

餐飲無油煙 新北好厝邊

新北市餐飲污染防治 技術手冊

Handbook of Pollution Prevention for Catering Industry

GOOD
LIFE



// 目錄 //

前言	1
----------	---

壹 空氣污染防制篇

一、油煙/異味污染來源與特性	2
二、油煙對人體健康危害	2
三、油煙如何預防	3
四、油煙污染防制設備介紹	4
五、防制設備設置參考	9
六、防制設備設置注意事項	10
七、常見缺失及解決對策	11
八、空氣污染防制法	12
九、餐飲業空氣污染防制設施管理辦法	13



貳 水污染防治篇

一、水污染來源與特性	15
二、水污染防治設備	15
三、水污染防治法事業分類及定義	16

參 噪音管制篇

一、噪音來源與特性	17
二、噪音防制預防	18
三、噪音管制法	19

肆 廢棄物清理篇



一、廢棄物污染來源	22
二、廢棄物清理法	22
三、經油脂截留器產出之廢油污處理流程	23

附件一 餐飲業常見問題與解決方案	24
附件二 餐飲業空氣污染防制設施管理辦法	25
附件三 餐飲業油煙處理設備操作參數紀錄表	28
附件四 餐飲業油煙處理設備清潔或保養紀錄表	34
屬新北市餐飲業列管對象須符合之法規	36
非屬新北市餐飲業列管對象建議符合之法規	37





前言

餐飲業所產生的環境問題



噪音

廢棄物污染

水污染

空氣污染

油煙污染



異味污染



冷氣水塔
抽風馬達

廚餘及
一般垃圾

清洗廢水
廚餘廢水

烹煮過程
清洗/廚餘廢水
廚餘及一般垃圾





壹、空氣污染防治篇

一、油煙/異味污染來源與特性

來源

食材於烹飪過程，油脂經高溫產生氧化反應所分解形成的油煙微粒及具有異味之氣體。

特性

- 多呈現白色煙霧狀。
- 粒徑大部分都在 $10\mu\text{m}$ 以下。
- 具有含水氣及高黏稠度。
- 含多環芳香烴化合物成分。
- 衍生環境衛生問題。

二、油煙對人體健康危害

- 烹調油煙可能引起鼻咽癌、口腔癌及肺癌。
- 食物經加熱處理後會產生多環芳香烴（PAHs），其中10種以上已被動物實驗證實為致癌物質。
- 豬油、花生油及沙拉油在一定高溫所產生的油煙均有致突變性，並證實含有可能致癌物質。
- 文獻研究指出不吸菸的女性得到肺癌的機率與暴露烹飪油煙具有正相關性。



三、油煙如何預防

良好烹飪習慣

- ✿ 先開抽油煙機再烹調：使空氣形成氣流，烹飪產生之油煙會順著氣流方向移動，降低暴露機會。
- ✿ 烹調時別開窗：避免影響抽油煙機的排煙功能。
- ✿ 勿將油加熱至冒煙才烹飪：油加熱至冒煙時，會因油裂解而易產生致癌物質，進而增加暴露於致癌物質的風險。
- ✿ 烹飪前確認抽油煙機及防制設備正常運轉。

必備的環保投資規劃

- ✿ 餐飲業於餐廳選址時，應判斷油煙排放對環境的影響，並了解居民之接受程度。
- ✿ 餐飲業者於餐廳設置前，應擬妥完善空污防制計畫，包括防制設備購置、安裝所需費用與空間。

應有設備保養觀念

- ✿ 污染防治設備應定期維護保養，確保設備處理效能並作成紀錄備查。
- ✿ 應向污染防治設備製造商索取維護保養手冊。

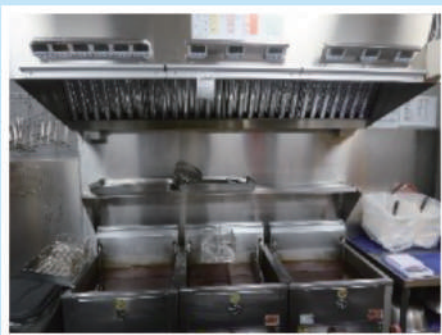




四、油煙污染防治設備介紹

(一)常見集氣設備

上吸式氣罩



側吸式氣罩





(二)前處理設備

濾網



設備原理：過濾法為使用過濾材料(如濾網、吸油棉等)，直接攔截油霧液滴，使油滴粒子自廢氣中分離而達到處理油煙之方法。

設備效能：油煙處理效率：約30%

異味處理效率：較無處理效果

保養方式：每日檢視，經常清洗，保持潔淨。

設 置 費：約1~3萬

擋板



設備原理：利用慣性撞擊去除油煙，主要處理粒徑大於10 μm 以上之粒狀物，而達到處理油煙之方法。

設備效能：油煙處理效率：約30%

異味處理效率：較無處理效果

保養方式：每日檢視，經常清洗，保持潔淨。

設 置 費：約1~3萬

水幕式煙罩



設備原理：於集氣罩內設有多個噴水口，利用循環水泵於擋板內側形成水幕，利用吸收機制，將油煙自氣體中分離，達到污染防治目的。

設備效能：油煙處理效率：約40%

異味處理效率：約10%

保養方式：循環泵用水應每日更換。

設 置 費：約6~10萬

(三)管末處理設施

✿ 靜電集塵器



設備原理：利用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。

設備效能：油煙處理效率：約80%

異味處理效率：約20%

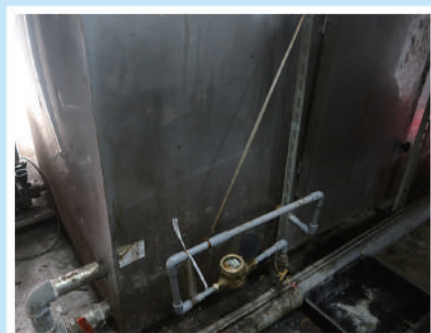
保養方式：(a)每月清洗集塵板及過濾器。

(b)每季進行設備定期檢查。

(c)高壓產生器易故障，應定期檢修。

設 置 費：約6~10萬

✿ 濕式洗滌器(水洗機)



設備原理：利用吸收原理，將油煙導入由過濾層、噴霧裝置、環保球(拉西環)及隔水層所構成之水洗機中，使污染物被水霧吸收而自氣體中分離，達到污染防治目的。

設備效能：油煙處理效率：約70%

異味處理效率：約45%

保養方式：(a)每月定期清洗設備元件。

(b)每週進行循環水更換。

(c)填充材易阻塞，應定期檢視、清洗或更換。

設 置 費：約10~18萬

(三)管末處理設施

✿ 活性炭吸附裝置



設備原理：利用活性炭網或活性炭顆粒吸附氣味粒子，裝置由多層填充顆粒狀活性炭之金屬織網串聯而成或填充顆粒狀活性炭之碳塔所構成。

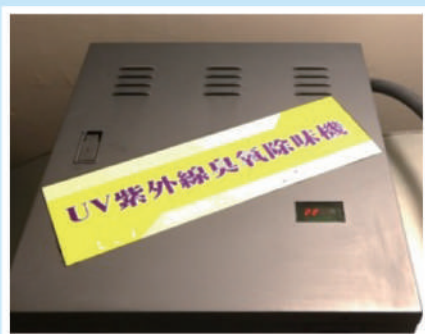
設備效能：異味處理效率：約60%

油煙處理效率：較無處理效果

保養方式：每月定期更換活性炭(視處理風量及油煙濃度而定)

設 置 費：約10~20萬

✿ 紫外光-臭氧(UV-O₃)設備



設備原理：於排煙管道前段裝置紫外光燈管，管道中所含氧氣受紫外光激發作用而產生成臭氧及氧自由基，進而氧化分解油滴，達到污染防治之目的。

設備效能：異味處理效率：約25%

油煙處理效率：較無處理效果

保養方式：每週或每月定期擦拭燈管；汰換老舊燈管。

設 置 費：約10~40萬



(四)油煙與異味處理技術綜合介紹

項目	濾網/擋板	水幕式煙罩	靜電集塵器	濕式洗滌器(水洗機)	活性炭吸附裝置	紫外光臭氧設備
原理	慣性衝擊	化學吸收	靜電吸引	化學吸收	物理吸附	化學氧化
油煙處理效率	30%	40%	80%	70%	較無效果	較無效果
異味處理效率	較無效果	10%	20%	45 %	60%	25%
設置費(4,500CFM)	1-3萬	6-10萬	6-10萬	10-18萬	10-20萬	10-40萬
維護費(4,500CFM)	0.1-0.5萬/年	0.1-0.5萬/年	1-2萬/年	0.5-2萬/年	0.5-2萬/年	約1.5萬/年
維護方式	定期清洗	定期清洗	集塵板及高壓產生器保養	拉西環及迴流水泵浦保養	活性炭再生更換	燈管擦拭保養
建議保養頻率	每日1次	每日1次	每個月清潔或保養一次	每個月清潔或保養一次	每個月清潔或保養一次	每個月清潔或保養一次
設備噪音	低	低	中	高	低	低
空間需求(4,500CFM)	與集氣罩同寬	與集氣罩同寬	1.0M(長) 1.8M(寬) 1.5M(高)	2.0M(長) 3.0M(寬) 2.0M(高)	1.0M(長) 1.0M(寬) 1.5M(高)	0.9M(H)
安裝位置	集氣罩內側	集氣罩內側	壁吊式 立地式	立地式	懸吊式 立地式	懸吊式
環境影響	1.需定期清理或更換濾材 2.更換或清潔濾材之廢水	1.需定期清理、更換循環水 2.清理之廢水	1.需定期清理集塵板 2.清潔集塵板之廢水	1.需定期加藥與更換循環水 2.廢水處理及噪音問題	1.需定期更換活性炭 2.活性炭再生者無二次污染	1.需定期擦拭燈管 2.無二次污染

*本建議僅提供參考，仍應依營業場所規模、餐飲類別與周邊環境而定，建議由專業廠商現場設計規劃。

註：

1. 以活性炭吸附裝置直接處理油煙，其吸附油煙易造成活性炭快速飽和，故不建議單獨使用活性炭做為防制設備，應搭配前處理設備及靜電機等設備。
2. 油煙及異味處理效率為引用環境部「臺灣空氣污染排放量空氣清冊」(TEDS 12.0)-面源排放量推估手冊。



五、防制設備設置參考

餐廳類型	餐廳種類	油煙去除	異味去除
大型	第一～三類	濾網/擋板、濕式洗滌器(水洗機)或靜電集塵器等	活性炭吸附裝置或紫外光-臭氧設備
	第四類	濾網/擋板或濕式洗滌器(水洗機)等	活性炭吸附裝置
中型	第一～三類	濾網/擋板、濕式洗滌器(水洗機)或靜電集塵器等	活性炭吸附裝置或紫外光-臭氧設備
	第四類	濾網/擋板或水幕式煙罩	活性炭吸附裝置
小型	第一～三類	濾網/擋板、濕式洗滌器(水洗機)或靜電集塵器等	活性炭吸附裝置
	第四類	濾網/擋板或水幕式煙罩	活性炭吸附裝置

餐廳規模

小型：座位數小於30個、營業面積小於100 m^2 ，爐臺面積小於3 m^2 。

中型：座位數30～300個、營業面積30～1000 m^2 ，爐臺面積3～6 m^2 。

大型：座位數大於300個、營業面積大於1000 m^2 ，爐臺面積大於16 m^2 。

餐廳類型

第一類：牛排館、鐵板燒、燒烤店。

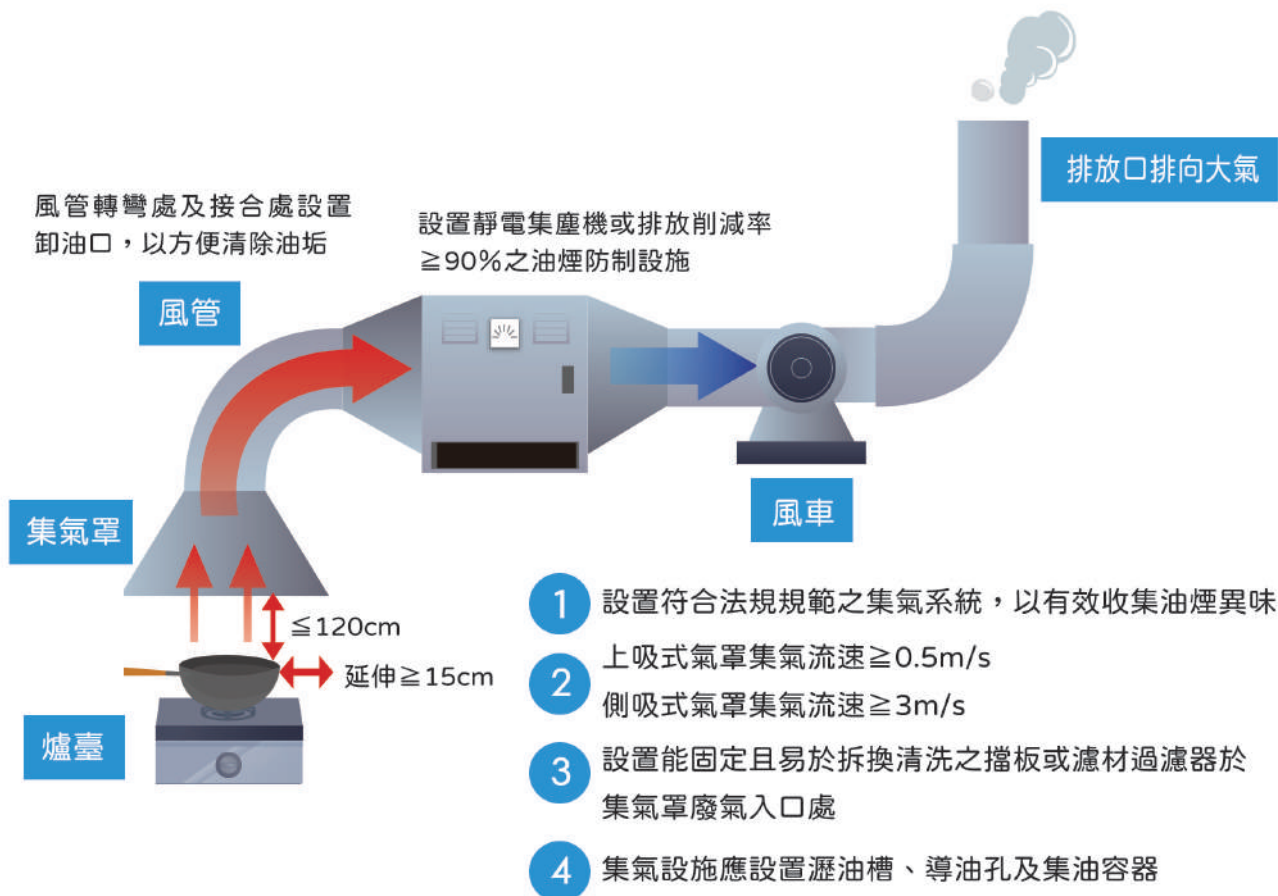
第二類：炸雞店、漢堡店、比薩店、早餐店。

第三類：自助餐、海鮮店、山產店、中菜館、泰式及其他餐飲。

第四類：壽司店、拉麵店、關東煮店、火鍋店。



六、防制設備設置注意事項



設置重點

應設置集氣系統並與排氣管線連接

一、集氣系統設置規定：(得有10%容許差值)

1. 上吸式氣罩：

- a. 氣罩收集面應自烹飪設施垂直投影面向外延伸15cm。
- b. 烹飪鍋具上緣之垂直距離不得大於120cm。

2. 側吸式氣罩：

- a. 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45cm。
- b. 氣罩面積應為實際烹飪區域面積30%以上。

二、集氣系統之氣罩面速度規定：(得有10%容許差值)

1. 採上吸式氣罩者，其氣罩面集氣流速應 $\geq 0.5\text{m/s}$
2. 採側吸式氣罩者，其氣罩收集面集氣流速應 $\geq 3\text{m/s}$

三、集氣設施應設置瀝油槽、導油孔及集油容器。

四、不得將烹飪廢氣逕行排放至溝渠中。

五、油煙處理設備應每日記錄操作時間及該設備之主要操作參數。

六、應每月至少清潔或保養一次油煙處理設備，並記錄執行項目及執行方式。



七、常見缺失及解決對策



未設置油煙處理設備，造成油煙逸散



廢氣前端設置擋板或濾網，管末設置油煙處理設備及除異味設備



集氣設施水平投影面積不足，未有效捕集油煙



上吸式集氣設施垂直投影面積應能超出烹飪作業區周邊15cm以上



集氣罩未設瀝油槽或導油孔



應加設瀝油槽、導油孔、集油容器及卸油口



氣罩廢氣口抽引速度不足



上吸式氣罩集氣流速應 $\geq 0.5\text{m/s}$ 、側吸式氣罩集氣流速應 $\geq 3.0\text{m/s}$ ，不足則應加大風車馬力(惟應考慮噪音問題)



防制措施未定期保養、維護



應製作保養及維修紀錄表，定期清洗、更換、保養維修及記錄



排氣口有異味



加裝活性碳吸附裝置或其他異味處理設備



防制設備噪音過大，影響居民生活安寧



應加裝隔音或吸音材料



烹飪廢氣逕行排放至溝渠中



屬違法行為，應立即改善，廢氣應經妥善處理後排至大氣



八、空氣污染防治法(107.08.01)

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。(異味污染物周界排放標準：工業區及農業區標準值50，以外地區標準值10)

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治設施或監測設施正常運作。



罰則

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2000萬元以下罰鍰。

第32條

在各級防制區及總量管制區內，不得有餐飲業從事烹飪，致散布油煙或異味污染物之行為。

空氣污染行為公告

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。



罰則

第67條

違反者，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。



未於期限內完成改善者，按次連續處罰。



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。

九、餐飲業空氣污染防治設施管理辦法(110.08.24)

第3條

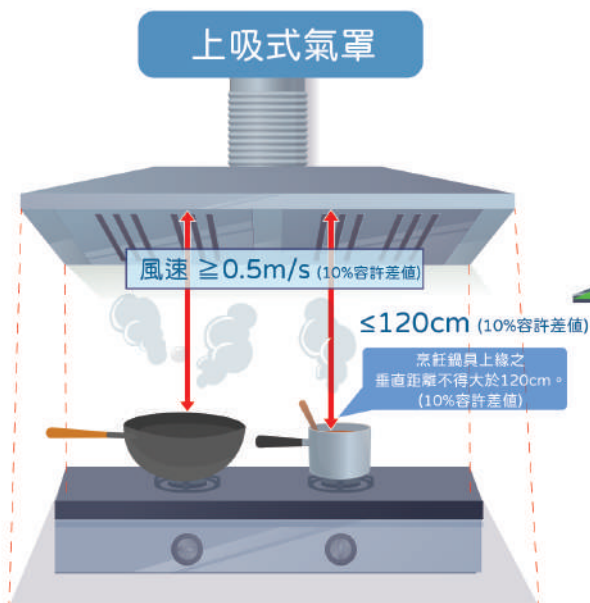
列管對象(符合下列條件及規模之一者)：

- 燒烤業、排餐館、連鎖餐飲業。
- 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。

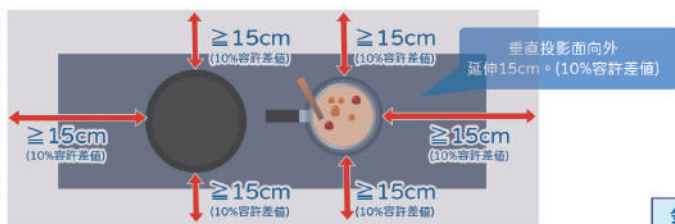
第4條

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

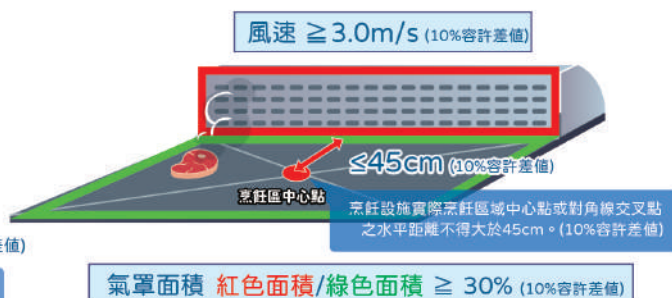
上吸式氣罩



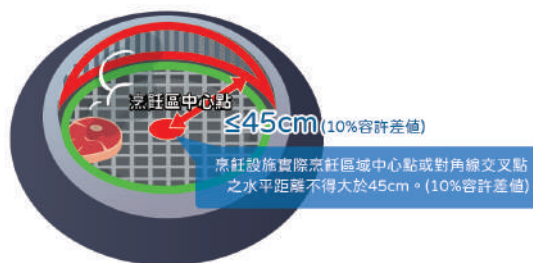
氣罩垂直投影面



側吸式氣罩



風速 $\geq 3.0\text{m/s}$ (10%容許差值)



氣罩面積 紅色面積/綠色面積 $\geq 30\%$ (10%容許差值)

- 集氣系統之操作條件或數值，得有10%之容許差值
- 因情形特殊無法依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2000萬元以下罰鍰。



屆期仍未補正或完成改善者，按次處罰。

第5條

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

油煙處理設備應每日依下列規定紀錄操作情形：

處理設備	操作參數	操作時間	操作電壓/電流	進水用量	換水次數/量	添加化學藥劑種類及使用量	壓差	用電量	用水量
靜電集塵器		●	● (至少二擇一)					▲	
濕式洗滌器		●		●	◆	◆		▲	▲
活性碳吸附裝置		●					●	▲	
臭氧處理設備		●	● (至少二擇一)					▲	

油煙處理設備每月至少清潔或保養一次，並記錄執行項目及執行方式

執行日期	執行項目	執行方式
●	●	●

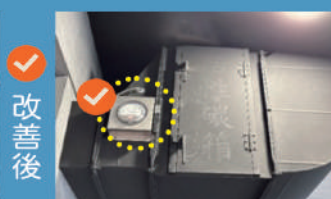
- 各種處理設備必填之項目。
▲ 指地方主管機關同意以電表、水表取代操作參數監控儀表或監測設施，或命列管餐飲業增設獨立電表或水表時，應記錄用電量或用水量。
◆ 指使用濕式洗滌器且每日換水者或有添加化學藥劑者，應增加填寫之項目。

油煙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

第6條

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

常見缺失及解決對策





貳、水污染防治篇

一、水污染來源與特性

來源

- 清洗食物、鍋碗、爐臺產生的污水。
- 操作油煙防制設備產生的污水。

特性

- 廚房污水中常有菜渣、果皮、油脂等物質，排放至下水道可能造成管線阻塞，影響正常排水功能。
- 廚房污水含有大量有機物質，容易造成蟲鼠滋生。

如何解決？

減少水污染？請跟我這樣做



(掃描QRcode看影片)

二、水污染防治設備

應裝設對象

餐廳、店鋪、飲食店、市場及商場等建築物之附設食品烹飪或調理（含肉品分切）場所之水盆及容器落水，應裝設油脂截留器



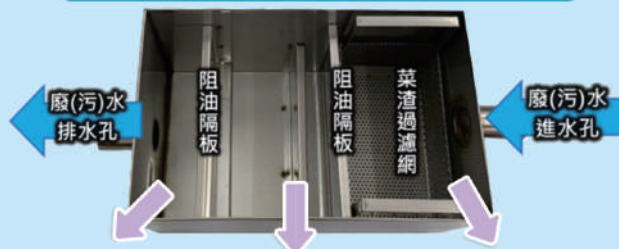
建築技術規則建築設備編第29條



注意

依廢棄物清理法，不得有污染地面、池塘、水溝等行為
若有違反者可處 1,200~6,000元罰鍰

油脂截留器清潔維護



出口內部應

3個月
清理一次

上浮浮油及內壁污垢應

每週
清除一次

濾網應

每日
清除一次



三、水污染防治法事業分類及定義 (110.04.16)

餐飲業、觀光旅館(飯店)

1 位於自來水水質水量保護區：

- (1)設計或實際最大日廢水產生量一〇立方公尺(公噸/日)以上者。
- (2)可同時提供餐飲座位一〇〇人以上或提供餐飲之作業環境面積達三〇〇平方公尺以上者。
- (3)客房十五間以上者。
- (4)湯屋五間以上者。
- (5)綜合經營服務，其規模達下列條件者：

$$(\text{餐飲座位數}/100) + (\text{客房數}/15) + (\text{湯屋數}/5) \geq 1$$

2 非位於自來水水質水量保護區：

- (1)設計或實際最大日廢水產生量五〇立方公尺(公噸/日)以上者。
- (2)可同時提供餐飲座位五〇〇人以上或提供餐飲之作業環境面積達一五〇〇平方公尺以上者。
- (3)客房七十五間以上者。
- (4)湯屋二十五間以上者。
- (5)綜合經營服務，其規模達下列條件者：

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



從事餐飲之事業如符合上述規模之一者，應依水污染防治法相關規定申請水污染防治許可證(文件)。



餐飲業之作業環境面積係指從事餐飲行為之實際區域面積，包含廚房作業區及餐飲服務區之面積。

※法規內容以環境部主管法規查詢系統為準。

四、水污染防治法法規宣導

水污染防治法 第30條：

在水污染管制區內，不得有下列行為：

- 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。
- 非屬公告事業，有下列情形之一，且經主管機關認定排放廢(污)水於地面水體或沿岸規定距離，影響水體品質：
 - 從事製香、印刷、染色或其他有色廢(污)水製程。
 - 從事化學品調製或桶槽清洗。
 - 未達公告事業管制規模之業者，從事食品製造、發酵、屠宰製程，且經主管機關認定排放廢(污)水於地面水體或沿岸規定距離，影響水體品質。



罰則

水污染防治法 第52條：

違反水污染防治法第30條第1項各款情形之一規定者，處新臺幣3萬元以上300萬元以下罰鍰，並通知限期改善，屆期仍未完成改善者，按次處罰；情節重大者，得令其停止作為或停工、停業，必要時，得勒令歇業。



參、噪音管制篇

一、噪音來源與特性

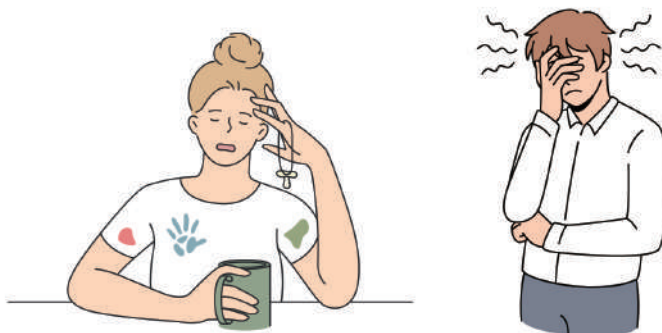
來源

- 設備噪音：冷卻水塔、冷凍(冷藏)櫃、空調(通風)系統、抽排風機、水洗塔等。
- 音響噪音：卡拉OK、電視機及音響等。
- 其他：客人或員工喧擾聲、廚房鍋鏟聲等。



種類及影響

- 噪音分為全頻噪音 (頻率20~20k Hz)及低頻噪音 (頻率20~200 Hz)。
- 造成之影響：干擾談話、影響睡眠、引起生理及心理不適(如緊張、焦慮、頭痛)、降低工作效率、造成聽力損失、導致神經衰弱等。





二、噪音防制預防

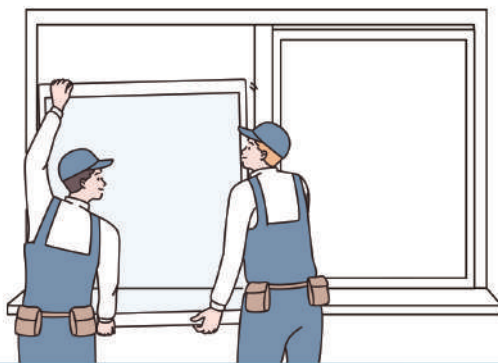
減少音源發生



- 選購低噪音設備。
- 尋找合格廠商安裝。
- 定期設備維護保養。
- 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。
- 調整設備音源產生方向，避免朝向住戶。

阻絕噪音傳遞發生

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



加強溝通協調

- 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。

三、噪音管制法(110.01.20)

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。

噪音管制標準(102.08.05)

娛樂場所、營業場所噪音管制標準

時段 管制區	低頻(20至200Hz)			全頻(20至20K Hz)		
	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：指各類管制區上午七時至晚上七時。

晚間：第一、二類管制區指晚上七時至晚上十時；第三、四類管制區指晚上七時至晚上十一時。

夜間：第一、二類管制區指晚上十時至翌日上午七時；第三、四類管制區指晚上十一時至翌日上午七時。



罰則

第24條

娛樂或營業場所違反者，經限期改善仍未符合噪音管制標準者，得處新臺幣**3,000**元以上**3萬**元以下罰鍰，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。

娛樂或營業場所限期改善之期限不得超過三十日

※法規內容以環境部主管法規查詢系統為準。



本市噪音管制區內禁止行為與管制區域及時間公告(112.06.20)

(新北府環空字第1121157884號)



於本市各類噪音管制區內晚上10時至翌日上午8時，不得從事下列行為致妨害他人生活環境安寧。但政府辦理大型活動或國際交流，且經本府專案核准者，不在此限：

- (一) 燃放爆竹煙火。但在除夕及春節至元宵節節慶當日，不在此限。
- (二) 於室外使用擴音設施。但執行公務、涉及公共安全及公眾利益、緊急危難救助時，不在此限。



於本市第一類或第二類噪音管制區內晚上10時至翌日上午8時，不得從事下列行為致妨害他人生活環境安寧：

- (一) 使用動力機械從事餐飲、洗染、乾燥、印刷之商業行為。
- (二) 使用發出聲響之法器從事宗教或民俗活動。
- (三) 使用樂器致發生聲響。



於本市各類噪音管制區內晚上10時至翌日上午8時及例假日或國定假日中午12時至下午2時，不得提供伴唱視聽設備(卡拉OK)供人歌唱致妨害他人生活環境安寧。但營業項目屬經濟部公告公司行號營業項目代碼表之「視聽歌唱業」並經登記許可，且符合土地使用分區管制規定之營業場所，不在此限。



於本公告管制區域與時間外，製造不具持續性或不易量測而足以妨害他人生活安寧之聲音者，仍依噪音管制法第6條規定處理之。



罰則

第23條

違反者，處新臺幣**3,000**元以上**3萬**元以下罰鍰，並令其立即改善；未遵行者，按次處罰。

※法規內容以環境部主管法規查詢系統為準。



本市各類噪音管制區範圍公告(112.06.20)

(新北府環空字第1121159845號)

一、本市各類噪音管制區劃定如下：

- (一) 第一類：國家公園。
- (二) 第二類：都市計畫使用分區之住宅區、學校用地。
- (三) 第三類：第一類、第二類、第四類以外之地區。
- (四) 第四類：都市計畫使用分區之工業區、非都市土地使用地類別之丁種建築用地、正式通車營運之快速道路、高速公路、鐵路、大眾捷運系統之道路、軌道及專用路線(含沿線車站設施)、捷運機廠用地、15公尺以上之其他道路、臺北港區、第一種、第二種及第三種產業專用區及自來水事業用地或經本府目的事業主管機關認定之老舊高地社區用戶加壓供水設備所在區域。

二、第一類、第三類噪音管制區相鄰時，第一類、第三類噪音管制區自交界處各退縮15公尺為第二類噪音管制區。

三、第二類、第四類噪音管制區相鄰時，第二類、第四類噪音管制區自交界處各退縮15公尺為第三類噪音管制區。

四、第一類、第四類噪音管制區相鄰時，第一類、第四類噪音管制區自交界處各退縮15公尺，分別為第二類、第三類噪音管制區。

五、正式通車營運之大眾運輸系統、非地下化鐵路系統、高速公路、快速道路及15公尺以上之其他道路，自周界外推30公尺以內之區域為第三類噪音管制區。如其緊鄰第一類噪音管制區，自周界外推15公尺範圍以內，為第三類噪音管制區；自周界外推逾15公尺至30公尺以內之範圍，為第二類噪音管制區。但原屬第四類管制區者不適用之。正式通車營運之大眾運輸系統、非地下化鐵路系統、高速公路、快速道路、15公尺以上之其他道路或未滿15公尺之道路，如其中有二項以上共構時，以最外側周界為界。

六、未滿6公尺且非屬公告事項五劃定範圍之道路，應依其相鄰土地之使用分區定其所屬噪音管制區；如其兩側分別為不同類之噪音管制區，則以道路中心線為界，分別劃定所屬噪音管制區；如其兩側為跨類之噪音管制區，則依下列方式辦理：

- (一) 第一類、第三類噪音管制區相鄰時，則自道路中心線各退縮15公尺劃定為第二類噪音管制區。
- (二) 第二類、第四類噪音管制區相鄰時，則自道路中心線各退縮15公尺劃定為第三類噪音管制區。
- (三) 第一類、第四類噪音管制區相鄰時，則自道路中心線各退縮15公尺，分別劃定為第二類、第三類噪音管制區。

七、測量地點(音源)為二以上噪音管制區交界處者，其音量不得超過其中任何一區之噪音管制標準值。6公尺以上未滿15公尺之道路，除交通噪音源以外，依其噪音源所在位置之噪音管制區標準。

八、土地經依法公告變更原使用分區(使用地類別)者，其管制區類別自發布實施日起依變更後使用情形規範。

九、噪音管制區若有所爭議時，依本公告事項為準



肆、廢棄物清理篇

一、廢棄物污染來源

來源

廚餘、資源回收物、廢食用油及一般垃圾

二、廢棄物清理法(106.06.14)

一般廢棄物

(指事業廢棄物以外之廢棄物)

第11條

一般廢棄物，除應依下列規定清除外，其餘在指定清除地區以內者，由執行機關清除之：

- 一、土地或建築物與公共衛生有關者，由所有人、管理人或使用人清除。
- 二、與土地或建築物相連接之騎樓或人行道，由該土地或建築物所有人、管理人或使用人清除。

第12條

一般廢棄物回收、清除、處理之運輸、分類、貯存、排出、方法、設備及再利用，應符合中央主管機關之規定，其辦法，由中央主管機關定之。

第27條

在指定清除地區內嚴禁有下列行為：
污染地面、池塘、水溝、牆壁、樑柱、電桿、樹木、道路、橋樑或其他土地定著物。



罰則

第50條

違反者，處新臺幣1,200元以上6,000元以下罰鍰。經限期改善，屆期仍未完成改善者，按日連續處罰。

※「公告本市一般廢棄物應回收項目及排出清除方式」(112.09.12)



※法規內容以環境部主管法規查詢系統為準。



事業廢棄物

(指事業活動產生非屬其員工生活產生之廢棄物，包括有害事業廢棄物及一般事業廢棄物)

第28條

事業廢棄物之清理，除再利用方式外，應以下列方式為之：
一、自行清除、處理。二、共同清除、處理。三、委託清除、處理。四、其他經中央主管機關許可之方式。

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。



罰則

第52條

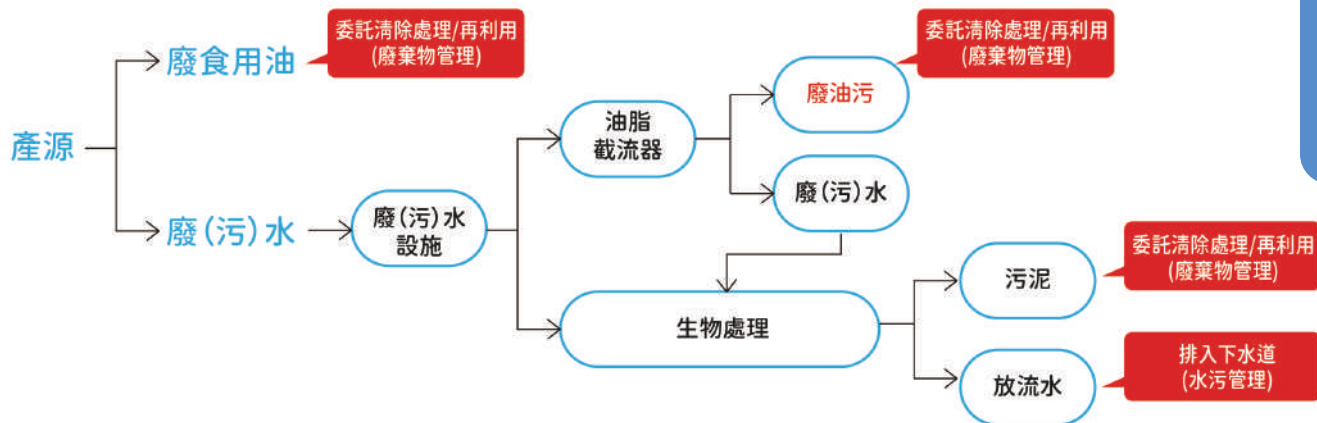
違反者，處新臺幣6,000元以上300萬元以下罰鍰。
經限期改善，屆期仍未完成改善者，按日連續處罰。

註：

若餐飲經營型態符合110年1月行政院主計總處修訂「中華民國行業統計分類(第11次修訂)」I大類項下細類架構5611「餐館類」，即為環境部公告「指定廢棄物清理法第二條第二項之事業」(例如：食堂、飯館、餐廳、小吃店、披薩外帶店、便當外送店…)，其產生之廢棄物應依事業廢棄物相關規定辦理。

※法規內容以環境部主管法規查詢系統為準。

三、經油脂截留器產出之廢油污處理流程



大型產源

經油脂截留器後，廢油污以污泥、動植物性殘渣混合物、廢油混合物、非有害油泥委託清除、處理/再利用機構處理

小型產源

經油脂截留器後，廢油污以廚餘、事業活動產生之一般性垃圾、廢油混合物或非有害油泥委託清除、處理/再利用機構處理



附件一、餐飲業常見問題與解決方案

常見問題	設備元件	建議方案
油煙 (異味)	烹調 作業區域	1、提高集氣設備抽氣速度，避免烹調油煙直接逸散至大氣中。 2、增加集氣設備有效面積，以降低油煙異味逸散增加集氣效率，並設置足夠馬力之抽風設備。 3、注意烹調作業區域周遭環境，避免空氣流動影響集氣之效率。
	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，濕式洗滌器後應避免設置活性碳吸附設備。 3、妥善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，避免處理效率下降及延長設備壽命。
	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、應避免將排氣管道接至下水道、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	裝油脂截留器



附件二、餐飲業空氣污染防治設施管理辦法(110.08.24)

第一條 本辦法依空氣污染防治法第二十三條第二項規定訂定之。

第二條 本辦法用詞，定義如下：

- 一、餐飲業：指從事餐食調理、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。
- 二、營業面積：指餐飲業經營所使用之樓地板面積，包括烹飪作業區及座位區等。
- 三、新設列管餐飲業：指本辦法發布日起設立之餐飲業，且達適用符合條件及規模之餐飲業。
- 四、既存列管餐飲業：指本辦法發布日前已設立或設立中之餐飲業，且達適用符合條件及規模之餐飲業。
- 五、污染防治設施：包含集氣系統、油煙處理設備、監測設施、排氣管線。
- 六、集氣系統：指可將油煙、異味污染物捕集並防止污染物逸散之系統，包含氣罩、連接裝置及風車。
- 七、油煙處理設備：指可將油煙、異味污染物去除及處理之設備，其類型為靜電集塵器、濕式洗滌器、活性碳吸附裝置、臭氧處理設備或其他處理設備。
- 八、排氣管線：指與集氣系統或污染防治設施相連接，用於輸送氣體之管線。
- 九、氣罩面積：指氣罩收集面之面積。
- 十、集氣面積：指氣罩收集面中實際開口集氣面積之總和。
- 十一、集氣風量：指集氣流速與面積之乘積，其類別如下
 - (一) 上吸式氣罩集氣風量：指氣罩收集面集氣流速與氣罩面積之乘積。
 - (二) 側吸式氣罩集氣風量：指氣罩收集面集氣流速與氣罩集氣面積之乘積。

第三條 本辦法所稱列管對象，指依附表所列行政區域內，達適用條件及規模之餐飲業。

第四條 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。

前項集氣系統設置應符合下列規定之一：

- 一、採上吸式氣罩者：氣罩收集面應自烹飪設施垂直投影面向外延伸十五公分，且與烹飪鍋具上緣之垂直距離不得大於一百二十公分。
- 二、採側吸式氣罩者：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四十五公分，且氣罩面積應為實際烹飪區域面積之百分之三十以上。

第一項集氣系統之氣罩面速度應符合下列規定之一：

- 一、採上吸式氣罩者，其氣罩面集氣流速應達每秒零點五公尺以上。
- 二、採側吸式氣罩者，其氣罩收集面集氣流速應達每秒三公尺以上。
- 三、屬既存列管餐飲業之集氣系統，其氣罩收集面集氣流速未能達前二款規定者，應於直轄市、縣(市)主管機關通知改善之期限內完成改善，改善期限以三十日為上限。

前二項集氣系統之操作條件或數值，得有百分之十之容許差值。

列管餐飲業因情形特殊無法依第二項及第三項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。



第五條 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。

前項油煙處理設備應依下列規定記錄操作、清潔或保養情形。但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：

一、每日油煙處理設備操作情形：

- (一)使用靜電集塵器之油煙處理設備，應記錄操作時間及電壓或電流等主要操作參數。
- (二)使用濕式洗滌器之油煙處理設備，應記錄操作時間、進水用量等主要操作參數；有添加化學藥劑者，應記錄使用藥劑之種類及加藥量。
- (三)使用活性碳吸附裝置之油煙處理設備，應記錄操作時間及壓差等主要操作參數。
- (四)使用臭氧處理設備之油煙處理設備，應記錄操作時間及操作電壓或電流等主要操作參數。
- (五)使用前四目以外之其他油煙處理設備，應記錄操作時間或該設備之主要操作參數。

二、每月至少清潔或保養一次，並記錄執行項目及執行方式。

前項第一款油煙處理設備操作參數與第二款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。

第六條 列管餐飲業設置之污染防治設施，應具備可顯示前條第一項第一款各目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。

直轄市、縣(市)主管機關得命列管餐飲業所設置之污染防治設施設置獨立電表或水表，並記錄每日用電量或用水量資訊，紀錄應保存二年備查。

第七條 新設列管餐飲業應自中華民國一百十一年一月一日起符合本辦法規定；既存列管餐飲業應自一百十一年二月一日起符合本辦法規定。

因不可歸責於既存列管餐飲業之事由，致無法於前項期限內符合本辦法規定者，得於期限屆滿前二個月，檢具證明文件及相關資料，向直轄市、縣（市）主管機關申請展延，展延期限不得逾一百十一年七月一日。

第八條 本辦法自發布日施行。



附表

序號	適用行政	管制對象條件及規模
一	基隆市、桃園市、新竹縣、新竹市、苗栗縣、臺中市、彰化縣、南投縣、雲林縣、嘉義縣、嘉義市、臺南市、高雄市、屏東縣、宜蘭縣、花蓮縣、臺東縣、澎湖縣、金門縣、連江縣	符合下列條件及規模之一者： 一、營業面積達一千平方公尺以上且產生油煙之餐飲業。 二、座位數達三百個以上且產生油煙之餐飲業。
二	臺北市	符合下列條件及規模之一者： 一、以店面型式經營之燒烤業或排餐館。 二、燒烤業或排餐館以外，其他資本額達新臺幣十萬元以上且營業面積達一百平方公尺以上，以店面型式經營且產生油煙之餐飲業。
三	新北市	符合下列條件及規模之一者： 一、燒烤業、排餐館及連鎖餐飲業。 二、燒烤業、排餐館及連鎖餐飲業以外，其他營業面積達一百平方公尺以上或座位數達三十個以上且產生油煙之餐飲業。

備註一：燒烤業指以燒烤各類食材為主要烹飪型式之餐廳，主要可分為廚房燒烤後出餐或由顧客於座位區自行燒烤等方式。

備註二：排餐館指以煎烤肉類、海鮮等食材為主要烹飪型式，供餐類型以排餐為主之餐廳。

備註三：連鎖餐飲業指由同一品牌或集團(公司)以直營或加盟型態經營餐飲業，其家數達二家以上者。

備註四：列管餐飲業條件所稱座位數，其判定依據之順序如下：

- (一) 餐飲業自行登載簡介、文宣等資料。
- (二) 直轄市、縣(市)主管機關稽查所得之實際座位數。

備註五：下列公私場所若於同一建築範圍或區域內包含多家餐飲、食品業種店家，提供消費者多元組合性餐飲服務的開放空間，且經由管理單位合作經營契約，以規範各業種店家經營權、管制公共設施使用權利與義務者，其營業面積及座位數採合併計算，並以公私場所之管理單位為列管餐飲業：

- (一) 大專校院以下學校、醫療機構、政府機關。
- (二) 公民營企業辦公及營業場所。
- (三) 鐵路運輸業、民用航空運輸業、大眾捷運系統運輸業及客運業之場站。
- (四) 旅館、商場或其他供公眾消費之場所。

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。

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 ()	()	☐ 電表(度)	☐ 水表(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()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。

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 ☐ 電表(度)	填表人 簽章*
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。

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。

附件三、餐飲業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：_____

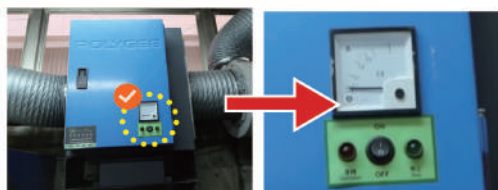
日期	操作時間*	☐ 其他參數 _____ (_____)	替代紀錄		填表人 簽章*
			☐ 電表(度)	☐ 水表(度)	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

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。

附件三、填寫範例

靜電集塵器



附件三、餐飲業油煙處理設備操作參數紀錄表

靜電集塵器

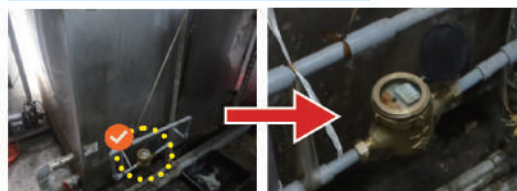
公私場所名稱： 000餐廳 113 年 9 月

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 ☐ 電表(度)	填表人 簽章*
		☐ 電壓 (伏特, V)	☒ 電流 (安培, A)			
1	11:00-20:00		0.5			王小明
2						
3						
4						
5						

濕式洗滌器



附件三、餐飲業油煙處理設備操作參數紀錄表

濕式洗滌器

公私場所名稱： 000餐廳 113 年 9 月

設備品牌：

設備型號：

日期	操作時間*	洗滌液		☐ 化學藥劑 種類 添加量 (____)	☐ 其他參數 ____ (____)	替代紀錄 ☐ 電表(度) ☐ 水表(度)	填表人 簽章*
		循環水量* (____)	換水次數/量 (____)				
1	11:00-20:00				水表(度)	4943	王小明
2							
3							
4							
5							

活性炭吸附裝置



附件三、餐飲業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： 000餐廳 113 年 9 月

設備品牌：

設備型號：

日期	操作時間*	☒ 壓差* (毫米水柱)	☐ 其他參數 ____ (____)	替代紀錄 ☐ 電表(度)	填表人 簽章*
1	11:00-20:00	125			王小明
2					
3					
4					
5					

臭氧處理設備



附件三、餐飲業油煙處理設備操作參數紀錄表

臭氧處理設備

公私場所名稱： 000餐廳 113 年 9 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 ☐ 電表(度)	填表人 簽章*
		☐ 電壓 (伏特, V)	☒ 電流 (安培, A)			
1	11:00-20:00		4.45			王小明
2						
3						
4						
5						

附件四、油煙處理設備清潔或保養紀錄表

列管餐飲業名稱：

設備名稱： ☐ 靜電集塵器 ☐ 濕式洗滌器 ☐ 活性碳吸附裝置 ☐ 臭氧處理設備 ☐ 其他：_____

保養日期 (年/月/日)	清潔或保養項目	保養方式	保養人員 簽章
	☐ 清潔擦拭 ☐ 集塵板更換或清洗 ☐ 濾材更換 數量：_____ (____) ☐ 排氣管道/線檢修或清洗 ☐ 鼓風機保養 ☐ 其他：_____	☐ 自行執行 ☐ 委外執行 公司：_____	
	☐ 清潔擦拭 ☐ 集塵板更換或清洗 ☐ 濾材更換 數量：_____ (____) ☐ 排氣管道/線檢修或清洗 ☐ 鼓風機保養 ☐ 其他：_____	☐ 自行執行 ☐ 委外執行 公司：_____	
	☐ 清潔擦拭 ☐ 集塵板更換或清洗 ☐ 濾材更換 數量：_____ (____) ☐ 排氣管道/線檢修或清洗 ☐ 鼓風機保養 ☐ 其他：_____	☐ 自行執行 ☐ 委外執行 公司：_____	
	☐ 清潔擦拭 ☐ 集塵板更換或清洗 ☐ 濾材更換 數量：_____ (____) ☐ 排氣管道/線檢修或清洗 ☐ 鼓風機保養 ☐ 其他：_____	☐ 自行執行 ☐ 委外執行 公司：_____	
	☐ 清潔擦拭 ☐ 集塵板更換或清洗 ☐ 濾材更換 數量：_____ (____) ☐ 排氣管道/線檢修或清洗 ☐ 鼓風機保養 ☐ 其他：_____	☐ 自行執行 ☐ 委外執行 公司：_____	
	☐ 清潔擦拭 ☐ 集塵板更換或清洗 ☐ 濾材更換 數量：_____ (____) ☐ 排氣管道/線檢修或清洗 ☐ 鼓風機保養 ☐ 其他：_____	☐ 自行執行 ☐ 委外執行 公司：_____	

填寫說明

- 使用其他類型油煙處理設備者，請填寫設備名稱。
- 濾材更換請填寫數量，並於()中填寫單位。

附件四、填寫範例

列管餐飲業名稱：**000餐廳**

設備名稱：☒ 靜電集塵器 ☐ 濕式洗滌器 ☐ 活性碳吸附裝置 ☐ 臭氧處理設備 ☐ 其他：_____

保養日期 (年/月/日)	清潔或保養項目	保養方式	保養人員 簽章
113/6/11	☐ 清潔擦拭 ☒ 集塵板更換或清洗 ☐ 濾材更換 數量：____ (____) ☐ 排氣管道/線檢修或清洗 ☐ 鼓風機保養 ☐ 其他：_____	☐ 自行執行 ☒ 委外執行 公司： 00環保公司	林小美
113/7/10	☒ 清潔擦拭 ☐ 集塵板更換或清洗 ☐ 濾材更換 數量：____ (____) ☐ 排氣管道/線檢修或清洗 ☐ 鼓風機保養 ☐ 其他：_____	☒ 自行執行 ☐ 委外執行 公司：_____	王小明
113/8/12	☐ 清潔擦拭 ☒ 集塵板更換或清洗 ☐ 濾材更換 數量：____ (____) ☒ 排氣管道/線檢修或清洗 ☐ 鼓風機保養 ☐ 其他：_____	☐ 自行執行 ☒ 委外執行 公司： 00環保公司	林小美
113/9/10	☒ 清潔擦拭 ☐ 集塵板更換或清洗 ☐ 濾材更換 數量：____ (____) ☐ 排氣管道/線檢修或清洗 ☐ 鼓風機保養 ☐ 其他：_____	☒ 自行執行 ☐ 委外執行 公司：_____	王小明
	☐ 清潔擦拭 ☐ 集塵板更換或清洗 ☐ 濾材更換 數量：____ (____) ☐ 排氣管道/線檢修或清洗 ☐ 鼓風機保養 ☐ 其他：_____	☐ 自行執行 ☐ 委外執行 公司：_____	
	☐ 清潔擦拭 ☐ 集塵板更換或清洗 ☐ 濾材更換 數量：____ (____) ☐ 排氣管道/線檢修或清洗 ☐ 鼓風機保養 ☐ 其他：_____	☐ 自行執行 ☐ 委外執行 公司：_____	

填寫說明

- 使用其他類型油煙處理設備者，請填寫設備名稱。
- 濾材更換請填寫數量，並於()中填寫單位。

屬新北市餐飲業列管對象須符合之法規

列管對象條件及規模

- ☐ 燒烤業、排餐館及連鎖餐飲業
- ☐ 燒烤業、排餐館及連鎖餐飲業以外，其他營業面積達一百平方公尺以上或座位數達三十個以上且產生油煙之餐飲業

餐飲業法規列管對象-法規符合度檢核表

第四條

集氣設施及防制設備規範		符合	不符合	部分符合
上吸式氣罩	集氣流速($\geq 0.5\text{m/s}$)	☐	☐	☐
	垂直距離($\leq 120\text{cm}$)	☐	☐	☐
	投影向外延伸距離($\geq 15\text{cm}$)	☐	☐	☐
側吸式氣罩	集氣流速($\geq 3\text{m/s}$)	☐	☐	☐
	水平距離($\leq 45\text{cm}$)	☐	☐	☐
	面積占比($\geq 30\%$)	☐	☐	☐
☐ 無設置氣罩，須盡快設置				
☐ 部分烹飪設施未設置氣罩，須盡快設置				

第六條

油煙防制設備	監控儀表設置	☐	☐	☐
	監控儀表設於可供查核處	☐	☐	☐
	監控儀表正常運作	☐	☐	☐

第五條

相關紀錄		符合	不符合	部分符合
設備操作記錄	記錄表單每日填寫	☐	☐	☐
	記錄表單列出主要操作參數	☐	☐	☐
	相關資料保存二年備查	☐	☐	☐
設備保養記錄	每月至少清潔或保養一次並記錄	☐	☐	☐
	記錄表單列出執行項目及執行方式	☐	☐	☐
	相關資料保存二年備查	☐	☐	☐

- ☐ 無明顯污染且未違反餐飲業空氣污染防制設施管理辦法
- ☐ 未符合餐飲業空氣污染防制設施管理辦法，請盡速完成改善，並掃描左下方 QR CODE 自主回傳改善狀況

自主回傳 QR CODE



影片宣導 QR CODE



相關記錄表單 QR CODE



非屬新北市餐飲業列管對象建議符合之法規

空氣污染防治法規符合度建議檢核表

第四條

集氣設施及防制設備規範		符合	不符合	部分符合
上吸式氣罩	集氣流速($\geq 0.5\text{m/s}$)	☐	☐	☐
	垂直距離($\leq 120\text{cm}$)	☐	☐	☐
	投影向外延伸距離($\geq 15\text{cm}$)	☐	☐	☐
側吸式氣罩	集氣流速($\geq 3\text{m/s}$)	☐	☐	☐
	水平距離($\leq 45\text{cm}$)	☐	☐	☐
	面積占比($\geq 30\%$)	☐	☐	☐
☐ 無設置氣罩，須盡快設置				
☐ 部分烹飪設施未設置氣罩，須盡快設置				

第六條

油煙防制設備	監控儀表設置	☐	☐	☐
	監控儀表設於可供查核處	☐	☐	☐
	監控儀表正常運作	☐	☐	☐

第五條

相關紀錄		符合	不符合	部分符合
設備操作記錄	記錄表單每日填寫	☐	☐	☐
	記錄表單列出主要操作參數	☐	☐	☐
	相關資料保存二年備查	☐	☐	☐
設備保養記錄	每月至少清潔或保養一次並記錄	☐	☐	☐
	記錄表單列出執行項目及執行方式	☐	☐	☐
	相關資料保存二年備查	☐	☐	☐

空氣污染防治法

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。(工業區及農業區以外地區，異味污染物不得超過標準值10之異味濃度)

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治設施或監測設施正常運作。

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2000萬元以下罰鍰。

第67條

違反者，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。



罰則



罰則

影片宣導 QR CODE



相關記錄表單 QR CODE



NOTE

This image shows a single page from a notebook or ledger. It features ten evenly spaced horizontal blue lines across its entire width. The background is plain white, and there are no margins, text, or other markings present.

NOTE

[illegible]

NOTE

[illegible]



環保局官網網址

環保局餐飲LINE帳號

新北餐飲E管家

<https://www.epd.ntpc.gov.tw>

LINE ID : @624WCZLH



油煙處理設備操作參數、清潔或保養紀錄表



出版單位：新北市政府環境保護局
地址：新北市板橋區民族路57號
電話：(02)2953-2111
傳真：(02)2964-5015
編印：環科工程顧問股份有限公司



餐飲無油煙 新北好厝邊



環境部陳情專線：0800-066666

新北市陳情專線：1999

