餐飲業污染情形與解決方案

污染情形	常見項目	建議方案
油煙異味	烹飪作業區	1.提高集氣設備抽氣速度，避免烹飪油煙直接逸散至大氣中。 2.增加集氣設備有效面積，上吸式氣罩建議烹飪設施垂直投影面向外延伸15公分，且與烹飪鍋具上緣之垂直距離不得大於120公分。 側吸式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，且氣罩面積應為實際烹飪區域面積之30%以上。 3.注意烹飪作業區域周遭環境，避免空氣流動影響集氣效率。
	污染處理設備	1.根據污染型態選擇適當處理設備，如擋板/濾網、濕式洗滌器、靜電集塵器、活性碳吸附設備等。 2.應注意各項設備裝置之先後順序，如風車應設置於處理設備後端，濕式洗滌器應避免設置活性碳吸附設備。 3.根據抽風量規劃處理設備之最大處理量，避免容量不足導致無法有效處理。 4.妥善規劃處理設備之維護保養頻率，避免處理效率下降並可延長設備壽命。
	排放管道	1.油煙排放管道出口應選擇於空曠通風處，以利擴散。 2.排放管道出口與附近住家之距離建議在10公尺以上。 3.禁止將烹飪廢氣逕行排放至溝渠中。
噪音	馬達風車	1.採用靜音馬達。 2.加裝隔震座、防音罩或隔音牆。
油污污染	污水放流	可加裝油脂截留器。

餐飲業油煙污染防制設備保養維護紀錄表

餐廳名稱：

設備名稱：□濾網 □擋板 □水幕式煙罩
□靜電集塵器 □濕式洗滌器
□活性碳吸附 □紫外光-臭氧/UV-O_3
□其他_____

保養日期	保養內容	保養方式	保養人員簽名
月 日	□清洗擦拭 □藥品添加 □濾材更換 □例行保養 □管線檢修 □其他	□自行 □委外 委外公司：	

*做為防制設備自行維護紀錄參考，落實自主管理

民眾陳情專線

- 本局公害陳情專線電話號碼：1999
- 全國公害陳情電話號碼：0800-066666

法規/檢測技術諮詢單位

- 行政院環境保護署 02-23117722
- 環保署環境檢驗所 03-4915818
- 新北市政府環境保護局 02-29532111
- 諮詢輔導專線 02-29531151

餐飲法規 QR code　紀錄表單 QR code　影片宣導 QR code

餐飲無油煙

新北好生活

新北市政府環境保護局
Environmental Protection Department, New Taipei City Government

空氣污染防制篇

空氣污染來源

餐飲業於食材進行烘、烤、煎、炒、油炸、煮等烹飪過程中，所產生之氣體。

空氣污染防制法

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。
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；其固定污染源之最大操作量，不得超過空氣污染防制設施之最大處理容量。
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。
公告空氣污染行為	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。

違反第20條、第23條，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2000萬元以下罰鍰。

違反第32條，處新臺幣1,200元以上10萬元以下罰鍰；其違反者為工商廠、場，處新臺幣10萬元以上500萬元以下罰鍰。

噪音管制篇

噪音管制法

第9條	噪音管制區內之娛樂場所或營業場所、工程及設施，所發出之聲音不得超出噪音管制標準。
噪音管制區內禁止行為及管制區域與時間(新北府環空字第1121157884號)	於本市第1類或第2類噪音管制區內晚上10時至翌日上午8時，不得使用動力機械從事餐飲之商業行為，致妨害他人生活環境安寧。

違反者，處新臺幣3,000元以上3萬元以下罰鍰，並應令其立即改善，如未遵行者，按次處罰。

餐飲業空氣污染防制設施管理辦法

餐飲業定義

從事餐食調理、餐飲承包或提供作業場所從事烘、烤、煎、炒、油炸、煮等餐食調理作業之行業

新北市列管對象

1.燒烤業、排餐館

2.連鎖餐飲業(同一品牌或集團(公司)以直營或加盟型態經營餐飲業，其家數達二家以上者)

3.上述行業外，其他營業面積達100平方公尺以上或座位數達30個以上且產生油煙之餐飲業

第四條 集氣系統設置及氣罩面速度規定

上吸式氣罩	氣罩收集面應自烹飪設施垂直投影面向外延伸15公分，且與烹飪鍋具上緣之垂直距離不得大於120公分。
	氣罩面集氣流速應達0.5 m/s以上。
側吸式氣罩	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，且氣罩面積應為實際烹飪區域面積之30%以上。
	氣罩收集面集氣流速應達3.0 m/s以上。

備註：集氣系統之操作條件或數值，得有百分之十之容許差值。

第五條 空氣污染防制設施規定

1.列管餐飲業應設置油煙處理設備，其設計處理風量不得小於集氣系統實際集氣風量，並應維持設備正常運作。

2.油煙處理設備應依下列規定記錄操作、清潔或保養情形，其相關憑證資料應保存2年備查。

(1)每日油煙處理設備操作情形：

油煙防制設備	記錄執行項目
靜電集塵器	操作時間、電壓/電流
濕式洗滌器	操作時間、進水用量；有添加化學藥劑者，應記錄使用藥劑之種類及加藥量
活性碳吸附裝置	操作時間、壓差
臭氧處理設備	操作時間、操作電壓/電流
其他油煙處理設備	操作時間或主要操作參數

備註：設置位置不易記錄者，得報經直轄市、縣(市)主管機關同意以記錄水表、電表替代

(2)每月至少清潔或保養一次，並記錄執行項目及執行方式

第六條 監控儀表或監測設施規定

列管餐飲業設置之污染防制設施，應具備可顯示主要操作參數之監控儀表或監測設施，並應設置於可供直轄市、縣(市)主管機關查核之處。

第七條

※新設列管餐飲業(110年2月5日起設立之餐飲業，且達適用符合條件及規模之餐飲業)，應自中華民國111年1月1日起符合本辦法規定

※既存列管餐飲業應自111年2月1日起符合本辦法規定

罰則

公私場所違反本辦法者，依空氣污染防制法第62條規定，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2000萬元以下罰鍰，並通知限期補正或改善，屆期仍未補正或完成改善者，按次處罰；情節重大者，得令其停工或停業，必要時，並得廢止其操作許可或勒令歇業。

油煙污染防制介紹

1.油煙廢氣可分為前處理與管末處理設備兩類：

(1)前處理技術：

設備類別	油煙處理效率	異味處理效率
濾　網	20~40%	較無處理效果
擋　板		
水幕式煙罩		

(2)管末處理技術：

設備類別	油煙處理效率	異味處理效率
靜電集塵器	70~90%	較無處理效果
濕式洗滌器	60~80%	30~60%
紫外光-臭氧 UV-O_3	不建議單獨使用	80~90%
活性碳吸附	不建議處理油煙	60~90%

2.油煙排放口排放：不直接面對民宅、設置於易擴散處

3.排風管道：與易燃物間保持距離、風管彎處應設置清潔維護孔

4.烹飪廢氣：不得排放至溝渠中