

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、靜電集塵器、濕式洗滌器、活性炭吸附或臭氧處理設備等。 2.應注意各項設備裝置之先後順序及搭配，如風車應設置於處理設備後端，活性炭吸附裝置建議前端裝設靜電集塵器。 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。

環保局官方餐飲Line帳號

新北餐飲E管家

LINE ID : @624wczlh



民眾陳情專線

- 公害污染陳情電話號碼：0800-066666
- 新北市陳情專線電話號碼：1999

法規/檢測技術諮詢單位

- 環境部 02-23117722
- 國家環境研究院 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



空氣污染防治篇

空氣污染來源

餐飲業於食材烹飪過程，油脂經高溫產生氧化反應所分解形成的油煙微粒及異味氣體

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。
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治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。
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。



罰則

違反第20條、第23條

工商廠、場-10萬元以上2,000萬元以下罰鍰

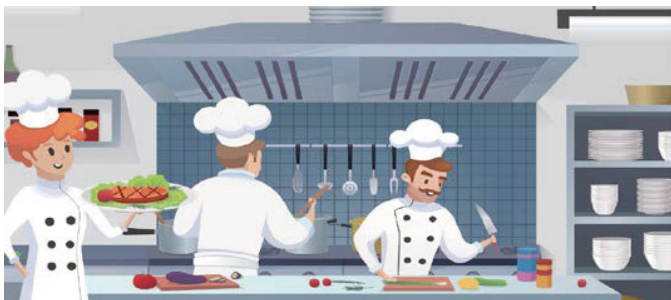
非屬工商廠、場-2萬元以上100萬元以下罰鍰

違反第32條

工商廠、場-10萬元以上500萬元以下罰鍰

非屬工商廠、場-1,200元以上10萬元以下罰鍰

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



餐飲業空氣污染防治設施管理辦法

第一條 法源依據

空氣污染防治法第23條第2項

第二條 名詞定義

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

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

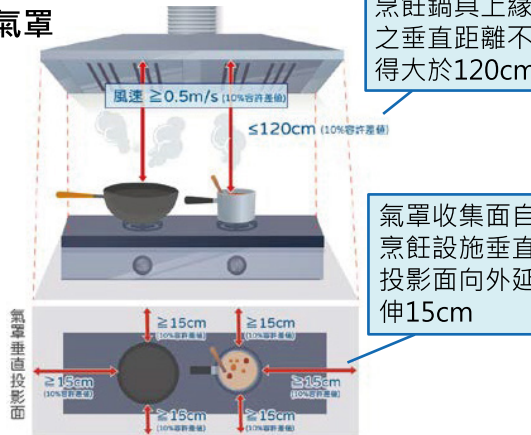


第三條 列管對象(新北市)

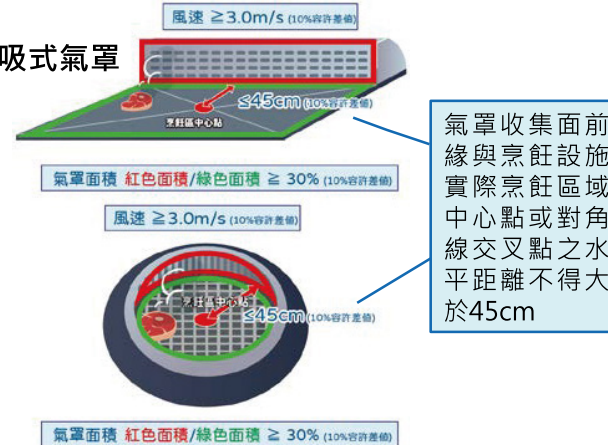
- 1 燒烤業、排餐館
- 2 連鎖餐飲業(指由同一品牌或集團(公司)以直營或加盟型態經營餐飲業，其家數達二家以上者)
- 3 上述外，其他營業面積達100平方公尺以上或座位數達30個以上且產生油煙之餐飲業

第四條 集氣系統規定

1 上吸式氣罩



2 側吸式氣罩



第五條 空氣污染防治設施規定

- 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
- 2 每日記錄油煙處理設備操作情形

靜電集塵器	✓ 操作時間	✓ 電壓或電流
濕式洗滌器	✓ 操作時間	✓ 進水用量
	✓ 藥劑種類	✓ 加藥量 (有添加化學藥劑者)
活性碳吸附	✓ 操作時間	✓ 壓差
臭氧處理	✓ 操作時間	✓ 操作電壓或電流

- 3 每月至少清潔或保養1次，並記錄執行項目及執行方式
- 4 各項紀錄與相關憑證資料應保存2年備查

第六條 查核事項

- 1 污染防治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
- 2 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2年備查