控制食肆及食品製造業的煮食油煙

引言

煮食工序所排放的油煙和氣味，是受《空氣污染管制條例》管制的空氣污染物。食肆東主及經營者必須採取適當控制措施，將這些排放物減至最低，以免對鄰近民居造成滋擾。

本單張旨在向食肆及飲食業東主及經營者提供簡明指引，協助業界認識和應用切實可行的污染控制措施。

常見的控制油煙排放的設備

油煙隔（乾罩）

- 過濾大顆的油滴
- 初步處理油煙
- 細密合成纖維或金屬製成

灑水式煙罩（運水煙罩）

- 油煙經過水簾，油煙中的油粒會被水流帶走
- 清除油粒
- 在控制油煙的功能較金屬油隔為高

靜電除油煙器

- 分「煙罩式」及「管道式」
- 能收集及清除油煙中較細小油粒
- 除油煙效率可高達90%或以上
- 需經消防處核准

空氣污染控制設備應根據最高負荷量（即繁忙時段及產生油煙最多的情況）來設計。以下概述控制煮食油煙排放的各項技術及成效，以供參考：

單一防污設備控制油煙效能

設備	控制油煙效能
靜電除油煙器	✓ ✓ ✓
運水煙罩	✓
油煙隔（乾罩）	✓

兩個合併使用的防污設備控制油煙效能

設備	控制油煙效能
運水煙罩 + 靜電除油煙器	✓ ✓ ✓ ✓
油煙隔（乾罩） + 靜電除油煙器	✓ ✓ ✓ ✓

你知道嗎？

現時普遍的有效設計，是把兩種或以上的裝置合併使用，加上合適的排氣位置，組成更具效能的油煙控制系統。

Green Restaurant 環保食肆

環境保護署

控制食肆及食品製造業的煮食油煙

妥善操作及保養空氣污染控制設備的要求

排氣系統(包括空氣污染控制設備)的妥善操作和保養至為重要。應一併採用下列做法：

- 排氣系統和空氣污染控制設備的操作及維修，應由具備足夠培訓和相關技術的合資格人員進行，並需符合製造商所建議的規格及程序；
- 為確保設備的性能，應聘用合資格的專業人員進行定期監察、檢查、清洗和維修機件。

你知道嗎？

選擇排氣口的位置時：

- 排氣口應設置在通風良好的位置，及與鄰近民居保持足夠的空間距離；
- 廢氣應向空曠地方排放，並確保排放物不受板、蓋或其他遮蓋物所阻礙而導致不能有效地擴散。

精明提示

- ✔ 小心選址，避免對民居造成空氣污染
- ✔ 考慮使用由樓宇提供的公用防污設施
- ✔ 採用有效防污設備及油煙排氣口設計
- ✔ 訂下清晰工作指引，使設施達至設計運作效果
- ✔ 於時限內作出改善行動，以符合『空氣污染消減通知』規定

你知道嗎？

- 如污染工序或作業因排放任何空氣污染物而造成空氣污染，環保署可根據《空氣污染管制條例》第10條發出「空氣污染消減通知」，規定有關人士須採取補救措施以減少或根除有關污染物；
- 如機械裝置的設計、操作或保養欠妥善而排放過量空氣污染物，則條例第30條賦予環保署權力，向有關人士發出通知，規定所須補救行動以糾正有關問題。

延伸閱讀

①《空氣污染管制條例》簡介
② 控制食肆及飲食業的油煙及煮食氣味
③ 空氣污染管制(火爐、烘爐及煙囪)(安裝及更改)規例指引
④ 環保食肆技術資料光碟
⑤ 油煙控制支援計劃 — 餐飲食肆之油煙控制技術指南（由香港餐飲聯業協會印製）

以上資料，可瀏覽下列網址或致電行業環保支援中心索閱。

Green Restaurant 環保食肆

行業環保支援中心：2838 3111 [在選擇語言後按「5」字]
食肆環保網 ：http://www.greenrestaurant-hk.org
環境保護署網址 ：http://www.epd.gov.hk

再造紙印製

環境保護署