

# 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，講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煙隔為高

### 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

空氣污染控制設施應根據最高負荷量(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。

# 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
- √ 於時限內做出改善行動,以符合『空氣污染消滅通知』規定

你知道嗎?

- 如防污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「空氣污染消滅通知」,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。