☐ 上吸式氣罩: 流速未達0.5m/s ☐ 側吸式氣罩: 流速未達3 m/s		
替代方案	☐ 氣罩延伸15公分有困難者，以圍封方式替代 ☐ 採其他改善方案(個案審查)		
替代方案 審核提交文件	☐ 現場餐飲設備工程圖面：需標註未符合管辦事項及現場照片 ☐ 替代方案改善規劃工程圖面：需繪出現場各設備位置，並針對採替代方案之設施註記改善方式(已設置替代方案者檢附現行執行做法) ☐ 其它可供佐證需採行替代方案資料		
注意事項說明	■列管餐飲業採取替代措施係作為確認集氣系統有效收集，後端油煙處理設備仍應維持正常運作，並定期進行清潔或保養。 ■列管餐飲業提出本表單申請，經審核機關通知補正者，其補正日數原則以接獲通知日起7日內為限，但經審核機關另行通知補正期限者不在此限。		
■ 申請人: _____ 職稱 _____ 連絡電話 _____			
列管餐飲業用印(公司章/店章/發票章皆可)			



臺北市府環境保護局空污噪音防制科

聯絡電話：市民當家熱線 1999轉7245 傳真：(02)2723-3093



其他資訊篇



附件一：現場餐飲設備工程圖面

檢附現場照片，並標示不符合區域

臺北市政府環境保護局空污噪音防制科
聯絡電話：市民當家熱線 1999轉7245 傳真：(02)2723-3093

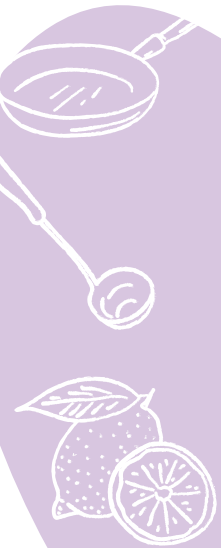
7

Memo



其他資訊篇

Handwriting practice lines consisting of five sets of horizontal dashed lines, each set preceded by a wavy line, for tracing and letter formation.





Memo

其他資訊篇





臺北市政府環境保護局

公害陳情專線：臺北市民當家熱線1999

諮詢輔導專線：1999 轉 7245

技術諮詢專線：(02)2784-9018

噪音防制技術電話諮詢專線：0800-002-735

傳真：(02)2723-3093

網址：www.dep.gov.taipei

地址：110204 臺北市信義區市府路1號7樓東北區

餐飲業污染防治技術手冊

編印單位：臺北市政府環境保護局

地 址：臺北市信義區市府路1號7樓

電 話：1999 轉 7245

撰稿企劃：康城工程顧問股份有限公司