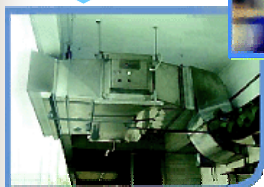


靜電除油煙器的兩大類型

(1) 管道式



(2) 罩式

九種污染控制設備的組合測試

- 運水煙罩 (HV)
- 金屬油隔 (GF)
- 靜電除塵器1 (EP1)
- 靜電除塵器2 (EP2)
- 空氣清洗器 (OS)
- 運水煙罩+靜電除塵器 (HV+EP)
- 金屬油隔+靜電除塵器 (GF+EP)
- 運水煙罩+空氣清洗器 (HV+OS)
- 金屬油隔+空氣清洗器 (GF+OS)



測試單一防污設備除煙效率結果

- 靜電淨化設備 ~ 84%-87%
- 空氣清洗器 ~ 12%
- 過濾網 ~ 21%
- 填充式洗滌塔 ~ 32%
- 運水煙罩 ~ 18%

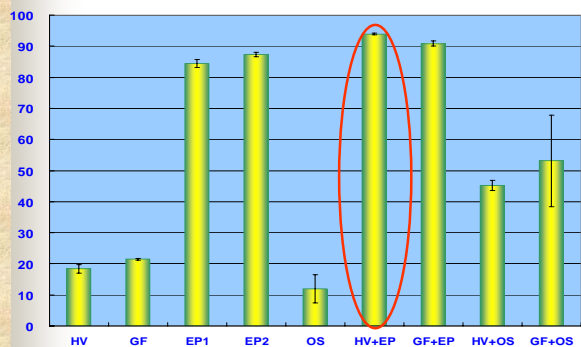


兩個防污設備串聯除煙效率測試結果

- 靜電 + 運水煙罩 ~ 94%
- 靜電 + 過濾網 ~ 90%
- 過濾網 + 空氣清洗器 ~ 53%
- 運水煙罩 + 空氣清洗器 ~ 45%

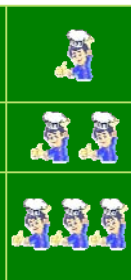


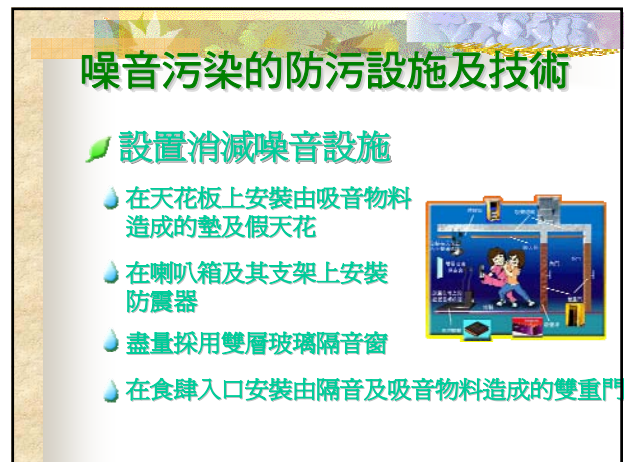
標準測試技術規範



研究結果

- 單一防污設備除煙效率最高可達百分之八十七
- 靜電淨化設備除煙效率最高
- 兩個防污設備串聯除煙效率最高可達百分之九十四





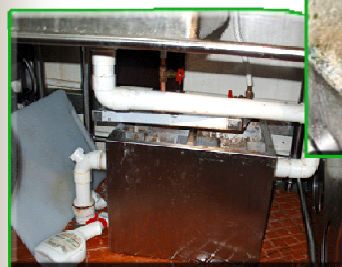
水污染的防污設施及技術

隔油池 (中央式)



水污染的防污設施及技術

隔油池 (小型)



水污染的解決方法及技術

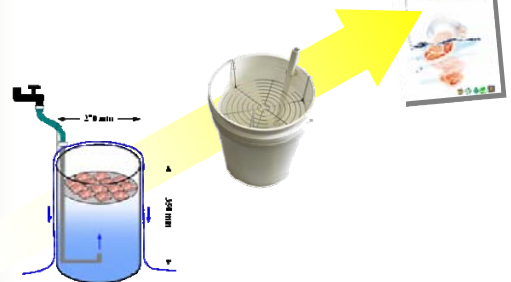
減少污水

- 非用水時關掉水掣
- 用推桿式水掣
- 減慢水流沖洗食物
- 避免過度“啤水解凍”
- 定期檢查及維修漏水水管



水污染的解決方法及技術

環保冷水解凍法



廢油污染

廢油脂處理



處理隔油池的過程



處理隔油池的過程

請注意：
食肆須向收集商索取及保存該次之運載記錄副本，以便環保署日後查閱。

處理廢油的方法

- 煮食時用油適中
- 經常清除炸油內的食物碎，增長炸油壽命
- 在懸掛的燒臘食品下裝設底盤，盛載油滴
- 將廢油交給回收商處理

處理隔油池的正確方法

- 建立及將隔油池的清理紀錄存檔
- 切勿亂倒廢油

廢物污染

廢物管理

廢物管理的層次：

理想 ↑ 避免產生廢物 → AVOID
 ↓ 減少廢物 → MINIMISE
 ↓ 回收再造 → RECYCLE
 ↓ 妥善處理 → TREAT
 ↓ 妥善棄置 → DISPOSE
 不理想 ↓

廢物管理

- 避免及減少廢物
- 選用可循環再用的餐具器皿
- 精明採購，減少食物浪費
- 了解客人需要

飲食業環保夥伴計劃

飲食業環保夥伴計劃

多方位協作對象 (Multi-Stakeholders Approach)

Logos of stakeholders: 广州市城市管理局环境保护局, 廣東省環境保護局, 廣東省糧油經濟產業協會, Home, Kowloon Productivity Council, 香港國際機場, Vocational Training Council, 香港管理專業協會, Business Development Council, 香港科技大學, 香港大學, 中環, 煤氣 Towngas, 麥當勞, 屈臣氏, 怡和, 太古, 華僑銀行.

飲食業環保夥伴計劃

目標:

- 更符合環保規定
- 減輕滋擾及減少投訴事項
- 改善環境狀況
- 減低營運成本
- 提升業界的形象

飲食業環保夥伴計劃

取得飲食業支持及願意承擔

超越法規要求 做得更好

被動遵守法規 → 認知法規 → 自我推動 → 主動超越法規

業界期望能在遵守環保法例之餘，進一步實踐環保...

三合一關係

食肆

環保署 ↔ 市民大眾